

DAFTAR PUSTAKA

- Abreha, E., Getachew, P., Laillou, A., Chitekwe, S., dan Baye, K. 2021. Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implications to improving diets. *International Journal of Food Properties*, 24(1), 152-162.
- Adhayanti, I. dan Ahmad, T. 2020. Karakter mutu fisik dan kimia serbuk minuman instan kulit buah naga yang diproduksi dengan metode pengeringan yang berbeda. *Media Farmasi*. 16(1): 57-64.
- Adius, K. 2018. Seduhan Suplemen Teh Hitam (*Camellia sinensis* Varietas *Assamika*) Memiliki Aktivitas Peningkatan Daya Tahan Tubuh dan Berpotensi Sebagai Bahan Baku Obat Alami. Karya Ilmiah. Kendari
- Albert R. R. 2013. Mutu ikan kakap merah yang diolah dengan perbedaan konsentrasi garam dan lama pengeringan. *jurnal perikanan dan kelautan tropis*, 9(1): 35-44.
- Aliyah, Q. 2019. Penggunaan *gum arab* sebagai *bulking agent* pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode *foam mat drying*. *Edufortech*. 4(2).
- Angela D. V. H. 2017. Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Pakel (*Mangifera Foetida Lour*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. Universitas Atma Jaya .Yogyakarta.
- Anggia, M. 2011. Pengaruh Penambahan *Cassiavera* Terhadap Penerimaan dan Daya Antioksidan Minuman Celup (Teh Hitam, Teh Hijau dan Daun Kahwa). Universitas Andalas. Padang
- Anjarsari, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* L. Merr) Disertasi, Fakultas Teknik Unpas. Bandung.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U. dan Widyantara, A. B. 2019. Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang Menjadi Tepung dan Kue Donat. Rasibook.
- Asih, N.H.F. 2010. Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran Kcl dan Ekstrak Daun Jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Association of Official Analytical and Chemistry (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. PT Gramedia. Jakarta.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan ISSN: 2460-8696.
- Bachtiar, N., Indri, P., dan Joko, S. 2013. Penerapan *Quality Control Circle* Pada Proses Finishing dan *Assy Part Duct Air Intake* Guna Meminimasi Biaya Produksi. *Jurnal Rekavasi*. Institut Sains dan Teknologi Akprind.

Jurusan Teknik Industri. Yogyakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Serbuk Minuman Tradisional SNI 01- 4320-1996. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo Dan Adiono. Indonesia University Press. Jakarta.
- Chutami, N. Y. 2022 Optimalisasi Formula Minuman Serbuk Instan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Menggunakan Aplikasi Design Expert 11.0 dengan Metode D-Optimal. Skripsi. Fakultas Teknik Unpas. Bandung.
- Daroni. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh (*Camellia Sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb.*) dan Daun Ciremi (*Phyllanthus Acidus (L.) Skeel.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Erni, N. K. dan Fadillah, R. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. No. (4): 95-105.
- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology : Principles and Practice. Ellis Horword. New York.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S. dan ASben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2): 1-8. Padang
- Gardjito dan Rahadian. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea indica Less Camelia sinensis*). Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya
- Guntoro, G. dan Utami, S. S. 2019. Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara Kopi. Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember ISBN: 978-602-14917-8-2.
- Habi, U. T., Limonu, M., dan Tahir, M. 2021. Uji Kimia Serbuk Herbal Rambut Jagung Yang Diformulasi Dengan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Jambura Journal Of Food Technology*, 3(2), 50-61.
- Hartoyo, A. 2003. Teh Dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Sebuah Tinjauan Ilmiah.: KANISUIS (Anggota IKAPI). Yogyakarta.
- Hidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hustiyani, R. 2016 Reaksi *Maillard* Pembentuk Warna dan Citarasa pada Produk Pangan. LMU Pres. Banjarmasin.

