

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, R. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9(2), 196–202.
- Abidin, A., Sudarminto, S., & Jaya, M. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 53-61.
- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Adhayanti, I. & Ahmad, T. (2020). Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Minuman Instan Kulit Buah Naga yang diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Media Farmasi*. 16(1), 57-64.
- Ahmad, F. A., Sudarminto, S. Y., & Jaya, M. L. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 53-61.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *AGRITECH*, 36(2), 161-169.
- Alleoni, A. & Antunes, A. J. (2004). *Albumen Foam Stability and SOvalbumin Contents in Eggs Coated with Whey Protein Concentrate*. Londrina: Universidade do Norte do Paraná, UNOPAR.
- Anastasia, A. M. & Vania, V. V. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anditasari, D., Kumalaningsih, S., & 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.
- Anna, I. W., Ignatius, S., & Yashinta, N. H. (2003). Kajian Faktor Penentu Masa Simpan Produk Bumbu dengan Carrier Maltodekstrin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 4(1), 24-31.
- Anne, F. & Anniina, S. (2014). Effect of Particles and Aggregated Structure on the Foam Stability and Aging. *Journal Comptes Rendus*, 5(4), 40-61.
- Annisa, S. P. H. (2020). Karakteristik Tepung Jamur Tiram Putih dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 9-19.
- Antonius, H. (2022). *Ilmu Pengetahuan Telur*. Semarang: Undip Press.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analyticalchemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.

- AOAC. (2016). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry International 20th Edition*. Arlington: AOAC Inc.
- Aprianti, D. (2011). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung (*Pangium edule Reinw.*) dan Pengaruhnya terhadap Stabilitas Fisiko Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). [Skripsi]. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Arif, Z. (2006). *Identifikasi Fraksi Daging Buah Picung (Pangium edule Reinw) yang Aktif sebagai Insektisida Botani Terhadap Ulat Grayak (Spodoptera litura F. (Lepidoptera: Noctuidae))*. Bogor: Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Arifin, Z. 2017. Karakteristik Fitokimia dan Sensori Bumbu Instan Ekstrak Daun Sansakng (*Albertisia papuana Becc.*) dengan Penambahan Maltodekstrin dan 0,6% NaCl pada Proses Pengeringan. [Skripsi]. Pontianak: Universitas Tanjungpura Pontianak.
- Arini, D., I., D. (2012). Potensi Pangi (*Pangium edule Reinw.*) Sebagai Bahan Pengawet alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi Utara. *Balai Penelitian Kehutanan Manado*, 2(2), 103-113.
- Budiarto, E., Suparno, S., Kusumadati, W., Muliansyah, M., Mahrita, S., & Faridawaty, E. (2022). Sifat Fisikokimia Minuman Instant Terung Asam (*Solanum ferox L.*) dengan Penambahan Dekstrin dan Variasi Suhu Pengeringan. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(1), 90-98.
- Cakrawati, D., & M. A. Kusumah. (2016). Pengaruh Penambahan CMC sebagai Senyawa Penstabil terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *AGROINTEK*, 10(2), 76- 84.
- Candra Ayu Devi. (2022). Pembuatan Bubur Instan Mp-Asi Untuk Mencegah Stunting Berbasis Umbi Gembili yang Diperkaya Dengan Tepung Daun Kelor dan Telur Puyuh Dengan Metode *Foam Mat Drying*. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Carpenter, Roland, P., David, H., & Terry, A. (2000). *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control; second edition*. Maryland: Aspen Publisher.
- Darmapatni, K. A. G., Basori, & Suaniti. (2016). Pengembangan Metode GC-MS untuk Penetapan Kadar Acetaminophen pada Spesimen Rambut Manusia. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 3(18), 62-69.
- Dermawan, R. (2005). *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. Bandung: CV Alfabeta.
- Derosya, V. & Kasim, A. (2017). Optimasi Produksi Maltodekstrin Berbasis Pati Sagu Menggunakan α -amilase dan Metode *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 14-23.

