

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Adriani, L. 2010. *Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Afandy. M. K. A., Widjanarko, S. B. 2017. Optimasi Penambahan Kadar Maltodekstrin pada Pembuatan Brem Pada Flavour Jeruk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6 (2): 23-25
- Agustine, L., Okfrianti, Y., & Jumiyati, J. 2018. Identifikasi total bakteri asam laktat (BAL) pada yoghurt dengan variasi sukrosa dan susu skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 79-83.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., dan Niluh, P. 1989. Analisis Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Aretzy, A., Ansarullah., D. Wahab. 2018. Pengembangan Minuman Instan Limbah Biji Alpukat dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3 no. 1. Hal 1027-1035.
- Askari Zakariah, M. *Fermentasi Asam Laktat Pada Silase*. Yogyakarta. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. 2012
- Aslamiyah, N. A., Desy S. A., Sri L. 2022. Metode-metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, Vol. 6, No.1. Universitas Tanjungpura Pontianak..
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadhillah, A. N. 2021. Edukasi manfaat yoghurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yoghurt sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengamdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 129–136.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Yoghurt* (SNI 01-2981:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Balit Serealia. 2013. Jagung ketan ungu. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/jagung-ungu> Diakses 1 Mei 2024.
- Blancard, P. H. dan Katz., F. R. 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc: New York.
- Budiarto, H. (2003). Stabilitas antosianin (Garcina Mangosatana) dalam minuman berkarbonat. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Buljat, A.M., Tamara J., Ana J.T., Davor V., Jasenka G.K., dan Maja B. 2019. Applicability of Foam Mat Drying Process for Production of Instant Cocoa Powder Enriched with Lavender Extract. *Jurnal Food 38 Technology & Biotechnology*, 57(2): 159-170

- Chandrasekar, V., Gabriela, J. S., Kannan, K., & Sangamithra, A. 2015. "Effect Of Foaming Agent Concentration and Drying Temperature On Physiochemical and Antimicrobial Properties Of Foam Mat Dried Powder". *Asian Journal of Dairy and Food Research*. 34 (1): 39.
- Chen, C., Zhao, S., Hao, G., Yu, H., Tian, H., & Zhao, G. 2017. Role of lactic acid bacteria on the yogurt flavour: A review. *International journal of food properties*, 20(sup1), S316-S330.
- Corcoran BM, Ross RP, Fitzgerald GF and Stanton C. 2014. Comparative survival of probiotic lactobacilli spray-dried in the presence of prebiotic substances. *Journal of Applied Microbiology*; 96: 1024–1039.
- D. M. Sumanti, I. Lanti, I.-I. Hanidah, E. Sukarminah, and A. Giovanni, "Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* dengan metode freeze drying," *Jurnal Penelitian Pangan*, vol. 1, no. 1, pp. 7-13, Aug. 2016, doi: 10.24198/jp2.2016.vol1.1.02
- Darniadi, S., Sofyan, I., dan Arief, D. Z. 2008. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Bubuk Minuman Instan Sari Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Widyariset* 14(2): 431–438.
- Devi, Linwi Nur dan Novia Eko. 2012. *Pembuatan Yoghurt Nabati dan Jagung Manis (Zea mays saccharata)*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Djali, M., Marta, H., & Harnah, S. 2016. Karakteristik Yogurt Bubuk Kacang Koro Pedang Dengan Bahan Penyalut Maltodekstrin. *JPPP*, 13(1), 28-35.
- Djali, Mohammad, Rossi I., Vicki A. 2021. Kajian Penggunaan Maltodekstrin pada Pembuatan Soyghurt Bubuk dengan Metode Pengeringan Beku. *Jurnal Penelitian Pangan, Volume 2.1*.
- Farida, Tania., Suhartono., dan Irma Ratna Kartika. 2019. Pengaruh Variasi Komposisi Susu Skim Terhadap Kadar Asam Amino Pada Yoghurt Sari Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*). *Jurnal Riset dan Sains dan Kimia Terapan*. Vol. 9, N0. 1.
- Farikha I N, Anam C, Widowati E. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1):
- Fei Lao, Gregory T. Sigurdson, and M. Monica Giusti. 2017. Health Benefits of Purple Corn (*Zea mays L.*) Phenolic Compounds. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 16: 234-246.
- Fernandes, R.V.B., Queiroz, F., Botrel, D.A., Rocha, V.V., Lima, C.F., Souza, V.R., 2013. "Foam Mat Drying Of Tomato Pulp". *Biosci. J.* 29 (4): 819– 825
- Fernandez, M.A., Fisberg, M., & Marette A. 2017. Chapter 28 -Role of Yogurt in the Nutrition and Health of Children and Adolescents in

