

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A., Sudarminto S., dan Jaya M. 2019. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk Kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 53-61.
- Alfonsius, P. S., dan Purwijatiningsih, E. 2015. *Kualitas minuman serbuk instan kayu secang (caesalpinia sappan l) dengan variasi maltodekstrin* [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya.
- Alleoni, A. C. C., and Antunes, A. J. 2004. Albumen foam stability and sovalbumin contents in eggs coated with whey protein concentrate. *Universidade do Norte do Parana, UNOPAR, Londrina*.
- Anditasari, D., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. 2014. Potensi daun suji sebagai serbuk pewarna alami (Kajian dekstrin dan putih telur terhadap karakteristik serbuk). *Seminar Nasional BKS PTN Barat*, 2(3), 1195-1202.
- Angelina, G., Elisabeth, T., Ester, M. S., dan Nur, A. 2021. Enkapsulasi serbuk simplisia dan ekstrak kulit jeruk serta aplikasinya pada vegetables jam. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), 166-181.
- Atika, S., dan Handayani, L. 2019. Pembuatan bubuk flavour kepala udang vannamei (*litopenaus vannamei*) sebagai pengganti MSG (monosodium glutamat). *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA*, 3(1), 18-26.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan*. Jakarta: BPOM, 19-21.
- Bemfeito, C. M., Carneiro, J. D. S., Carvalho, E. E. N., Coli, P.C., Pereira, R.C., Vilas, B. E. V. B. 2020. Nutritional and functional potential of pumpkin (*Cucurbita moschata*) pulp and pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) peel flours. *Journal of Food Science Technology*, 57(10):3920-3925.
- Brotodjojo, L. C. 2010. Semua serba labu kuning. *Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum*.
- Budianto, A., dan Karimah, I. 2019. Pengaruh umur panen dan metode pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia tepung labu kuning (*curcubita moschata l*) varietas kusuma di Banyuwangi tahun 2016. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1(02), 10-19.
- Clemens, R., and Jan-Willem, B. 2014. Oats more than just a whole grain: an introduction. *British Journal of Nutrition*, 112, 1-3.
- Darniadi, S., dan Sandoro, P. S. 2020. Shelf-life determination using accelerated shelf life test (ASLT) method for foam mat drying instan drink strawberry powder. *Pasundan Food and Technology Journal*, 7(2), 87-92.

- Decker, E. A., Devin, J. R., dan Derek, S. 2014. Processing of oats and the impact of processing operations on nutrition health benefits. *British Journal of Nutrition*. 59-64.
- Dermawan, R. 2005. Model kuantitatif pengambilan keputusan dan perencanaan strategis. Bandung : CV. Alfabeta.
- Devi, R. 2016. *Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah (hylocereus polyrhizus)* [Skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Dewi, R., Siti, A., dan Agus, S. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan mutu sensori susu bubuk kecambah kedelai instan berdasarkan variasi penambahan maltodekstrin. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(1), 1-15.
- Dhiyas, A., dan Ninik, R. 2016. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*curcubita moschata*) dan tepung mocaf terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada flakes "kumo". *Journal of Nutrition College*, 5(4), 499-503.
- Diniyah, N., Achmad, S., Riri, N. L. S., dan Nugraha, Y. 2019. Sifat fisikokimia dan fungsional pati mocaf varietas kaspro dan cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80-90.
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., dan Afifah, N. 2016. Pengaruh penambahan dekstrin dan albumen telur (putih telur) terhadap mutu tepung pisang matang. *Jurnal Litbag Industri*, 6(1), 13.
- Endah, R. D., Fadhillah., dan Kriwiyanti, E. 2006. Pengeringan jambu biji (*lambo guava*) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Ekuilibrium*, 5(1), 1-7.
- Fajarwati, D. S. 2017. Fisikokimia dan organoleptik susu kedelai kental manis. *Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 72-82.
- Febrianto, A., Sri, K., and Ariesta, W. A. 2012. Processing engineering of drying milk powder with foam mat drying method. *Journal of basic and applied scientific research*, 2(4), 3588-3592.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*curcubita moschata*). *Journal of Chemical*, 4(1), 8-11.
- Hamdi, Andiyono, dan Mulyati, S. 2017. Pengembangan bahan pangan lokal labu kuning (*curcubita moschata*) di kabupaten sambas. *UNES Journal of Agricultural Scrinties*, 1, 13-32.
- Handayani, F., Apriliana, A., dan Ariyanti, L. 2019. Perbandingan metode maserasi dan refluks terhadap rendemen ekstrak daun selutui puka (*tabernaemontana macrocarpa jack*). *Journal farmasi galenika*, 6(1), 33-42.

