

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I. dan T. Ahmad. 2020. Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Media Farmasi XVI* (1) : 57-64.
- Aditya, A, A. dan D. Fortuna Ayu. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber Officinale R.*) dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal SAGU* 17 (2) : 9-17.
- Amelia, Ice. 2014. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- An-naadziroh, M.A. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, D.C.
- Ariska, Setia Budi dan Deny Utomo. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon Citratus*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pangan* 11 (1) : 42-51.
- Asiah, Nurul., R. Sembodo, A. Prasetyaningum. (2012). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal teknologi kimia dan industri* 1 (1) : 461-467.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Baharuddin, Tahmid. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk ditinjau dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbasahan dan Sifat Kedispersian. Malang.
- David, V., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan. *JOM FAPERTA* 5 (2) : 1-14.
- Dewi, S., Sutikno., Neti, Y, dan Syarifah, R, M. 2019. Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dengan menggunakan GC-MS. *Jurnal Teknologi dan Industry Hasil Pertanian*. Vol. 24 (2).
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Fiana, R., M., W.S. Murtius, dan A. Asben. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 20 (2) : 1-8.
- Firdaus N.W., Alifone dan Arianto Setia Budi. 2017. Ekstraksi Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Rosc.) dan Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*) dengan Metode Maserasi sebagai Bahan Dasar untuk Pembuatan Produk *Effervescent*. Departemen Teknik Kimia Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Indriaty dan Yunita. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 7 (1) : 49-60.
- Iswari, Kasma. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instant Wortel dengan Metode Foam Mat Drying. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol. 3 : 37-41.
- Jamilah, B.S., C.E., Kharidah.M, Dzulkifli, M.A. dan Noranizam, A. 2011. Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) Pell. *International Food Research Journal* 18 : 279-286.
- Kaljannah, R. A, Indriyani dan Ulyarti. 2018. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L). Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Kamalasari, Anisa. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum). [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.
- Kamsiati, E. 2006. Processing Tomato Powder (*Lycopersicon esculentum* Mill.) by Foam - Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7 (2) : 113.
- Khumairoh, F. S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolangkaling (*Arenga pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi dan B. Yudha. 2005. Membuat Makanan Siap Saji. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Liem, F. O., Arintina. R. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*). *Journal of Nutrition College* 3 (4) : 958-965
- Lutan, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Blewah (*Cucurbita melo*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Maryanti, A., Lanny, S., Kurniawan, B., dan Sthepen, I. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garciana Mangostana* L). Laporan

- Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Mastuti., Yizhong Cai, Harold, Corke. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia, Jurnal Biologi UGM. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal : 669-667.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodektrin menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 1 (2) : 38-48.
- Mulyani, T. Yulistiani dan Nopriyanti M. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode "Foam-mat Drying". *Jurnal Rekapangan* 8 (1) : 22-38.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R. dan Kamarul, R.K. 2010. *Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits : a Comparative Study*. *Int. Food Res J.* 2 (17) : 365-375.
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2 (2) : 64-66.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodektrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). [Skripsi]. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pratama, Y. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Jahe Gajah (*Zingiber officinale* Rosc.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Priadi D., E. 2017. Karakteristik Minuman Instan Buah Black Mulberry (*Morus Nigra*) dengan Jenis Foaming Agent dan Konsentrasi Maltodektrin. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri Amalina, Z. 2017. Aplikasi Teknologi Pengeringan Busa (*Foam Mat Drying*) dalam pembuatan tepung pisang matang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadia, A. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai kelapa Muda [Skripsi]. Program studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ramadhani, R.W.,. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Ramadhani, S. 2018. Pengaruh Penambahan Filtrat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Air Kelapa (*Cocos nucifera*, L.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rengga, P. W. D. dan Handayani, A. P. 2004. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rifni, Mentari Cyntia. 2020. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Pencampuran Sari Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia*, (L.) Merr) dan Sari Buah Nenas (*Ananas Comocus* (L.)Merr). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J. dan Quinn, M. E. (Ed). 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe. Kanisius. Yogyakarta
- Sari, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Kimia* 2 (1) : 37-42.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- 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 Dibuat dengan Metode *Foam Mat Drying*. NTB: *JISIP* 2 (3) : 71-79.
- Susanti, Y. I. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis F. Edulis*), Kajian Penambahan Tween 80 dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3) : 171.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor : 8-9.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Andalas University Press. Padang.
- Tangkeallo, C., dan Widyaningsih, T. D. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miana kajian jenis bahan baku dan penambahan serbuk jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 278-284.
- Widiatmoko, M. C. dan Hartomo, A. J. 1993. Emulsi dan Pangan Instan Berlisitin. Andi Offset. Yogyakarta. hal 74.
- Wiguna, I. 2007. Buah Lezat Berkhasiat Obat. Trubus. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 Hal.
- Winarno. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yuliningtyas, A.W., Santoso, H., Syauqi, A. 2019. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe serih (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis* 4 (2) : 1-6.
- 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.