Yoghurtin healt and Disease prevention Healt. Academic press.(pp 491-505). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-805134-4.00028-6>

- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & ASben, A. (2016). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1-8.
- Fiana, R., Murtius, W., & Asben, A., 2014. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2): 1–8.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *SAGU*, Vol. 15 (2): 11-20.
- Franco, T. S., Perussello, C. A., Ellendersen, L. S. N., & Masson, M. L. 2015. "Foam Mat Drying Of Yacon Juice: Experimental Analysis and Computer Simulation". *Journal of Food Engineering*. 158: 48–57.
- Fuady, A.S. Ginting, L. M. Lubis. 2015. Pengaruh jumlah nira tebu dan konsentrasi susu skim terhadap mutu yoghurt nira tebu. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 3(1): 44-52.
- Garaditjo, Murdijati. Agnes Murdiati dan Nur Aini. (2006). Mikroenkapsulasi bKaroten Buah Labu Kuning Dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian ISSN 1858 – 2419 Vol. 2 No. 1*
- Gijsbers, L, Ding, E.L., Malik, V.S., de Goede, J., Geleijnse, J.M., & Soedamah-Muthu, S.S. 2016. Consumption of dairy foods and diabetes incidence: a dose-response meta-analysis of observational studies. *Am J ClinNutr.*103(4), 1111–24. doi:10.3945/ajcn.115.123216
- Harakotr, B., Suriharn, B., Tangwongchai, R., Scott, M. P., & Lertrat, K. (2014). Anthocyanins and antioxidant activity in coloured waxy corn at different maturation stages. *Journal of functional foods*, 9, 109-118.
- Harakotr, B., Suriharn, B., Tangwongchai, R., Scott, M. P., dan Lertrat, K. (2014). Anthocyanins and antioxidant activity in coloured waxy corn at different maturation stages. *Journal of Functional Foods*, 9, 109–118. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.04.012>
- Hardy, Z., dan V.A. Jideani. 2017. Foam-Mat Drying Technology: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 57:2560–2572.
- Hariwan, P., Muhammad, K., dan Ade, A. N. G. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Proses (AHP). *Jurnal PASTI*. 9(2): 203-219.

- Hariyadi, T., & Witono, J. R. (2018). The Influence of Foaming Agent and Cake Thickness on the Drying Process Tomatoes Using a Tray Dryer. *Reaktor* Vol. 18 No. 3. <https://doi.org/10.14710/reaktor.18.3.143-148>
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No 2.
- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N., & Muflihati, I. 2024. Pembuatan Yoghurt Bubuk Susu Kedelai (*Glycine max* L. Meril) Menggunakan Metode Foam Mat Drying dengan Penambahan Maltodekstrin Sebagai Bahan Penyalut. *METANA*, 20(1), 27-39.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hendrati. 2014. Pembuatan Yoghurt Menggunakan Starter *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Biologi*
- Hidayat, N., I. Nurika dan W.A.P. Dania. 2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Indriani, S. dan L. Sulandari. 2013. Pengaruh jumlah dekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik dan sifat mikrobiologi yogurt bubuk. *Ejournal Boga*, 2(1) : 80-89.
- Isabella, D. P., Pangan, T., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Jimbaran, K. B. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot Utilissima Pohl.*) Pada Metode Foam Mat Drying. *J. Ilmu Dan Teknol. Pangan*, 11(1).
- Ishwarya, P. S. dan Nisha, P. Unraveling the Science Of Coffee Foam – A Comprehensive Review. 2020. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition* 1(1):1-22
- Iswari, K. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, Vol. 3, 38-41.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., Dan Abduh, S.B.M. 2014. Total bakteri asam laktat, ph, keasaman, citarasa dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3, No. 2. ;6-9
- Jing, P. 2006. Purple corn anthocyanins: chemical structure, chemoprotective activity and structure / function relationships. Disertasi. The Ohio State University. Columbus. Ohio