- Haryanto, B. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur terhadap sifat fisik, kadar antosianin, dan aktivitas antioksidan bubuk instan ekstrak kulit manggis (*garcinia mangostana* L) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 1-8.
- Heliyani, H. D. 2012. Pengembangan produk pangan berbahan baku labu kuning. *Jurnal Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional*, 2(1), 134-140.
- Hidayat, A. S. P., Winarti, S., dan Sarofa, U. 2020. Characteristics of white oyster mushroom flour with foam mat drying method. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Surabaya : *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook of food science, technology, and engineering. Vol.1. CRC Press, USA.
- Iqbal, J. M., Aleem. A., Furqan, N. M., and Ahmad, R. 2018. A review paper on foam mat drying of fruit and vegetables to develop powders. *MOJ Food Processing & Technology*, 6(6), 456-467.
- Isnaeni, M. F., Irawan, Y., dan Harvelly. 2016. *Konsentrasi penstabil (maltodekstrin dan gum arab) dan putih telur terhadap karakteristik serbuk nanas yang dibuat dengan metode foam mat drying* [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Kadam, D. M., dan Balasubramanian. 2011. Foam mat drying of tomato juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 35(4), 488-495.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, dan Ulyarti. 2018. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap minuman serbuk buah mengkudu (*morinda citrifolia* l). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*. 297-308.
- Kandasamy, P., Varadharaju, N., and Kalemullah S. 2012. Foam mat drying of papaya (*carica papaya* l) using glycerol monostearate as foaming agent. *Food Science and Quality Management*, 9, 17-27.
- Kania, W., Martina, M. A. A., and Siswanti. 2015. The effect of a binder ratio variation to physical and chemical characteristics in huacinch bean sprouts granul functional instan drink (*lablab purpureus* l). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(3), 16-29.
- Kasita, A. C., Baskara, R. K. A., and Siswanti. 2016. Effect of concentration of sodium acid pyrophosphate ( $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ) and soaking time on characteristics of soybean sprouts flour. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 51-61.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 28*. Indonesia, Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2019. *Indikator luas panen, produksi, dan produktivitas budidaya tanaman labu kuning di Jawa Timur tahun 2014-2018*. <http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/index.asp>
- Komang, B. D. P., Putu, T. I., dan Yusa, N. M. 2018. Pengaruh penggunaan tepung labu kuning terhadap karakteristik chiffon cake berbahan dasar tepung mocaf. *Jurnal Itepa*, 7(2).
- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi metode foam mat drying pembuatan bubuk jahe. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), 7-10.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. *Mempelajari ekstraksi pigmen antosianin dari kulit manggis dengan berbagai jenis pelarut* [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Li, X., Celotto, S., Pizzol, D., Gasevic, D., Ji, M.M., and Solmi, M. 2021. Metformin and health outcomes: an umbrella review of systematic reviews with meta-analyses. *European Journal of Clinical Investigation*, 51(7), 436–444.
- Mardiah., Tiana, F., Sri, W., dan Sumi, F. A. 2020. Komposisi proksimat pada tiga varietas tepung labu kuning (*curcubita moschata*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 97-104.
- Mega, P. W. 2015. Pemanfaatan pati sagu (*metroxylon sagu*) dan koro pedang (*canavalia ensiformis*) dalam produk sup krim instan [Skripsi]. Bogor : Universitas Pertanian Bogor.
- Meiyana, K. T., Dewi, D. P., dan Kadaryati, S. 2018. Kajian sifat fisik dan serat pangan pada gèblek substitusi daun kelor. *01(02)*, 127-133.
- Men, X., Choi, S., Il, H., and Lee, O. H. 2021. Physicochemical, nutritional and functional properties of *cucurbita moschata*. *Food Science and Biotechnology*, 30(2), 171–183.
- Miquelim, J. N., and Lannes, S. 2010. PH influence on the stability of foams with protein-polysaccharide complexes at their interface. *Food Hydrocolloid*, 2(4), 398-405.
- Monika, R., Ristia, W. D. Dhanang, P., dan Monang, S. 2019. Efek penambahan oats pada cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensori. *Jurnal Yudharta*, 11(1), 1-6.
- Murtiningsih, dan Suriyani. 2011. *Membuat tepung umbi dan variasi olahannya*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Musa, V. K., Shafagh, F., and Marianne, O. 2016. Assessment of intake and patterns of cooked oatmeal consumption in the U.S using data from the national health and nutrition examination surveys. *Article Nutrients*, 8,, 503.

