

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta. 6 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3722-2018. *Minuman Serbuk Berperisa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [DEPKES] Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- [KEMENKES] Kementrian Kesehatan, RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementrian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Indonesia.
- Abdullah, M., Syam, A.F., Meilany, S., Laksono, B., Prabu, O.G., Bekti, H.S., Indrawati, L., & Makmun, D. (2017). The value of Caspase-3 after the application of *Annona muricata* leaf extract in COLO205 colorectal cancer cell line. *Gastroenterology Research and Practice*. Article ID 4357165, 5 pages.
- Adewole, S. O., & Caxton-Martins, E. A. (2006). Morphological Changes and Hypoglycemic Effects of *Annona Muricata* Linn. (Annonaceae) Leaf Aqueous Extract on Pancreatic B-Cells of Streptozotocin-Treated Diabetic Rats Protective effects of *A. muricata* on the morphology of pancreatic β -cells. In *African Journal of Biomedical Research* (Vol. 9, Issue 9).
- Adri, D., Hersoelistryorini, W., & Suyanto, A. (2013). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Antioxidant Activity and Organoleptic Charecteristic of Soursop (Annona muricata Linn.) Leaf Tea Based on Variants Time Drying*.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2019). Physical And Chemical Characteristics Of Instant Drink Powder From Dragon Fruit Peels Produced Using Different Drying Methods. *Media Farmasi*, 53(9), 1689–1699.
- Anariawati, 2009. Studi Eksperimen Pembuatan Serbuk Instan Kayu Secang (*Cae salpinia sappan*) dengan Menggunakan Jumlah Gula yang Berbeda sebagai Minuman Berkhasiat [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., & Atikah, N. 2022. Pengaruh Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe Dan Temu Putih.
- Annisa Prima, & Sri Zulvia Novita. (2019). *Pengaruh Perbeaan Konsentrasi Tawas Paa Pencelupan Bahan Katun Menggunakan Zat Warna Alam Ekstrak Buah Senuuk*) Vol., 08(1).

- Anonim. (2008). *Persyaratan Pengguna Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan*.
- Aristyanti, N. P. P., Wartini, N. M., & Gunam, I. B. W. (2017). *Rendemen Dan Karakteristik Ekstrak Pewarna Bunga Kenikir (Tagetes erecta L .) Pada Perlakuan Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi*. 5(3), 13–23.
- Bora PS, Holschuh HJ, dan Vasconcelos MAS. Characterization of polyphenol oxidase of soursop (*Annona muricata* L.) fruit and comparative study of its inhibition in enzyme extract and in pulp. *Ciencia y Tecnologia Alimentaria*. 2004;4:267-273.
- Choudhury, M.D., Nath, D. and Talukdar, A.D. 2011. Antimicrobial activity of *Melastoma malabathricum* L. *Biological and Environmental Sciences* 7(1): 76-78.
- Darniadi, S., Sofyan, I., Dede Arief, dan Z., Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jln Tentara Pelajar No, B., Magister Teknologi Pangan, P., & Pasundan Jln Setiabudi No, U. (2011). *Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Bubuk Minuman Instan Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava, L) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying*.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional
- De Souza, E. B. R., Da Silva, R. R., Afonso, S., & Scarminio, I. S. (2009). Enhanced extraction yields and mobile phase separations by solvent mixtures for the analysis of metabolites in *Annona muricata* L. leaves. *Journal of Separation Science*, 32(23–24), 4176–4185.
- Dona Angela, V. H. (2017). *Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Pakel (Mangifera foetida) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Cahyono, B., Huda, M. D. K., & Limantara, L. (2011). Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid. *Reaktor*, 13(3), 165.
- Diah, P. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melastoma malabathricum L.)*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Dona Marisa, Istiana, Lida Hayatie, Eko Suhartono. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk instan Kelakai dan Inovasi Marketing pada Mahasiswa. *SSEJ*, 2022. Vol 2 (2): 37-43. Departemen Biomedik Divisi Fisiologi Fakultas Kedokteran Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- Eder, R. (1996). *Pigment on Handbook of Food Analysis*. Marcell Dekker Inc.
- Fardiaz, S. (1989). *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. PAU Pangan dan