- Indrayati F, Utami R, Nurhartadi E. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia Rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan Patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4): 25–31
- Iranshahi, K., Onwude, D. I., Martynenko, A., dan Defraeye, T. 2022. Dehydration mechanisms in electrohydrodynamic drying of plant-based foods. *Food and Bioproducts Processing*, 131, 202-216.
- Jin, H., Sun, S., Sun, Z., Wang, Q., Jin, Y., dan Sheng, L. 2022. Ultrasonic-Assisted Spray Drying As A Tool For Improving The Instant Properties Of Egg White Powder. *Food Structure*, 33, 100289.
- Juniati 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camelia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol.19 No.3.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C. 2017. Aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L. poiret*). *Chemistry Progress*, 10(2).
- Khotimah, K. 2016. Skrining fitokimia dan identifikasi metabolit sekunder senyawa karpain pada ekstrak metanol daun *Carica Pubescens* Lenne dan *K. Koch* dengan LC/MS (*Liquid Chromatograph-tandem Mass Spectrometry*) Disertasi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Kong, J., Yang, X., Zuo, X., Su, X., Hu, B., dan Liang, X. 2022. High-quality instant black tea manufactured using fresh tea leaves by two-stage submerged enzymatic processing. *Food Science and Human Wellness*, 11(3), 676-685.
- Kurniawan, R., Juhanda, S., Wibowo, D. A., dan Fauzi, I. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. In *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. Vol. 1693, p. 4393.
- Lahmudin, A. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur dengan Pengerings Semprot. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung
- Muchtadi, T. R., F. Ayustaningwarno dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi, A. F., Maligan, J. M., dan Hermansyah, R. 2013. *Karakteristik*

Organoleptik Serbuk Perisa Alami Dari Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 183-192.

Nogera, K. O. 2019. Effect Of Various Type Wall Material To Physicochemical Characteristic Of Egg Powder Using Spray Drying Method (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

Novia, D.,S. Melia dan N.Z Ayuza, N. Z. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2).

Novra, E., dan Ariani, S. 2020. Teh Talua, Daya Tarik Wisata Sumatera Barat. *Menara Ilmu*, 14(1).

Parikh, A., Agarwal, S., dan Raut, K. 2014. A review on applications of maltodextrin in pharmaceutical industry. *system*, 4, 6.

Pramesthi, S. D. R. 2019. Pengaruh Penyimpanan Tepung Kuning Telur Terhadap Kemampuan Emulsifier Yang Diaplikasikan Pada Mayonnais. Doctoral Dissertation. Unika Soegijapranata. Semarang.

Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Purwanto, E. H., Iflah, T. dan Aunillah, A. 2020. Pengaruh Alkalisasi Nib Kakao terhadap Kandungan Kimia dan Warna Bubuk Kakao. In Seminar Nasional Lahan Suboptimal No. 1, pp. 253-260.

Purwanti dan Hapsari. 2017. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Gulung Influence Of Main Materials Proportion (Red Bean Puree and Wheat Flour), With Honey Sweet Potato Puree On Organoleptica. 1-10.

Rahayu WP. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian organoleptik. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Riansyah, A., Supriadi, A, dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1): 53-68.

Rifky, A., B. 2013. Uji Organoleptik . <https://rifky1116058.wordpress.com>.

Safrizal. 2010. Kadar Air Bahan Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.

- Setiawan, DM, Masria, dan S, Chrysanti 2010, 'Daya Antibakteri dan Waktu Kontak Infusa Teh Hijau (*Camelia Sinesis*) Terhadap *Salmonella tyhpi* Secara In Vitro' MKB, Volume 42 No. 2, hlm. 51-55.
- Setyaningsih, D. Apriantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB: Bogor
- Shfali D. dan Sudesh J. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry* 77 (2001) 479-488.
- Silvy, D., Ismed, I., dan Rifni, M. C. 2020. Research Of Instant Powder Drink Dayak Onion (*Eleutherine Palmifolia*, (L.) Merr) And Pineapple (*Ananas Comocus* (L.) Merr). *Food Scientech Journal*, 2(2), 69-74.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S. 2007. Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Supriyanto. 2006. Kinetika perubahan kadar 5-Hidroxymethyl-2-Furtural (HMF) bahan makanan berpati selama penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 27 (2) : 109-119.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tayandi, R. 2014. Studi Pembuatan Teh telur instan menggunakan spray dryer dengan penambahan konsentrasi teh yang berbeda. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas . Padang.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Yenrina, R., Permata, D. A., Rasjmida, D., dan Tayandi, R. 2016. In vitro protein digestibility and physical properties of instant teh talua dried by spray dryer. *Int J Adv Sci Eng Info Tech*, 6(1), 84-7.
- Yuliwaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuwono, SS, dan Susanto, T. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.