- Musrifah, S. 2020. *Karakteristik fisik dan kimia tepung labu kuning (curcubita moschata) dengan penambahan dekstrin dan maltodekstrin* [Skripsi]. Jember : Universitas Jember.
- Noviantri, N. P., Suhendra, L., dan Wartini, N. M. 2017. Pengaruh ukuran partikel bubuk dan konsentrasi pelarut aseton terhadap karakteristik ekstrak warna sargassum polycystum. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 101-112.
- Nugroho, D. A. F., Siti, A., Afrilia, A. L., dan Neneng, I. 2020. Karakteristik organoleptik sup jagung instan yang diperkaya tepung cangkang telur bebek. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 18-23.
- Nurhasanah, A. N. S., Suliasih, N. dan Taufik, Y. 2016. Pengaruh konsentrasi etanol dan suhu pengeringan terhadap karakteristik minuman serbuk daun murbei (morus alba l) dengan metode foam mat drying [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Nurjanah, H., Budi, S., dan Katrin, R. 2020. Potensi labu kuning (curcubita moschata) sebagai makanan tinggi serat dalam bentuk cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54-68.
- Nurul, F. R. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap siat organoleptik sup labu kuning instan. *E-journal Boga*, 3(3), 76-85.
- Nusa, M. I., Misril, F., dan Siti, F. 2014. Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman serbuk instan. *Jurnal Agrium*, 19(1), 31-38.
- Olaoye, J., and Obafemi, I. 2017. Drying rate and quality attributes of foam mat dried tomato pulp. *Ukraine Food Journal*, 6(2), 345-352.
- Prasad, R., Alok, J., Latha, S., Arvind, K., and Unnikrishnan, V. 2013. Nutritional Advantages of oats and opportunities for its processing as value added foods – a review. *Journal Association of Food Scientists and Technology India*.
- Purnamasari, I. K., and Widya, D. R. P. 2015. Effect of pumpkin flour and addition of sodium bicarbonate on taro flakes characteristics. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1375-1385.
- Putra, S. D. R., dan Ekawati, L. M. 2013. Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis (garcinia mangostana linn) dengan variasi maltodekstrin dan suhu pemanasan. *Jurnal Biologi*, 1(2), 1-15.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas muffin dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (musa paradisiaca forma typica) dan tepung labu kuning (curcubita moschata). *Jurnal of Biota*, 4(2), 50.

- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., dan Sihombing, M. 2020. Efek penamahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 1-6.
- Rahmawati, L., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh variasi blanching dan lama perendaman asam asetat (CH<sub>3</sub>COOH) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2) : 107-115.
- Rahmawati, N., Elfi, A. S., dan Mochammadi, W. 2020. Studi pembuatan minuman serbuk ekstrak mawar merah dengan metode foam mat drying. *Food Technology dan Halal Science Journal*, 3(1), 88-101.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (aloevera l) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125-137.
- Rasane, P., Jha, A., Sabikhi, L., Kumar, A., and Unnikrishnan, V. S. 2013. Nutritional advantages of oats and opportunities for its processing as value added foods—A review. *Journal of Food Science and Technology*, 52(2): 662–675.
- Rebello, J. C., Johnson, D. W., Corby, M. K., Hongmei, H., Yi-Fang, C., Nicholas, B., Jan, B. W., Marianne, O., and Greenway, F. L. 2016. Instant oatmeal increases satiety and reduces energy intake compared to a ready to eat oat based breakfast cereal : a randomized crossover trial. *Journal of the American College of Nutrition*, 35(1), 41-49.
- Retnaningsih, N., and Intan, N. T. A. 2014. Secang instant drink analysis egg white, maltodextrin properties, and feasibility of the business. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo*, 18(2), 129-147.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam dengan menggunakan oven. *Journal Fishtech*, 2(1), 53-68.
- Rif'an., Nurrahman., and Siti, A. 2017. The influence of kind of dryer instrument to physical characteristics, chemistry and organoleptic of pumpkin soup instant. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 104-116.
- Riyanto, B., Wini, T., dan Vegetarani, A. A. 2020. Desain pangan instan gizi khusus lansia berbasis binte biluhuta diperkaya nanomineral tulang ikan. *Jurnal Fishtech*, 9(2), 66-77.
- Rodríguez-Díaz, J. C., Renata, V. T., and Miriam, D. H. 2014. Spray drying of blue shark skin protein hydrolysate: physical, morphological, and antioxidant properties. *Drying Technology Journal*, 32(14).

