

### DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A., Sudaminto 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.
- Aretzy, A., Ansharullah, A., dan Wahab, D. 2018. Pengembangan Minuman Instan Dari Limbah Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi*.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., dan Anggreini, R. A. 2022. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*curcubita moschata*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 198-207.
- Anne-Laure F, Anniina S. 2014. Effect of Particles and aggregated structure on the foam stability and aging. *Journal Comptes Rendus*.
- Asiah, N., dan Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing.
- Asiah, N., Sembodo, R., dan Prasetyaningrum, A. 2012. Aplikasi Pengeringan dengan Metode Foam Mat Drving pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Indari*, 1(1): 461-467.
- Arifin, I., 2010. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L var. Cengek). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Badarudin, T. 2011. Penggunaan Maltodekstrin Pada Yoghurt Bubuk Dinjau Dan Uji Kadar Pengkuasaman, Ph, Rendemen, Reabsopres, Fakultas Keterampilan Keterbasahan, dan Sifat Keterdispersian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan POM RI. 2010. *Acuan Sediaan Herbal*. Vol. 5. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Cakmak, H. 2020. The Of Food Evaluation Of Foam-Mat Drying Behaviour Of Crab Apple (*Malus Floribunda*) Fruit Juice And Podwer Quality.
- Cherry, J.P. dan K.H. McWaters. 1981. *Protein Functionality in Foods*. *American Chemical Society*. Washington D.C.
- Djaeni, M., Prasetyaningrum, A., Sasongko, S. B., Widayat, W., dan Hii, C. L.. 2013. *Application of foam-mat drying with egg white for carrageenan: drying rate and product quality aspects*. *Association of Food Scientists dan Technologists*.
- Djaeni, M., Prasetyaningrum, A., Sasongko, S., Widayat, W., dan Hii, C. 2015. Application of foam-mat drying with egg white for carrageenan: drying rate

and product quality aspects. *Journal of Food Science and Technology*, 52, 1170-1175. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1081-0>.

- Fennema, O.R. 2013. *Food chemistry*. Marcel Dekker. New York. Hal 56-66
- Garg, V., Mallick, S.S., Garcia, T., Pablo, Berry, dan Robert, J. 2018. *An Investigation Into The Flowability of Fine Powders Used In Pharmaceutical Industries*. *Journal Powder Technology*, Vol. 336: 375-382.
- Hawa, L., Sugesti, A., Laily, A., Yosika, N., Wibisono, Y., dan Sutan, S. 2021. Pengerinan cabaya (*Piper retrofractum* Vahl.) pada tiga tingkat kematangan. *Seri Konferensi IOP: Ilmu Bumi dan Lingkungan*, 733. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012011>.
- Hajiaghaei, M., dan Sharifi, A. 2022. Physicochemical Properties of Red Beetroot and Quince Fruit Extracts Instant Beverage Powder: Effect of Drying Method and Maltodekstrin Concentration. *Journal of Food Quality*. <https://doi.org/10.1155/2022/7499994>.
- Harfika, S., dan Syarifuddin, R. N. Muhanniah. 2023. Studi Pembuatan Bumbu Bubuk Palekko Instan Dengan Metode *Foam mat drying*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 203-212.
- Hayati, H.R., Anisa K.D., Ratri A.N dan Loekman S. 2015. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*) Dalam Air. *Jurnal Teknologi*, 7 (1), 2-8.
- Hidayat, A. S. P. 2021. Pengaruh penambahan putih telur dan maltodekstrin terhadap karakteristik tepung jamur tiram putih yang dikeringkan dengan metode "foam-mat drying". *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Hossain, M. A., Mitra, S., Belal, M., dan Zaman, W. 2021. Effect of foaming agent Concentration and drying temperature on biochemical properties of foam mat Dried tomato powder. *Food Research*, 5(2): 291-297.
- Jufri, M., Effionora, A., dan Djajadisastra. 2014. Pembuatan Niosom Berbasis Maltodekstrin De 5-10 dari Pati Jagung. *Jurnal Fakultas MIPA Universitas Islam Indonesia*, 2 (1), 4-17.
- Kadam, D.M., R.T. Patil, dan P. Kaushik. 2010. *Drying of Foods, Vegetables and Fruits Foam mat drying of Fruit and Vegetable Products*. TPR Group. Singapore.
- Kadam, D. M., Wilson, R. A., dan Kaur, S. 2011. Determination of biochemical properties of foam mat dried mango powder. *International Journal of Food Science dan Technology*, 46(6), 1237-1244.
- Kaur, M., Randhawa, M. A., Riar, C. S., dan Gill, B. S. 2019. Impact of postharvest handling and storage on nutritional quality of horticultural crops: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 56(12), 5115–5128.