- Dewi, W. & Yuarini, D. A. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangaian Oven Drier Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 1-12.
- Dewoto, H. R. (2007). Pengembangan Obat Tradisional Indonesia Menjadi Fitofarmaka. *Majalah Kedokteran Indonesia*, 57(7), 205-211.
- Dian P. & Lisa P. (2022). Karakteristik Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Hasil Pengeringan Oven Konveksi. *Jurnal Agroteknologi*, 16(1), 72-84.
- Dian P. & Rike R. (2021). Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum Annum* L.) Result of *Foam Mat Drying* Method Using Convection Oven. *Protech Biosystem Journal*, 1(1), 25-37.
- Diniyah, N., Badrul, A., & Lee, S. H. (2020). Antioxidant Potential of Non-Oil Seed Legumes of Indonesian's Ethnobotanical Extracts. *Arabian Journal of Chemistry*, 13(5), 5208-5217.
- Diza A. H, Didit A. & I Wayan K. F. (2022). Uji Fitokimia Kualitatif dan Kuantitatif Ekstrak Kulit Buah Rambai (*Baccaurea Motleyana*) Konsentrasi 100%. *Jurnal Kedokteran Gigi*, 6(2), 97-102.
- Djaeni, A. (2010). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., & Afifah, N. (2016). Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) Terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 13-24.
- Elite, G. S., Sukainah, Amirah, M. (2017). Analisis Kualitas Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Hasil Fermentasi Menggunakan Media Tanah dan Abu Sekam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 25-33.
- Ellen, H., Elly, S., Fatimawali, & Trina, T. (2021). Analisis GC-MS (*Gas Chromatography - Mass Spectrometry*) Ekstrak Metanol dari Umbi Rumpot Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Jurnal Pharmacon*, 10(2), 849 – 856.
- Enrico, Y. L., Lidya, I. M., & Edi, S. (2017). Efek Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Empelur Batang Sagu Baruk (*Arenga microcarpha* B.). *Chem. Prog.* 10(1), 7-12.
- Estiasih, T. & Sofiah, E. (2009). Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluak (*Penguim edule reinw*) Selama Pengeringan dan Pemasakan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115-122.
- Fajarwati, D. S. (2017). Fisiko kimia dan Organoleptik Susu Kedelai Kental Manis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 72–82.
- Faridaqua, S. Y. (2015). Ekstraksi Tanin dari Kluwak (*Pangium edule* R.) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Makanan. [Tugas Akhir]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Fasikhatus, T. (2010). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Gum Arab terhadap Karakteristik Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Metode *Spray Drying*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fatkurahman, R., Atmakam, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substisusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 217(6), 486-491.
- Febrianto, A., Kumalaningsih, S., & Aswari, A. W. (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 Bas Appl. Sci. Res*, 2(4), 388-3592.
- Firsty, A. Z., Ulya, S., & Riski, A. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sup Krim Instan Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 198-207.
- Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gibson, G. R., Beatty, E. R., Wang, X., & Cummings, J. H. (2008). Selective Stimulation of Bifidobacteria in Human Colon by Oligofructosa and Inulin. *Journal Gastroenterology*, 10(8), 975-982.
- Gusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hamuel, D. J. (2012). Phytochemicals: Extraction Methods, Basic Structures and Mode of Action as Potential Chemotherapeutic Agents. Nigeria: Federal University of Technology Yola.
- Harfika, Salfiana, Rifni, & Muhanniah. (2023). Studi Pembuatan Bumbu Bubuk Palekko Instan dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 203-212.
- Hariwan, P., Kholil, M., & Gadissa, A. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical. *Jurnal Pasti*, 9(2), 203-209.
- Hariwan, P., Kholil, M., & Gadissa, A., N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical. *Jurnal Pasti*, 9(2), 203.
- Hariyadi. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan *Tray Dryer*. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46.
- Hartono, H. S. O., Soetjipto, & Kristijanto. (2017). Extraction and Chemical Compounds Identification of Red Rice Bran Oil Using *Gas Chromatography – Mass Spectrometry* (GC-MS) Method. *Jurnal Ilmu-ilmu MIPA*, 13-25.

