

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, Q., dan Handayani, M. N. 2019. Penggunaan Gum Arab sebagai *Bulking Agent* pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode *Foam mat drying*. *EDUFORTECH*. 4(2): 118–127.
- Almawanti, F. 2018. Pemanfaatan Daun Kelor menjadi Produk Minuman Sehat .*Doctoral Dissertation*. Universitas Negeri Makassar.
- Álvarez-Román R, Silva-Flores PG, Galindo-Rodríguez SA, et al. Moisturizing and Antioxidant Evaluation of Moringa Oleifera Leaf Extract in Topical Formulations by Biophysical Techniques. *South African J Bot*, 2020; 129: 404–411.
- Alfonsius. 2015. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dengan Variasi Maltodekstrin [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Amalia, E. R. 2018. Pengaruh Penambahan Putih Telur dan Lama Pengeringan terhadap Serbuk Perisa (*Flavor*) Air Rebusan Bandeng Presto. *Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik*.
- Anditasari, D., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. F. 2014. Potensi Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai Serbuk Pewarna Alami (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk). *Seminar Nasional BKS PTN Barat*. 1195–1202.
- Anggraini, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. *Skripsi*. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Andriyani, Y., & Pranoto, Y. 2022. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker.*), Enthik (*Colocasia esculenta L.*) dan Kentang hitam (*Plectranthus rotundifolius*) Menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatis. *Journal of Tropical AgriFood*. 4(1): 9-15.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. Washington DC.
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. Washington DC.
- Araica, M.B., E. Spornly, N. Reyes-Sa´nchez, F.S. Salmero´n-Miranda, M. Halling. 2013. Biomass Production and Chemical Composition of *Moringaoleifera* under Different Planting Densities and Levels of Nitrogen Fertilization. *Agroforest Syst*.
- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. 2018. Pengembangan Instan dari Minuman Limbah Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Pengaruh

- Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. III (1): 1027-1035.
- Ariska, S. B dan Utomo, D. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh dengan Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 42-51.
- Asiah, N., Sembodo, R., dan Prasetyaningum, A. 2012. Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi kimia dan industri*. 1(1): 461–467.
- Augustyn, G.H., Tuhumury, H.C.D., dan Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf. *AGRITEKNO. Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 52-58.
- Ayu, W. M. F., Rosidah, U., dan Priyanto, G. 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan dengan Metode *Foam mat drying*. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. 425–449.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2013. Serial Data Ilmiah Terkini Tumbuhan Obat Asam Jawa. Jakarta: Direktorat OAI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bessi, M.I.T., 2018. Antioxidant Activity of Purified Leaf Extract of Moringa (*Moringa oleifera*, Lam). *Proceeding 1st. International Conference Health Polytechnic of Kupang*. 973–983.
- Buljat, A. M., Jurina, T., Tusel, A. J., Valinger, D., Kljusuric, J. G., and Benkovic, M. 2019. Applicability of *Foam mat drying* Process for Production of Instant Cocoa Powder Enriched with Lavender Extract. *Food Technology and Biotechnolog*. 57(2) : 159-17
- Candra. 2014. Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam berbagai Terapi. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 3(2): 41-42.
- Chakraborty, S., Shukla, D., Mishra, B. Dan Singh, S. 2017. Lipid - An Emerging Platform for Oral Delivery Of Drugs with Poor Bioavailability. *European Journal Of Pharmaceutics And Biopharmaceutics*. 73(1): 1-15.
- Charlena., Mas'ud, Z. A., Syahreza, A., dan Purwadayu, A.S. 2009. Profil Kelarutan Limbah Minyak Bumi dalam Air akibat Pengaruh Surfaktan Nonionik dan Laju Pengadukan. *Chemistry Progress*. 2 (2): 69-78.
- Ciptasari, R. 2018. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kedelai Hitam berdasarkan Konsentrasi Tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(1): 2-16.