- Kumar, M., Dahuja, A., Tiwari, S., Punia, S., dan Tak, Y. 2020. Recent trends in *foam mat drying: A comprehensive review*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(10), e14808.
- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi metode *foam mat drying* pada pembuatan bubuk jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1).
- Limonu, M. 2023. Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L*) Pada Berbagai Penambahan Bahan Pengisi Dengan Metode *Foam mat drying*. *Jambura Journal of Food Technology*, 12(1), 1–12.
- Mardini A F W. 2016. Pengaruh Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Foam Mat Drying Terhadap Sambal Cabai Hijau Instan. *Skripsi*, Universitas Sriwijaya.
- Muhammad, A. F., Hartanto, R., Yudhistira, B., dan Sanjaya, A. P. 2021. Analisis Mutu Fisik Dan Kimia Cabai Jawa (*Piper Retrofractum Vahl.*) Dengan Metode Pengeringan Kabinet Dan Penjemuran Matahari. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1001-1010.
- Mujumdar. 2010. *Drying of Foods, Vegetables and Fruits*. 1: 111-124.
- Nurhidayah, R. 2019. Efektivitas Ekstrak Cabai Jawa (*Piper Retrofractum Vahl.*) Terhadap Penurunan Leukosit Tikus Wistaryang Mengalami Ulkus Traumatikus. *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ogunlade, I., Alebiosu, A., dan Osasona, A. 2013. Proximate, mineral composition, antioxidant activity, and total phenolic content of some pepper varieties (*Capsicum species* ). *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 6, 2221-2227. <https://doi.org/10.4314/IJBCS.V6I5.28>.
- Olaniyan, A. M., Adeoti, J. A., dan Sunmonu, M. O. 2015. Effect of *foaming agent*, foam stabilizer and whipping time on drying process of tomato paste under different drying equipment. *International Journal of Modeling, Simulation, and Scientific Computing*, 6(02), 1740004.
- Olaoye J., dan Obafemi, L. 2017. Drying rate and quality attributes of foam-mat dried tomato pulp. *Ukraine Food Journal*, 6(2), 345-352.
- Permata, D.A. dan Kesuma, 5. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20 (1)
- Pugh, R. J. 2001. *Foams and Foaming. Handbook of Applied Surface and Colloid Chemistry*. Ltd: 23-43.
- Purdon, A. D. 1980. The temperature dependence of surface tension and critical micelle concentration of egg lysolecithin, *Colloid Polym. Sci.*, 258:1062.

- Purnomo, W.LU, Khasanah dan Anindito, R.B.K. 2014. Pengaruh Rati Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakterist Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis* L). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (3): 121-129.
- Reringga, Luxkey, Mursalin, dan Rahmayani, Irma. 2019. Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Vaccum Dryer Dengan Penambahan Maltodekstrin Dan Aplikasi Dalam Pembuatan Abon Cabai. *Prosiding Semirata BKS-PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian*
- Rosda, S., dan Rosida, R. 2024. Effect of the Addition of Egg White and Maltodekstrin on the Characteristics of Dayak Onion Powder (*Eleutherine palmifolia*) by *Foam mat drying* Method. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 8(1), 45-52.
- Reis, F., De Moraes, A., dan Masson, M. 2021. Impact of Foam-Mat Drying on Plant-Based Foods Bioactive Compounds: a Review. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76, 153 - 160. <https://doi.org/10.1007/s11130-021-00899-3>.
- Rusdi, E. 2013. Status Fitofarmaka Dan Perkembangan Agroteknologi Cabai Jawa (*Piper Retrofractum* Vahl.). *Jurnal Agrotropika*, 18(1): 34–40.
- Sabilu, Y., dan Jafriati, J. 2023. Identification of bioactive compounds of ethanol extract of cayenne pepper (*Capsicum frutescens* L) leaves. *AIP Conference Proceedings*, 2704 (1).
- Sahib, J., Miskiyah, n., dan Kusuma, A. 2020. Penambahan Enkapsulan Dalam Proses Pembuatan Yoghurt *Podwer* Probiotik Dengan Metode *Spray Drying*. , 16, 56-63. <https://doi.org/10.21082/JPASCA.V16N2.2019.56-63>.
- Simpson, M. G. 2010. *Plant systematics*. Elsevier.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Susanti, Y. I. Dan Putri, W. D. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis* var. *Edulissims*) (Kajian Penambahan Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 170-179.
- Takahashi, M., Hirose, N., Ohno, S., Arakaki, M., dan Wada, K. 2018. Flavor characteristics and antioxidant capacities of hihatsumodoki (*Piper retrofractum* Vahl) fresh fruit at three edible maturity stages. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 1295-1305. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3040-2>.
- Tosin, D. dan N.R. Sari. 2010. *Sukses Usaha Dan Budidaya Cabai*. Yogyakarta: Atma media press.

- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., dan Soponronnarit, S. 2011. Drying characteristics and quality of banana foam mat. *Journal of Food Engineering*, 104(4), 624-631.
- Tjandra, E., 2011. *Panen Cabai Rawit Di Polybag*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Utami, D. P. 2021. *Optimasi Waktu dan Ketebalan Buih pada Produksi Tepung Putih Telur dengan Pengeringan Microwave*. Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya, Malang.
- Vinay, S., K. Renuka, V. Palak, C.R. Harisha, dan Prajapati, P. K. 2012. *Pharmacognostical and Phytochemical study of Piper longum L. and Piper retrofractum Vahl*. *Journal of Pharmaceutical and Scientific Innovation*, 1(1): 62-66
- Widana, I. N. S. 2021. Etnobotani Tabia bun (*Piper retrofractum* Vhal.) (Kajian Teoritik). *Jurnal Emasains : Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 10(1), 220–227.
- Yuliaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Que, F., Mao, L., Fang, X., dan Wu, T. 2008. Comparison of hot air-drying and freeze-drying on the physicochemical properties and antioxidant activities of pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) flours. *International Journal of Food Science dan Technology*, 43(7), 1195-1201.