Gizi, Institut Pertanian Bogor

- Fardiaz, S., 2002. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.
- Fiardilla. 2020. The Experiment of Activity and Stability Of Antioxidant Extracted From Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L) Leaves At Various Conditions.
- Fidyasari, A., Wulandari, S., & Sari, M. I. 2017. Secondary Metabolite and Antioxidant Activity of Soursop (*Annona montana*) Fruit Extract. Vol. 1 No. 2: International Journal of Techonology and Sciences (IJTS).
- Francis, F.J., Lin, M. & Shi, Z. 1992. Stability of Anthocyanins from Tradescantia Pallida. Journal of Food Science. 57 (3): 758-760
- Furayda, N., & Khairi, A. N. 2023. Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) Dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. Volume 10. No. 1. Tahun 2023. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta, Indonesia.
- Gholib, D. 2009. Uji daya hambat daun senggani (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap *Trichophyton mentagrophytes* dan *Candida albicans*. *Berita Biologi* 9(5): 523-527
- Hayati, H. R., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Rendemen Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*) Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Hui, Y. H. (2002). *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher.
- Hui, Y.H., 1992. *Starch Hydrolysis Products*. VCH Publisher, New York.
- Irfandi. (2005). *Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Irmanto, S. D., Eliyasmi, R., & Osman, D. 2014. Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Minuman Instan Dari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Fakultas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Andalas*.
- Kanatous, S. B., Davis, R. W., Watson, R., Polasek, L., Williams, T. M., & Mathieu-Costello, O. (2002). *Journal of Experimental Biology. J. Exp. Biol.*, 194(1), 33–46.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.*, 2(4), 239–248.
- Kurniati, D., Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D., & Windarningsih, F. (2019). *Kajian Pengaruh*

- Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25).
- Komansilan, A., Abadi, A. L., Yanuwadi, B., & Kaligis, D. a. (2012). Isolation and Identification of Biolarvicide from Soursop (*Annona muricata* Linn) Seeds to Mosquito (*Aedes aegypti*) Larvae. *International Journal of Engineering & Technology*, 12(3), 28–32.
- Kumalaningsih, S. 2005. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawan, M., & Haryati, N. (2017). Analysis of Business Development Strategy of Soursop Juice Beverage. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 97–102.
- Kusuma, I. W., Kuspradini, H., Arung, E. T., Aryani, F., Min, Y. H., Kim, J. S., & Kim, Y. ung. (2011). Biological Activity and Phytochemical Analysis of Three Indonesian Medicinal Plants, *Murraya koenigii*, *Syzygium polyanthum* and *Zingiber purpurea*. *JAMS Journal of Acupuncture and Meridian Studies*, 4(1), 75–79.
- Listyadi Setyawan, D., Hardiatama, I., Adib Rosyadi, A., Sutjahjono, H., & Sanata, A. (2022). *Teknik Pengeringan* (Anggota IK). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). *Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer*. 12(2), 43–49.
- Marinna E, Georgiew L, Totsera I, Seizova K, and Milkova T. Antioxidant activity and mechanism of action of some synthesized phenolic acid amides of aromatic amines. *Czech J Food Sci*. 2013;31:5-13
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyus*, L). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Martunis, M. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Meilianti. 2018. Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum* L.) dengan Metode Ekstraksi Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Distilasi*, 3(1), 8-15.
- Minah Nilna, F., Risma Aulia, Y., & Rahmadani, F. (2021). *Pembuatan minuman serbuk mix fruit kaya vitamin c dan antioksidan untuk meningkatkan imunitas tubuh*. 2(1), 14–22.
- Mursalina, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tunggal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Naibaho, B., Hutajulu, M. F., & Pandiangan, S. (2021). *Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan*

Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Senduduk Bulu (Clidemia Hirta L.) Terhadap Mutu Hard Candy. Jurnal Visi Eksata. Vol 2. No.1. Januari 2021. Fakultas Pertanian. Universitas Nommensen.