- De Caluwé, E., Halamouá, K., & Van Damme, P. 2010. *Tamarindus Indica L.–A Review of Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology. Afrika focus.* 23(1): 53-83.
- Dewi, F. K. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai Suhu Pemanggangan. *Doctoral Dissertation.* Fakultas Teknik Unpas.
- Dewi, O.W. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Petai (*Parkia speciosa*) Bubuk. *Skripsi.* Semarang. Universitas Diponegoro.
- Dewi, W.K., N, Harun., dan Y, Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta.* 4(2).
- Dwi, E.K. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap kLarakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus L. Merr*). *Penelitian Tugas Akhir Teknologi Pangan Universitas Pasundan.*
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., dan Palupi, H. T. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) terhadap Kualitas Yoghurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian.* 6(2): 59-66.
- Ekpong, A., Phomkong, W., and Onsaard, E. 2019. The Effects of Maltodextrin as a Drying Aid and Drying Temperature on Production of Tamarind Powder and Consumer Acceptance of The Powder. *International Food Research Journal.* 23(1): 300-308.
- Fakhrurrazi, H, R. F. and Keumala, C. N. 2016. Pengaruh Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* Linn) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. *Journal of Syiah Kuala Dentistry Society.* 1(1): 29- 34.
- Faradiba, A. Gunadi, A. dan Praharani, D. 2016. Daya Antibakteri Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* Linn) terhadap *Streptococcus mutans*. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan.* 4(1): 55-60.
- Febrianto, A., S. Kumalaningsih., and A.W. Aswari. 2012. *Process Engineering of Drying Milk Powder with Foam Mat Drying Method: A Study of The Effect of The Concentration and Types of Filler.* *Journal of Basic and Applied Scientific Research.* 2(4) : 3588-3592.
- Fuglie, L. J. 2001. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics.* Dakar, Senegal : Church World Service.
- Gina, L.P., Mahdi, C., dan Aulani'am, A. 2016. MDA and Histologic Profile of Pancreatic Diabetic-Rats Model Administered with Extract of Glycine Max (L.) Merr. *The Journal of Pure and Applied Chemistry Research.* 5(1): 40-47.

- Giuliana, F. E., Ardana, M., & Rusli, R. 2015. Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus Atropurpureus L. Benth*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. (1): 242-251.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (Ahp) (Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*. 9(2): 182845.
- Harris, R. S dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur terhadap Sifat Fisik, Kadar Sianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L*) dengan Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Kesehatan*. 7 (1): 1-8.
- Hasniar, Rais, M., dan Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5: 189-200.
- Hayati, D. A., Ginting, N., Wahyuni, T. H., Mirwandhono, E. R., dan Hasnudi, H. 2018. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleyfera*) terhadap Kandungan Gizi pada Permen Karamel dari Susu Kambing: *Agricultural and Natural Resources*. 1(2):192-197.
- Indriaty, F dan Assah, Y. F. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(1): 49-60.
- Isabella, D.P., Diah, G.A.K., Wiadnyani, A.A.I. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl.*) pada Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Udayana
- Ismandari, T., Wignyanto, Wijana, S., dan Mustaniroh, S. A. 2020. Optimization of *Foam mat drying* Process of Karamunting Fruit (*Rhodomyrtus tomentosa*, (w.ait), Myrtaceae) Powder as Antioxidant Sources. *International Journal of Advanced Science and Technology*. 29(7): 3675–3684.
- Isnaeni, M. F., Ikrawan, Y., dan Herveilly. 2016. Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk Nanas yang dibuat dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, dan Ulyarti. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maltodesktrin terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*. 297–308.

- Kasolo, J. N., Bimeya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., dan Okwal-okeng, J. W. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities. *Journal of Medical Plant Research*. 9 (4): 753-757.
- Kania, W., Andriani, M. A. M., dan Siswanti, S. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(3).
- Khumar, F., Rosida, F., dan Winarti, S. 2020. Karakteristik Minuman Serbuk Legen-Rosella Dengan Metode *Foam Mat Drying*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan. 47–57.
- Krisnandi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blera: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kurniasari, F., Hartati dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode *Foam mat drying* pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 4(1): 7–10.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya. Universitas Airlangga: Hal 172.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3 (3): 270-279.
- Luthana, K.Y. 2008. Maltodekstrin. www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com [Diakses pada 23 Maret 2023]
- Mahdi, E.S., Sakeena, M.H.F., Abdulkarim, M.F., Abdullah, G.Z., Sattar, M.A dan Noor, A.M. 2011. Effect of Surfactant and Surfactant Blends on Pseudoternary Phase Diagram Behavior of Newly Synthesized Palm Kernel Oil Esters. *Drug Design, Development and Therapy*. 5: 311-323.
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan *Rice Crackers* dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(2): 1-13.
- Margaretta, S., Handayani, N., dan H. Hindraso. 2011. Ekstraksi Senyawa Fenolik *Pandanus amaryllifolius* Roxb. sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. 10(1): 21-30.
- Masdiana, T., Nurul, H., dan Rahmawati. 2014. Analisis Kandungan Vitamin C dan Bkaroten dalam Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3 (1): 135-140.