- Heruwati, E. S., Widyasari, H. E., & Haluan, J. (2007). Pengawetan Ikan Segar Menggunakan Biji Picung (*Pangium edule Reinw*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 2(1), 9-18.
- Hidayat, S., & Napitupulu, R. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Agriflo
- Irawan, P. & Suyatno. (2017). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus Jacq.*) Sebagai Pengganti Ikan pada Pembuatan Getas. *Edible Journal*, 1(6), 27-35.
- Isnaeni, M. F. (2016). Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk Nanas Yang Dibuat Dengan Metode *Foam-Matt Drying*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Kadam, S. & Paridhi, G. (2011). Optimization of Process Conditions for the Development of Tomato Foam by Box-Behnken Design. *Journal of Food and Nutrition Science*, 3(1), 925-930.
- Kamsiati, E. (2006). Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Licopersicon Esculentum* Mill.) dengan Metode "Foam-Mat Drying". *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 113- 119.
- Kandasamy, E., Varadharaju, Kalemullah, & Ranabir. (2012). Production of Papaya Powder Under Foam Mat Drying Using Methylcellulose as Foaming Agent. *Journal Food Agricultural Industry*, 5(5), 374-387.
- Kania, W., Martina, M. A. A., & Siswanti. (2015). The Effect of a Binder Ratio Variation to Physical and Chemical Characteristics in Hyacinth Bean Sprouts Granul Functional Instan Drink (*lablab purpureus.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(3), 16-29.
- Kasita, A. C., Baskara, R. K. A., & 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.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Telur*. Padang: Universitas Andalas.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kudra, A. & Ratti, T. (2006). Drying of Foamed Biological Materials: Opportunities and Challenges. *Drying Technology Journal*, 2(4), 1101–1108.
- Lisa, M., Mustofa, L., & Bambang, S. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengerinan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Manuhutu, E. (2011). Efektivitas Biji Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Sebagai Bahan Pengawet alami Terhadap Beberapa Sifat Mutu dan Masa Simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). [Tesis]. Manado: Universitas Sam Ratulangi.

- Mardini, A. F. W. (2016). Pengaruh Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan *Foam Mat Drying* Terhadap Sambal Cabai Hijau Instan. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Mardiyono. (2020). Penetapan Kadar Asam Sianida Pada Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Variasi Waktu Perendaman Secara Argentometri. *Jurnal Analisis Farmasi*, 5(1), 30-37.
- Maria, C., Nogueira, T., & Mauro, M. (2017). Dehydration of Jambolan Juice During Foam Mat Drying: Quantitative and Qualitative Changes of the Phenolic Compound. *Food Research International*, 102(12), 32- 42.
- Marta, H., Tensiska, & Riyanti, L. (2017). Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Chimica et Natura Acta*, 5(1), 13-20.
- Mayer, T. S., Marthina, M. S., Maria, K. A., & Monika, R. (2018). Pemanfaatan Tepung Daging Buah Keluwak (*Pangium edule Reinw.*) dalam Pembuatan Danish Pastry. *Prosiding Konser Karya Ilmiah Tingkat Nasional*, 11-15.
- Nadhiroh, U., & Susanto, W.H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine max Linn. Merrill*) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 26-35.
- Nafi, A., Diniyah, N., & Hastuti, T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L.*) Termodifikasi yang diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(1), 24–32.
- Narsih, S., Kurmalaningsih, S., Wijana, & Wignayanto. (2013). Microencapsulation of Natural Antioxidant Powder from Aloe Vera Skin Using Foam Mat Drying Method. *International Food Journal*, 20(1), 285-289.
- Navira, R. P. (2018). Komparasai Sifat Enjiniring Bubuk Jahe Merah dan Gajah Hasil Pengeringan Tipe Konveksi. [Skripsi]. Jember: Universitas Jember.
- Nurhasanah. (2014). Antimicrobial Activity of Nutmeg (*Myristica fragrans Houtt*) Fruit Methanol Extract Againsts Growth *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Jurnal Bio Edukasi*, 3(1), 277–286.
- Nurilmala, M. M. & Wahyuni, H. W. (2006). Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Menjadi Gelatin Serta Analisis FisikaKimia. *Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 22-33.
- Nurul, A., Rangkum, S., & Aji, P. (2012). Aplikasi Metode *Foam Mat Drying* pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 461-467.
- Nurzarah, T., Fidela, V., Mimi, H., & Khandra, F. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 54-60.