- Nurhayati, Mahadi, I., & Darmawati. (2019). *The Effect of Adding Maltodextrin to the Composition of Instan Powder Drinks Produced by Jackfruit Seeds (Arthocarpus Heterophyllus Lamk) AS The Design of The LKPD Learning High School Biotechnology Material. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keg. Volume 6 E.*
- Nurliyasman, Khotima, M. K., & Srihainil. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Dan Fraksi Etil Asetat Daun Senduduk (Melastoma malabathricum L.) Dengan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). Jurnal Kesehatan Pharmasi (JKPharm) Vol IV No.1 Juni 2022. Program Studi Sarjana Farmasi, Universitas Batam*
- Osman, D. (2012). *Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Minuman Instan Dari Sirsak (Annona muricata L.) Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.*
- Pramana, D. 2013. *Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Bulu (Melastoma Malabathricum L) dengan Metode Ekstraksi Padat-Cair (Leaching). Laporan Akhir DIII Teknik Kimia pada Politeknik Negeri Sriwijaya.*
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, B. K. (2014). *Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (Tectona Grandis L. F.). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(3), 121–129.*
- Qomaliyah, E. N. 2022. *Etnofarmakologi dan Potensi Bioaktivitas Daun dan Buah Sirsak (Annona muricata L.): Artikel Review. Program Studi Farmasi. Fakultas Kesehatan, Universitas Bumigora, Mataram. Indonesia.*
- Rahayuningtyas, A., & Intan Kuala, S. (2007). *Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak). 99–104.*
- Rahayu, R. M. 2014. *Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L) terhadap Karakteristik Mutu Hard Candy. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.*
- Rahmawati, N., & Saati, E. A. 2022. *Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam mat Drying. Universitas Muhammadiyah Malang.*
- Rindengan, B., Karouw, S., Towaha, J., & Hutapea, R. (n.d.)2007. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan terhadap Serbuk Minuman Instan Kelapa. Jurnal Littri vol. 13 no. 12.*
- Rajkumar, P., R. Kailappan, R. Viswanathan, G.S.V. Raghavan and C. Ratti., 2005. *Studies on*

Foam-mat Drying of Alphonso Mango Pulp. In Proceedings 3rd Inter-American Drying Conference, CD ROM, paper XIII-1. Montreal, QC: Department of Bioresource Engineering, McGill University.

Rizal, D., Dwi, W., & Putri, R. (2014). *Pembuatan Serbuk Effervescent Miana (Coleus (L) benth) : Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk Effervescent*. 2(4), 210–219.

Sakdiyah, K., & Wahyuni, R. 2019. Pengaruh Persentase Maltodekstrin Dan Lama Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan Terong Cepoka (*Solanum torvum*).

Silalahi, M. 2020. *Annona muricata L (Kajian Pemanfaatan dan Bioaktivitasnya Dalam Kesehatan)* Prodi Pendidikan Biologi FKIP, Universitas Kristen Indonesia, Jalan Mayjen Sutoyo, No 2. Cawang, Jakarta Timur.

Sinuhaji, N. (2017). Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih Menggunakan Metode Fuzzy Logic Berbasis Matlab. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*, 6(2), 230–239.

Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25–32.

Sulisyawati, F. (2019). *Pembuatan Minuman Instan Serbuk Sari Buah Terong Belanda (Solanum betaceum) Dengan Metode Enkapsulasi*.

Sunarmani, & Sasmitaloka, K. S. (2019). Pepaya sebagai Bahan Pengisi pada Produksi Pasta Tomat. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 67–78.

Tahar, N., Fitrah, M., & Annisa Maulidia David, N. (2017). *Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (Hyrundichthys oxycephalus) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biskuit*. 5(36).

Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba L.*) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 49-69.

Violalita, F. 2023. Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*). Program Studi Teknologi Pangan. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Wahyono. (2008). Eksistensi dan perkembangan obat tradisional (jamu) dalam era obat modern. Pidato pengukuhan jabatan guru besar pada Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada. 28 april 2008 di Yogyakarta. p: 1- 27.

Winarno, F.G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. Keamanan Pangan Jilid 1. Bogor : M-Brio Press.

Wiradharma, P. B. (2021). Pemanfaatan Buah Senduduk (*Annona Muricata* L.) Untuk Pembuatan *Puree* Menjadi Produk Siap Pakai Dan Pemasarannya. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Jakarta Selatan.

Wulandari, A. (2014). *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea arabica) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Ekstrak.*

Wong, W. 2008. *Melastoma malabathricum too beautiful to be called a weed. Green Culture Singapore. Singapore.*

Yohana, R. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton) dan Sari Buah Terong Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent). *Revista CENIC. Ciencias Biologicas.* 152(3), 28.

Yolandari, A., & Batubara, S. C. (2019). *Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun (Curcumis sativus L.) Menggunakan Metode Mixture Design.* 1, 75–92.

Yulilimyati, V.2009. *Formulasi serbuk effervescent dari ekstrak wortel (Daucus carota.L)*[Skripsi] Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.