- Rohmah, M. 2021. Characterization of physicochemical properties of kapas banana (*musa comiculata*) flour and strach. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 20-25.
- Rosida, D. F., Shofiyah, D. L., dan Putra, A. Y. T. 2021. Aktivitas antioksidan minuman sebruk kombucha dari daun ashitaba (*angelica kaiskei*), kersen (*muntingia calabura*), dan daun kelor (*moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 81-97.
- Sakdiyah, K., and Rekna, W. 2019. Effect of maltodextrin concentration and duration of drying on vitamin c content of instan powdered of terong cepoka (*solanum torvum*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 24-34.
- Santoso, B., Ananingsih, V. K., Soerdarini, B., and Stephanie, J. 2020. Effect of maltodextrin variation and homogenization speed based on to physicochemical characteristics of encapsulated nutmeg butter (*myristica fragans houtt*) using vaccum drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 94.
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Putri, A., dan Nasution, A. M. 2021. Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat. *Literature Review*, 1(13), 39-45.
- Setiawan, B., Salma, S. A., Tiurma, S., and Ahmad, S. 2021. Nutritional content and characteristics of pumpkin cream soup with tempeh addition as suplementrasi food for elderly. *International Journal of Food Science*, 1-8.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62-68.
- Sumanti, D. M., Indira, L., Een, S., dan Alisa, G., 2016. The effect of skim milk and maltodekstrin concentration as coating agent towards viability and characteristics of lactobacillus plantarum bacteria microencapsulated suspension using freeze drying method. 1(1), 7-13.
- Sulastri, Y., Ihromi, S., and Nurhayati. 2020. Modified yellow pumpkin flour (*curcubita flour*) with enzymatic hydrolisis. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 112-119.
- Setya, W. A. 2012. Teknologi pengolahan susu. Surakarta : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Shofiah, M. A. 2011. Proses pembuatan jamur erbuk dari rimpang jahe [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Siagian, S. P. 2011. Manajemen sumber daya manusia. Jakarta : Bumi Aksara.
- SNI 01-4967-1999. Standar Nasional Indonesia Sup Krim Instan.

- Sunyoto, M., Andoyo, R., Radiani, H., dan Rista, N. 2017. Kajian karakteristik pure kering ubi jalar dengan perlakuan suhu dan lama annealing sebagai sediaan pangan darurat. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6(1), 1-10.
- Susilorini., Tri., dan Manik, E. S. 2006. Produk olahan susu. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tiwari, S., Enda, C., Nigal, B., Colm, O., and Eimear, G. 2014. Emerald article: a comparison of oat flour and oat bran based bread formulations. *British Food Journal*, 115(2), 300-313.
- Trisnawati, W., Ketut, S., Suastika, K., dan Nengah, K. P. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan, dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(40), 135-140.
- Uduwerella, H. M. I. A., Arampath, P. C., and Mudannayake, D. C. 2021. Physicochemical and functional properties of pumpkin seed flour of *curcubita maxima* and *curcubita moschata* species. *Tropical Agricultural Research*, 32(2), 201.
- Ulumi, M. L. N., Dwi, S. W., Reza, F. A., Cathrine, O. A., dan Desiana, N. P. 2021. Mikroenkapsulasi pigmen beta-karoten dengan metode foam mat drying menggunakan gelatin tulang ikan kakap merah sebagai bahan penyalut. *Jurnal Agointek*, 15(4), 1183-1195.
- Umah, L., Tri, W. A., dan Akhmad, S. F. 2021. Karakteristik perisa bubuk ekstrak kepala udang vanamei (*litopenaeus vannamei*) dengan menggunakan metode foam mat drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(1).
- Ummah, M., Kunarto, B., dan Pratiwi, E. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia serbuk ekstrak buah parijoto (*medinilla speciosa blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 35-42.
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2019. FoodData Central.
- Utami, N., Siti, H., dan Badraningsih, L. 2020. Oatmeal cookies sebagai pengganti makanan selingan untuk penderita diet rendah kalori. *Home Economic Journal*, 4(2), 44-48.
- Varma, P., Hitha, B., and Sikha, B. 2016. Oats a multi-functional grain, *Journal of Clinical and Preventive Cardiology*, 5(1), 9-17.
- Wahyu, T. K. 2016. *Karakteristik mutu tepung labu kuning (curcubita moschata) hasil pengeringan metode foam mat drying menggunakan oven microwave* [Skripsi]. Universitas Jember : Jember.



- Widarti., Indah, H., Harianingsih., dan Farikha, M. 2021 . Pembuatan bubuk bayam dengan metode foam mat drying. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 46-49.
- Widodo, I. F., Gatot, P., dan Hermanto. 2015. Karakteristik bubuk daun jeruk purut (*cytrus hystrix dc*) dengan metode foam mat drying. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*.
- Widyasanti, A., Nedia, C., dan Sarifah, N. 2019. Karakteristik fisikokimia bubuk ampas tomat-apel hasil pengeringan pembusaan berbantu gelombang mikro. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 180-190.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia.
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., and Zheng, X. L. 2017. Modification and application of dietary fiber in foods. *Journal of Chemistry*.
- Yulianawati, T. A., dan Joko, T. I. 2012. Perubahan kandungan beta-karoten, total asam, dan sifat sensorik yoghurt labu kuning berdasarkan lama simpan dan pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(6), 37-48.
- Yuliawaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap minuman instan daun mengkudu (*morina citrifolia l*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Zanah, D. M. 2018. Pengaruh konsentrasi gula dan air terhadap mutu serbuk instan jagung manis [Skripsi]. Univeritas Lampung : Bandar Lampung.