- Megawasti, M., Sukmawati, S., & Aminah, A. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica L*) dengan Metode DPPH (1, 1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil). *Wal'afiat Hospital Journal*. 2(2): 95-102.
- Melkhianus, H. P., Happy, N., Nuddin., H., dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodeskrin dari Pati Hipokotil Mangrove Menggunakan beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesia Green Technology Journal*. 2(1): 56-70.
- Meriatna, M. 2019. Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodektrin menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1(2): 38-48.
- Muarif. 2013. Rancang Bangun Alat Pengering. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Mulyani, Y. R. dan Nopriyanti. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Markisa dengan Metode *Foam Mat-Drying*. *Jurnal Rekapangan*. 8(1) : 22-38.
- Munim, A., Hanani, E. , dan Rahmadiyah. 2009. Karakterisasi Ekstrak Etanolik Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*). *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 4(1) : 38-44.
- Naibaho, L.T., Ismed, S., dan Sentosa. G., 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Maltodektrin terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(2): 178-184.
- Ningtias, D. F. C., Suyanto, A., dan Nurhidajah. 2017. Betakaroten, Antioksidan, dan Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Dutch*) berdasarkan Konsentrasi Maltodektrin. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(2): 94-103.
- 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.
- Octaria, U., .2017. Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Daun Kelor, *STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*. 13(1): 1–14.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodektrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Linn.*). *Skripsi*. Yogyakarta. UAJY.
- Paramita, I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58-68.
- Parnanto, N.H.R., Nurhartadi, E., Rohmah, L.N.R.L.N., dan Rohmah, L.N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai *Gelling Agent*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(1): 19-27.

- Peres, I. M. N. F. V. 2011. Encapsulation of Active Compounds: Particle Characterization, Loading Efficiency and Stability. *Dissertation*. Portugal. University of Porto.
- PerKPOM. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pembuih. Jakarta
- Permata, D.A. dan Sayuti, K., 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20: 44-49.
- Prabawati, I., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. 2020. Pengaruh konsentrasi zat penstabil dan jenis kuning telur terhadap mutu *reduced fat mayonnaise*. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 5(1): 1-11.
- Pradana, W.S., Kumalaningsih, S., dan Dewi, I.A. 2014. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Instan menggunakan Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian-Universitas Brawijaya.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E. R. 2020. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan *Cookies*. *Jurnal Agroteknologi*. 13(2): 137-147
- Pratiwi, L., Fudholi, A., Martien, R., dan Pramono, S. 2018. Uji Stabilitas Fisik dan Kimia Sediaan SNEDDS (*Self-Nanoemulsifying Drug Delivery System*) dan Nanoemulsi Fraksi Etil Asetat Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). *Traditional Medicine Journal*. 23(2): 84-90.
- Premi, M., dan Sharma, H.K. 2017. *Effect of Drumstick Leaves Powder on The Rheological, Micro-Structural, and Physico-Functional Properties of Sponge Cake and Batter*. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12: 11-21.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*. 13(01): 52–61.
- Purnomo, L., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2018. Pengaruh konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Leather Pulp Kulit Pisang Kepok-Asam Jawa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 17(1): 51-57.
- Putra, S. D. R. dan L.M. Ekawati. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Biologi*. 1(2): 1-15.
- Putri, M. 2019. Khasiat dan Manfaat Jahe Merah. Semarang: ALPRIN.

- Rahayu, T. B., dan Nurindahsari, Y. A. W. 2018. Peningkatan Status Gizi Balita melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Kesehatan Madani Medika*. 9 (2): 2088-2246.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Artikel*. Universitas Pasundan Bandung.
- Ramadhania, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak. Universitas Negeri Semarang.
- Ramadhia, Muflihah, S. Kumalaningsih., dan I. Santoso. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Metode *Foam-mat Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2): 125-137.
- Rao, P. V., dan Gan, S. H. 2014. Cinnamon: a Multifaceted Medical Plant. *Evid Based Complement Alternat Med*. 1-12.
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Journal Fishtec*. 2(1): 53-68.
- Rini, C., dan Putri, H. 2014. *The Potency and Use of Tamarindus Indica on Various Therapies*. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*. 3(2): 40–54.
- Risfianty, D. K., dan Sanuriza, I. I. 2018. Pengembangan Limbah Daun Asam Jawa (*Tamarandus Indica* L.) sebagai Sabun Antioksidan Alami. *EVOLUSI: Journal Of Mathematics And Sciences*. 2(1):121-127.
- Rizkayanti, A.W.M.D., dan Jura, M.R. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* LAM). *J.Akad.Kim*, 6: 125-131.
- Rosidah, H. 2014. Karakteristik Fisikokimia Produk Minuman Instan Daging Kulit Buah Manggis. *Skripsi*. Surabaya. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Saifudin, A. 2014. Senyawa Alam Metabolit Sekunder. *Deepublish*. Yogyakarta.
- Salim, R. dan Eliyarti, E. .2019. Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Terhadap Warna Daun. *Jurnal Katalisator*. 4(2): 91–102.
- Saraswati, P. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Albedo Kulit Buah Semangka Merah (*Citrullus vulgaris schard*) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Skripsi*. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Shofian, N. M., Hamid, A. A., Osman, A., Saari, N., Anwar, F., Pak Dek, M. S., dan Hairuddin, M. R. 2011. Effect of Freeze-Drying on The Antioxidant

