

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- An-naadziroh, M.A. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Ardianto, Jamaludin, Wijaya, Mohammad. 2016. Perubahan Kadar Air Ubi Kayu Selama Pengeringan Menggunakan Kabinet. *Jurnal*. Vol. 3(2017):S112-S116. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Arie febrianto mulyadi, A.F., S, Kumalaningsih, D, Giovanny. 2010. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) ( kajian konsentrasi karagenan dan gliserol). Prosiding seminar nasional, program studi teknologi industri pertanian bekerjasama dengan assosiasi profesi teknologi agroindustri (APTA). Hal 507-516.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington DC : USA
- Biliaderis, C.G and Eskin, N.A.M. 1992. Carbohydrates. Di dalam : Y.H. Hui. (Editor). *Encyclopedia of Science and Technology*. Volume 1. John Wiley and Sons, Inc : New York. 349 hal
- Blancard, P. H., and Katz, F.R . 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccarides and Their Application*. Marcel Dekker. Inc., New York.
- Burdock, G. A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC Press, Inc., New York.
- ENI. 2003. Karakteristik Morfologi Beberapa Tanaman Jeruk (*Citrus sp*) di Kabupaten Pasaman Barat. Fakultas Pertanian. UTP
- Estiasih T, Rukmi Putri W.D, Widyastuti E,. 2015. *Komponen Minor Dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Dalfsen van Berg. 1999. *Agriculture Engineering*. Birmigham,P. English
- Direktorat Tanaman Buah. 2002. *Teknologi Pemupukan Dan Pengaturan Pembungaan Jeruk*. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Bahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta

- Hartono, H.P. 2008. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet *Effervescent* Putih Telur Bercitarasa Lemon dengan Konsentrasi *Effervescent Mix* yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 58 hal
- Haryanto, B. 2016. Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Kesehatan*. VII(1): 2.
- Helmiyesi, R. B. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 33.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia Of Food Science And Technology*. John Wiley and Sons Inc. NEW YORK
- Iswari, K. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying. [Skripsi]. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatra Barat
- Jumiana, MM., W.D Sayekti dan S. Situmorang. 2013. Sikap Dan Pengambilan Keputusan Konsumen Dalam Membeli Buah Jeruk Lokal Dan Jeruk Impor Di Bandar Lampung. *J. Pertanian*. (4)1 : 1-7
- Kartasapoetra, G. 1994. *Teknologi Penyuluhan Pertanian*. Jakarta: Bumi Aksara
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B. 2005. *Tekno Pangan. Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Kennedy, J. F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Acadamis and Profesional. New York
- Komari. 1997. Vitamin C Yang Di Enkapsulasi Dengan Teknik Polymer Deposition. Seminar Teknologi Pangan.
- Lahmudin, A. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur Dengan Pengeringan Semprot. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lutan, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Blewah (*cucurbita melo*). Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND.
- Marisi. 2016. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis Lour var microcarpa*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Skripsi . Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Mezra, Rika. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND.

- Muchtadi, T.R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Novitasari, R. 2018. Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman. Fakultas Pertanian. UNISI
- O. Endarto, E.Martini. 2016. Pedoman Budidaya Jeruk Sehat. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro). Bogor
- I.A.M. Indri Paramita, S. M. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Rekayasa Daan Manajemen Agroindustri*, 58-68.
- Pracaya. 2000. Jeruk Manis : Varietas, Budidaya, dan Pascapanen. Penebar Swadaya. Jakarta. 203 hlm.
- Prasetyo. 1998, dalam Anariawati. Skripsi. Study Eksperimen Serbuk Instan Kayu Secang ( *Caesalpinia Sappan*) Dengan Menggunakan Jumlah Gula Yang Berbeda Sebagai Minuman Berkhasiat. Semarang : Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Prawiranegara, D.D. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara: Jakarta
- Purba, N.F ., 2020. Pengaruh Perbandingan Sari Biji Pinang Muda (*areca catechu L.*) dengan Sari Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand
- Putra, Stefanus Dicky Reza, dan L.M. Ekawati. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Rengga Pita W.D dan Handayani Astuti P., 2004. Serbuk Instan Manis Daun Papaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Semarang; Universitas Negeri Semarang
- Riri, Yohana. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND
- Riska, I.Y. 2012. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Buah Jeruk Lokal Dan Buah Jeruk Impor Di Kabupaten Kudus. Program Sarjana Jurusan Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Risnauli S. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) dengan Metode Perangkapan DPPH. Universitas Sumatra Utara. Medan

- Rosenberg, M. 1990. *Factor Affecting Retention in Spray Drying Microencapsulation. Jurnal Food Science. 50(1):139-144*
- Saptana, I. K., dan Hastuti, E. L. 2006. Analisis Kelembagaan Kemitraan Usaha Di Sentrasentra Produksi Sayuran. Pusat Analisis Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Sinurat. R. H., 2011. Pengaruh Campuran Edible Coating Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jeruk Manis. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Spicer, A. 1974. *Effects of latest developments of spray drying. Advance in preconcentration and dehydration of foods pp. 337-340.* John Wiley and Sons Inc. New York.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S, Hervita, R. dan Wijaya, H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. [Seminar]. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216. Universitas Surabaya.
- Steenis, J. H. 2003. Flora untuk Sekolh di Indonesia. Cetakan IX. Jakarta. PT. Pradny Paramita
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta. 148 hal.
- Sudaryati, Latifah, dan Eko, H.D. 2013. Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan. Teknik Pangan. FTI UPN "Veteran" Jatim.
- Suhardjo, khusharto Clara M. 1999. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Kanisius. Jogjakarta
- Sulistyo A W. 2003. Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu dengan Metode Pencampuran Kering. Derpatemen Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 53 hal
- Tangeallo, C., dan T. D. Widyaningsih. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis Miana. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4):278284.



Utami, R.H., 2019. Analisis Mutu Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour) Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin. Skripsi UIN SUSKA RIAU

Wibawanto, N. R., Ananingsih, V. K. dan Pratiwi, R. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dengan Metode Oven Drying*. Universitas Katolik Soegijapranatagu. Semarang. ISBN 978-602-99334-3-7.

Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta.

Winarno *et al.* 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT.Gramedia

Wirakartakusumah, A. 1998. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan Pusat Antar Universitas*. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 246 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

Yuliawaty, 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): 41–51.