- Permata, D. A. & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.
- Pratamaningrum, P. (2010). Fermentasi Kluwak (*Pangium edule Reinw.*) sebagai Alternatif Bahan Pengawet Ikan untuk Mencegah Pembusukan Ikan Hasil Tangkapan. [Laporan Penelitian PKM-P Dikti]. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* dalam Pembuatan Susu Bubuk Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 52-61.
- Purnamasari, N. (2015). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Putra, S. D. R. & Ekawati, L. M. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*) Dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal UAJY*, 7(4), 1- 15.
- Putri, Y., D. (2019). Formulasi dan Evaluasi Tablet Hisap Triamsinolon Asetonida dengan Variasi Pengikat Maltodekstrin dan PVP. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 7(2).
- Rajkumar, P. R., Viswanathan, & Raghavan. (2007). Drying Characteristics of Foamed Alphonso Mango Pulp in a Continuous Type Foam Mat Dryer. *Journal of Food Engineering*, 79(1), 1452-1459.
- Revanthi, P., Jeyaseelansenthinath, T., & Thirumalakolundhusubramaian, P. (2015). Preliminary Phytochemical Screening and GC-MS Analysis of Ethanolic Extract of Mangrove Plant-Bruguiera Cylindria (*Rhizo L.*). *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 6, 729-740.
- Ria, L., Mery, N. & Minarni, R. J. (2019). Analisis Kandungan Asam Sianida dalam Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Akademika Kimia*, 8(3), 180-183.
- Rinanda, T. P. W. (2018). Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kasar Kluwak (*Pangium edule Reinw*) dengan Metode *Microwave Assisted Extraction* (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Waktu Ekstraksi). [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Risma, S. N., Romadhiyana, K. S., & Siti, K. N. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Bunga Telang dengan Perbedaan Pemanis Sebagai Alternatif Pengobatan Hipertensi. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 11(3), 191–199.
- Rochmawati, Z., N., Faradina, N., & Cicik, A. (2016). Karakterisasi Kitosan Diisolasi dari Cangkang Internal Cumi-Cumi. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., & Quinn, M. E. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association.

- Sa'adah, U. (2007). Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras pada Umur Simpan dan Level Penambahan Asam Sitrat yang Berbeda. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Safrizal, R. (2010). *Kadar Air Bahan Teknik Pasca Panen*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Septian, M. T., Wahyuni, F. D., & Nora, A. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder pada Daging Ubi Jalar dari Berbagai Daerah di Indonesia. *Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, 4(2), 185-196.
- Setiyo, Y. (2003). Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengereng Tipe Kotak untuk Pengerengan Buah Salak. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Siagian, S., P. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Siregar, Tuti, H., & Nandang, P. (2007). *Pengaruh Tanin Kluwak Sebagai Pengawet Ikan*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi*. Jakarta: Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Perikanan.
- Siska, Y, T. & Wahono, H, S. (2014). Pengaruh Lama Pengerengan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Siti, H. I. L. (2017). Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Kluwak (*Pangium edule Reinw.*) Selama Pengerengan menggunakan *Cabinet Dryer*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Siti, W. & Uswatun, H. (2018). Ekstraksi Zat Warna dari Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Menggunakan Berbagai Pelarut. *Jurnal Ekologia*, 18(1), 40-48.
- SNI 01-3709-1995. Standar Nasional Indonesia Rempah Bubuk.
- Sudarmadji, S. B., Haryono, & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Susanti, Y. I. & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengerengan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 170-179
- Tanalyna, H., Raden, B. K. A., Lia, U. K., dan Rohula U. (2018). Pengaruh Kombinasi Maltodekstrin dan Whey sebagai Bahan Penyalut pada Karakteristik Mikroenkapsul Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Agritech*, 38(3), 259-263.
- Tatang, S. J. (2019). *Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.

- Tazar N., Violalita, M. Harmi, & K. Fahmy. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2).
- Trihendarto, D., Bintoro, V. P., & Dwiloka, B. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan terhadap Nilai TPC (*Total Plate Count*), Kadar Nitrogen Total dan Sifat Organoleptik pada Tempe. [Disertasi Doktor]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ummah, M., Kunarto, B., & 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
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue menggunakan Bahan Non Instan dan Instan. *Ulasan Bisnis Binus*, 1(1), 116-125.
- Walstra, P. (2003). *Physical Chemistry of Food*. New York: Marcel Dekker.
- Wellyalina. (2017). Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Daya Antimikrob Ekstrak Rempah Utama Bumbu -Bumbu Rendang Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pertanian*, 1(2), 29-37.
- Widarta, I. W. (2017). Teknologi Susu, Daging, dan Telur. [Skripsi]. Badung: Universitas Udayana.
- Widodo, I. F., Gatot, P., & Hermanto. (2015). Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix dc*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Widyasanti, A., Nedia, C. M., & Sarifah, N. (2019). Karakteristik Fisikokimia Bubuk Ampas Tomat-Apel Hasil Pengeringan Berbantu Gelombang Mikro. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 180-190.
- Wilde, P. J. & Clark, D. C. (1996). *Methods of Testing Protein Functionality*. GM Hall: Blackie Academic and Professional.
- Winarno, F. G. & Koswara, S. (2022). *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliawaty, S, T & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuningsih & Kartina, G. (2007). Efektivitas Ekstrak Biji Picung (*Pangium edule Reinw.*) Terhadap Mortalitas Keong Mas (*Pomacea canaliculata Lamarck*). *Berita Biologi*, 8(4), 307-310.
- Yuwono, S. S. (1998). *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.