- Juniawati, M., & Kusuma, A. 2019. Penambahan enkapsulan dalam proses pembuatan yoghurt powder probiotik dengan metode spray drying. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 56-63.
- Kandasamy, P., Varadharaju, N., Kalemullah, S., & Maladhi, D. 2014. "Optimization Of Process Parameters For Foam-Mat Drying Of Papaya Pulp". *Journal of Food Science and Technology*. 51(10): 2526-2534.
- Karneta, R. (2019, November). Diversifikasi Pengolahan Jagung Ketan Merah (*Zea mays ceratina*) Menjadi Yogurt dengan Fortifikasi Susu Skim dan Sukrosa. In Seminar Nasional Lahan Suboptimal (No. 1, pp. 409-417).
- Kennedy, J.F., Knill, C.J., and Taylor, D.W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Academis and Profesional.
- Kudra, T., & Ratti, C. 2008. "Process and Energy Optimization In Drying Of Foamed Materials". *Transactions of the Tambov State Technical University*. 14(4): 812-819
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, Dan B.Yuda. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Teknologi Pangan Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusrini, E., Tristantini, D., Izza, N. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Agen Anti- Katarak. *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1) : 30- 36
- Kuswiyanto. 2016. *Bakteriologi 2: Buku Ajar Analis Kesehatan*. EGC. Jakarta.
- Lailiyah, N., & Indrawati, V. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kedelai bubuk. *Jurnal Online Tata Boga*, 3(1), 65-78.
- Maryam, S., Baits, M., & Nadia, A. 2015. Pengukuran aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera Lam.*) menggunakan metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 115-118.
- Masyhura, M. D., Faudi, M., & Surnaherman, S. 2021. Aplikasi maltodekstrin pada pembuatan yogurt bubuk biji nangka (*Arthocarpus lineus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 73-80.
- Masykur, A. and J. Kusnadi. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Bubuk Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Metode Pengeringan Beku (Kajian Penambahan Stater dan Dekstrin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3) :1171-1179
- Matarani, F., Mursalin, M., & Gusriani, I. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu kopi Instan dari Bubuk Kopi Robusta (*Coffea anephora*) dengan Menggunakan Vacum Dryer. *Prosiding SEMIRATA BKS-PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian*, 1(1), 922-941

- Mayasari, E., dan Jessi Manalu. 2019. Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bumbu Instan Dari Formulasi Bumbu Herbal Menggunakan Maltodekstrin Dan Tween 80 Pada Proses Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. Vol. V. No. 1. Hal 35-40.
- Mirzadeh, K. H. 2010. The Composition of Raw Milk Produced by Some Dairy Farms in Lordegan Region of Iran. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 9 (11) : 1582-1583.
- Moriya, N., S. Hayakawa., K. Kuramasu., H. Ohmori., S. Yamasaki, and M. Ogawa. 2017. Effects of Rare Sugar D-allulose on Acid Production and Probiotic Activities of Dairy Lactic Acid Bacteria. *Journal of Dairy Science* 7(100): 5936-5944
- Muhsinin, S., Rizaldi, R., dan Gozali, D. 2016. Formulasi Produk Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Sari Jagung Manis (*Zea mays L.*) dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Farmasi Galenika*, 3(1): 36–40.
- Mulyani, T., R.Yulistiani dan M. Nopriyanti. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “Foam-Mat Drying”. *Jurnal Rekapangan* 8(1):22-38
- Mulyani, T., Sudaryati, Susanto, A. 2013. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 5(1).
- Ni'mah, M. W., Hasbullahm, U. H. A., & Retnowati, E. I. 2021. Production Of Robusta Instant Coffee Powder With Variation Of Fillers. *Agrointek Volume* 15(3): 932-942
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung (*Zea mays Indurata*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 2(2).
- Nugraheni, R dan Intan N. 2014. Analisis Minuman Instan Secang; Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya. *Agrin Vol* 18. No.2 Oktober, 2014 ISSN :1410-0029
- Nurhayati, Mahadi, L., & Darmawati. 2019. The Effect Of Adding Maltodextrin To The Composition Of Instant Powder Drinks Produced By Jackfruit Seeds (*Arthocarpus Heterophyllus Lamk*) As The Design Of The Lkpd Learning High School Biotechnology Material. 6, 14.
- Ohio State University Extension. 2010. Specialty Corns: Waxy, High-Aiamylose, HighOil, and High- Lysine Corn. <http://ohioline.osu.edu/agf-fact/0112.html> [Diakses tanggal 10 Agustus 2024].

- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi linn*). [Skripsi]. UAJY. Tidak Diterbitkan.
- Pamandungan, Y. 2016. Pengaruh Letak Sumber Benih Pada Tongkol Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jagung ketan ungu. *Jurnal Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Mataram* 2019 <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cugonia/article/view/16781/16285> Diakses 1 Mei 2024.
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani S. dan Hartiati A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58-68.
- Paramita, I.I., Mulyani, S., & Hartiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3: 58–68.
- Podsędek, A., et al. (2011). Factors affecting the antioxidant potential and health benefits of plant foods. *Canadian Journal of Plant Science*, 91(3), 441–451
- Praja, D.I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. DIVA Press. Yogyakarta
- Prasetyo, Heru. *Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan*. Surakarta. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. 2010
- Pratomo, Alfisyah, L. L. 2017. Konsentrasi Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dengan Berbagai Varian dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Yoghurt. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. Jawa Tengah
- Pu Jing. 2006. Purple Corn Anthocyanins: Chemical Structure, Chemoprotective Activity and Structure/Function Relationships. The Ohio State University. Ohio. 263 p
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52-61.
- Purwono, M. dan Hartono, R. 2017. *Bertanam Jagung Manis*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Puspita, S. D., Taslim, & Fitriani, A. (2015). Pengaruh harga, kualitas produk, dan citra merek terhadap keputusan pembelian yoghurt. *J. Unpad*, 4(1), 1–7. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/5705>
- Putri, D. N., Okta P. P., Damat, Ari R. Y. N., dan Erika N. S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Pada Adonan Beku Tinggi Protein Terhadap Karakteristik Roti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 32 (2): 126-135. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Raharjo, D., & Haryoto, H. 2019. Antioxidant Activity of Mangrove *Sonneratia caseolaris* L using the FRAP Method. *Proceeding ISETH (International Summit on Science, Technology, and Humanity)*, 623-629.
- Raharjo, Julia T. M., 1988. *Uji Indrawi*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ramadhani, D. (2016). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Artikel. Pasundan Bandung.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., & Santoso, I., 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2): 125–137.
- Ratna, N. K. A. N., Puspawati, G. A. D., & Permana, I. D. G. M. (2021). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik bubuk minuman instan bunga gumitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4), 761-777.
- Ratti, C dan Kudra, T. 2006. Foam-mat drying: Energy and Cost Analyses. *J. Canadian Biosystem Engineering*, 48: 327-332.
- Retnaningsih, N., & Tari, A. I. N. (2014). Analisis minuman instan secang: tinjauan proporsi putih telur, maltodekstrin, dan f Usahanya. *Agrin*, 18(2).
- Richana, N, Nursyafira, F, Pujoyuwono, dan Herawati, H. 2013. Optimasi Proses Maltodekstrin Dari Taploka Menggunakan *Spray Dryer*. *Jurnal Balal Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*, 3(25):1-10
- Rowe, J.C., Sheskey, M.A., Williams, S. (2009). *Pharmaceutical Emulsions and Microemulsions*.
- Sakdiyah, Karimatus, Rekna W. 2019. Pengaruh Persentase Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan terong Cepoka (*solanum torvum*). *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 20* (1): 24- 34
- Saleh, L. P., Suryanto, E., & Yudistira, A. (2012). Aktivitas antioksidan dari ekstrak tongkol jagung (*Zea mays* L.). *PHARMACON*, 1(2). <https://doi.org/10.35799/pha.1.2012.465>
- Sangamithra, A., Venkatachalam, S., John, S. G., & Kuppuswamy, K. 2015. "Foam Mat Drying Of Food Materials: A Review". *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(6): 3165-3174.
- Sanjaya, R. 2020. Pembuatan Serbuk Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Dengan Metode "Foam-Mat Drying". [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.

- Sarofa, U. dan Saraswati, P. 2021. Effect Of Maltodextrin Concentration And Drying Temperature On The Characteristics Of Watermelon (*Citrullus vulgaris* S.) Albedo Instant Drink Enriched With Telang Flower (*Clitoria ternatea*) Extract. Anjoro: International Journal of Agriculture and Business 2(2): 50-57
- Sarofa, U., Nurismanto, R., dan Ulum, B. 2016. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt susu jagung (*Zea mays*) dan kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan susu skim. *Jurnal Rekapangan*, 11(2): 1–5.
- Sawitri, M. E., A. Manab dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *soft frozen* es krim. *JIIIPB*. 20 (1): 31-37.
- Sayuti, I., Wulandari, S., & Sari, D. K. 2013. Efektivitas penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan pH yoghurt jagung manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Jurnal biogenesis*, 9(2), 21-27.
- Shah, T. R. Prasad, K. & Kumar, P. (2016). Maize-A potential source of human nutrition and health: A Review. *Cogent Food & Agriculture*, 2: 1166995.
- Sharada, S. 2013. Studies on effect of various Operating Parameters and Foaming Agent – Drying of Fruit and Vegetables. *International Journal of Modern Engineering Research (IJMER)*, 3(3) : 1512-1519.
- Siccama, J., Pegiou, E., Zhang, L., Mumm, R., Hall, R. D., Boom, R. M., & Schutyser, M. A. I. 2021. Maltodextrin Improves Physical Properties And Volatile Compound Retention Of Spray-Dried Asparagus Concentrate. *Lwt Food Science & Technology* 142 (111058): 1-11.
- Sintasari, R. A., J. Kusnandi, D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakterisik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 65-75
- Sopandi, T., dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sugindro., Mardiyati, E., & Djajadisastra, J. (2008). Pembuatan dan mikroenkapsulasi ekstrak etanol biji jinten hitam pahit (*Nigella sativa* Linn.). *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 5(2), 57-66.
- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I. I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. (2016). Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1).