Compounds and Antioxidant Activity of Selected Tropical Fruits. *International Journal of Molecular Sciences*.12(7): 4678-4692.

Silalahi, M. dan Mustaqim, W.A. 2020. Tumbuhan Berbiji di Jakarta Jilid 1 Jenis-Jenis Pohon Terpilih. Jakarta: UKI Press.

Simbolan, J. M., dan Sitorus, M. K. N. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.

Situmorang, E. M., Riniarti, M. A., dan Duryat. 2015. Respon Perkecambahan Benih Asam Jawa (*Tamarindus indica*) terhadap berbagai Konsentrasi Larutan Kalium Nitrat (KNO₃). *Jurnal Sylva Lestari*. 3(1): 1-8.

SNI 01-4320-1996 Serbuk Minuman Tradisional.

Stolterfoht, H., Rinnofer, C., Winkler, M., dan Pichler, H. 2019. *Recombinant Lipoxygenases and Hydroperoxide Lyases for The Synthesis of Green Leaf Volatiles*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67:13367-13392.

Souvica, R. T. 2013. Formulasi Sediaan Emulsi Tipe M/A Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* L.) dengan Emulgator Kombinasi Span 80 dan Tween 80. *Laporan Tugas Akhir D III Farmasi*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.

Suhaemi, Z., Yerizal, E., dan Yessirita, N. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(1): 49-54.

Sunyoto, 2018. Amazing Tea. Bandung: Bitread Publishing.

Susanti, Y. I., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis* f. *edulis* Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 170–179.

Tahir, M., Hikmah, N., Rahmawati. 2015. Analisis Kandungan Vitamin C dan β Karoten Dalam Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3(1).

Tazar, N. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2): 117-121.

Toling, A., Santoso, E. P., Afrilia, A., & Sumarno, S. 2022. Kualitas Burger Kalkun Akibat Substitusi Tepung Beras Merah terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, dan Kualitas Organoleptik. *BUANA SAINS*. 22(3): 73–82.

Ubay. 2011. Ekstraksi Padat-Cair. www.ekstraksi-padat-cair.html [Diakses pada 23 Maret 2023].

- Wahyuni, R., dan Nugroho, M. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Beras *Mocaf*. *Agrika. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 18(2): 166-182.
- Widodo, Ido Fatro. Gatoot Priyanto dan Hermanto. 2015. Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix DC*) dengan Metode *Foam mat drying*. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Widyantari, A.A.A.S.S., 2020. Formulasi Minuman Fungsional terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*. 2: 22–29.
- William, J.T. 2006. *Fruit for the Future 1*, Revised edition: Tamarind (*Tamarindus indica L.*). Southampton : University of Southampton.
- Wilson, R. A., Kadam, D. M., Chadha, S., dan Sharma, M. 2012. *Foam mat drying Characteristics of Mango Pulp*. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 2(4): 63-69.
- Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2013. Pengaruh *Foaming* pada Pengeringan Inulin Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Prebiotik. *Jurnal Agritech*. 33(4): 424-432.
- Wiyono, R. 2012. *Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat*. *Skripsi*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Yesi, I. S., dan Widya, D. R. P. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora Edulis F. Edulis Sims)(Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Yuliawati, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Lima dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustry*. 3 (1): 41-51.
- Zakaria, Asbar, R., Sukmawati, dan Sarmila. 2019. Karakteristik Makanan Pendamping ASI Instan Lokal Menggunakan Campuran Tepung Beras Merah Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*. 26(1):16- 22.
- Zanah, D. M. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan Air terhadap Mutu Serbuk Instan Jagung Manis*. *Skripsi*. Bandar Lampung. Universitas Lampung.