- Supriyanti, F. M. T., Salsabila, S., & Zackiyah, Z. 2024. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Yoghurt Susu Kedelai Terfortifikasi Ekstrak Daging dan Kulit Buah Jeruk Bali (*Citrus grandis*). *Chemica Isola*, 4(1), 208-218.
- Suryanto, R. 2018. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Tween 80 terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) yang Dibuak dengan Metode Foam-Mat Drying. *JISIP*, Vol. 2, No. 3, November 2018.
- Susanti, Y. I., 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.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. 2017. Pengaruh jenis gula dan penambahan sari buah anggur probolinggo terhadap sifat fisikokimia, viabilitas bakteri yogurt, dan organoleptik yogurt non fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 94-010.
- Tari, A.I.N. & Retnaningsih, N., 2014. Chemical And Physical Properties Of Sepang (*Caesalpinia Sappan* L.) Instant Drink: Review Of Proportion Of White Eggs, Maltodextrin, Feasibility Of Their Business. International Congress on Challenges of Biotechnological Research in Food and Health. Slamet Riyadi University.
- Tranggono, S., Haryadi, S., Murdiati, S., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., & Astuti, M. 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*). *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta*.
- Trinanda, M. A. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. plantarum* dan *L. fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. [Skripsi]. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Semarang. Universitas Diponegoro
- Tuyen, C., Kha, M.H., Nguyen, Paul, D. dan Roach. 2010. Effect of spray drying conditions on the physicochemical and antioxidant properties of the gac (*Momordica cochichinensis*) fruit aril powder. *Journal of Food Engineering* 98(3): 385–392.
- Umar, R Dan Novita A. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh
- Umela S. 2017. Variasi konsentrasi starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap karakteristik yogurt jagung pulut. *J of Agritech Science*. 1(2): 51-63.

- Utomo, D. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus Alba L.*) Dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengering. *J. Teknologi Pangan*. 2013; 5(1) : 49 – 69.
- Utomo, D., & Ariska, S. B. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42-51.
- W, Mardini Ayu F., Rosidah Umi, Priyanto, G. (2016). Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan dengan Metode Foam Mat Drying. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 464 489.
- Weerathilake, W.A.D.V., Rasika, D.M.D., Ruwanmali, J.K.U., and Munasinghe, M.A.D.D. 2014. The Evolution, Processing, Varieties, and Health Benefits of Yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publication*, 4(4): 1-10.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2).
- Wuryantoro, H. dan H.S. Wahono. 2014. Penyusun SOP Industri Rumah Tangga Pemanis. *Jurnal Pangan Agroindustri* 2 (3) :76-87.
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S., ... Bisen, P. S. 2015. Concise Review: Importance of Probiotics Yogurt for Human Health Improvement. *IOSR Journal of Environmental Science* Ver. II, 9(7), 2319–2399. <https://doi.org/10.9790/2402-09722530>
- Ye, J., F. Fan., X. Xu and Y. Liang. 2013. Interactions of Black and Green tea Polyphenols with Whole Milk. *Food Research International* 53: 449-455
- Yesi Ika Susanti dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis F. Edulis Sims*)(Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Yi Shui Dadi Corn Development. Certificate of Analysis Maltodextrin.China :Yi Development Co., Ltd; 2015.
- Yonata D., Nurhidajah, Bobby P., dan Muhammad Y. 2021. Pengembangan Penyedap Rasa Alami dari Cangkang Rajungan dengan Metode Foam-Mat Drying. *Agrointek*. 15(1):371-381.
- Yuliawaty, S.T., & Susanto, W.H. 2015. Effect of Drying Time and Concentration of Maltodextrin on The Physical Chemical and Organoleptic Characteristic of Instant Drink Noni Leaf (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3:41–51.

- Yunita, M. dan Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*. 4(2): 17-28.
- Zahro, C., dan Fithri C.N. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4), 1481-1491.
- Zahro, F. 2014. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (Passiflora edulis var. Sims.) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.*
- Zou, Z., Xi, W., Hu, Y., Nie, C., & Zhou, Z. 2016. Antioxidant activity of Citrus fruits. *Food chemistry* 196, 885-896. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.09.072>