

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., dan J. M. Maligan. 2019. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 53–61.
- Adiko, S. M., M. Lasindrag., dan L. Ahmad 2023. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada tiliaya instan. *Journal of Food Technology*. 5 (2): 206-216.
- Afriani, A. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total asam bakteri laktat, kadar asam dan nilai pH dadiah susu sapi. *Jurnal ilmiah ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 279-285.
- Anwar, E., Arsyadi., dan L. B. S. Kardono. 2007. Study of coating tablet extract noni fruit (*Morinda citrifolia, l.*) With maltodextrin as a subcoating material. *Journal of Medical Sciences*. 7(5): 762-768.
- AOAC. 2005. Official Method of Analyze. Assosiation of Official Chemist.Inc. Virginia
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas, Padang.
- Asiah, N., D. A. Sari., M. S. Triyasturi., dan M. Djaeni. 2023. Peralatan Pengeringan Pangan. Bintang Semesta Media, Yogyakarta.
- Astuti, R. D., dan W. A. Wijaya. 2016. Formulasi dan uji kestabilan fisik granul effervescent infusa kulit putih semangka (*Citrullus vulgaris s.*) Dengan kombinasi sumber asam. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*. 11(1): 162-176.
- Aulina, R. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan. Karya Nusa. Yogyakarta.
- Azizah, N. 2024. Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin pada starter kering susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 terhadap kadar air, total bakteri asam laktat, pH dan total asam tertitrasi dengan metode *Freeze drying*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Balasubramani, P., P. T. Palaniswamy., R. Visvanathan., V. Thirupathi., A. Subbayan., dan J. P. Maran. 2014. Microencapsulation of garlic oleoresin using maltodextrin as wall material by spray drying technology. *International Journal of Biological Macromolecules*. 72: 210-217.

- Budyanto, A. 2015. Potensi antioksidan, inhibitor tirosinase, dan nilai toksisitas dari beberapa spesies tanaman mangrove di Indonesia. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Cabuk, B dan S. T. Harsa. 2015. Improved viability of *Lactobacillus acidophilus* NRRL-B 4495 freeze drying in whey protein-pullulan microencapsules. *Journal of Microencapsulation*. 34 (3).
- Cahyadi, K. 2017. Pengaruh metode *spray drying* dan *foam-mat drying* terhadap karakteristik fisikokimia dan wortel. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unika Sonegijapranata Semarang.
- Djali, M., H. Marta., dan S. Harnah., 2016. Karakteristik yoghurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodektrin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 3(1): 28-35
- Djali, M., R. Indiarjo., dan V. Avila. 2017. Kajian penggunaan maltodektrin pada pembuatan soygurt bubuk dengan metode pengeringan beku. *Jurnal Penelitian Pangan*. 2(1): 9-17.
- Ernawati S. 2010. Stabilitas sediaan bubuk pewarna alami dari rosela (*Hibiscus sabdariffa l.*) Yang diproduksi dengan metode *spray drying* dan *tray drying*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Fadro., R. Efendi., dan F. Restuhadi. 2015. Pengaruh penambahan susu skim dalam pembuatan minuman probiotik susu jagung (*Zea mays L.*) menggunakan kultur *Lactobacillus acidophilus*. *Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Riau. Pekanbaru. 14(2): 28-36.
- Gangurde, H. H., M. A. Chordiya, P. S. Patil., and N. S. Baste. 2011. Whey protein. *Scholars Research Journal*. India. 1(2):69-77.
- Habibi, N. A., S. Fathia., dan C. T. Utami. 2019. Perubahan karakteristik bahan pangan pada keripik buah dengan metode *freeze drying*. *Jurnal Sains Terapan*. 5 (2): 67 – 76.
- Hakim, F. F. 2013. Sistem *Freeze Drying*: Unit Penelitian dan Pengembangan Vaksin. Jakarta: PT Bio Farma (Persero).
- Hayati, H. R., A. K. Dewi., R. A. Nugrahani., dan L. Satibi. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodektrin terhadap kadar air dan waktu melarutnya santan kelapa bubuk (*Coconut milk powder*) dalam air. *Jurnal Teknologi*. 7(1): 55–60.
- Hayati, R. N., I. A. Rohmah., K. Sa'adah., S. N. Hikmawati., dan I. Muflihati. 2024. Pembuatan yogurt bubuk susu kedelai (*Glycine max l. Meriil*) menggunakan metode *foam-mat drying* dengan penambahan maltodektrin sebagai bahan penyalut. *Jurnal Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*. 20(1):27-39.

- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 12(2): 108-111.
- Husniati. 2009. Studi karakterisasi sifat fungsi maltodekstrin dari pati singkong. Lampung. *Jurnal Riset Industri*. 3(2):133-138.
- Kania, W., M. M. Andriani., dan Siswanti. 2015. Pengaruh varisasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus (l.) Sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(3): 16 – 29.
- Karinawatie, S., J. Kusnadi. E. Martati. 2008. Efektivitas konsentrasi protein dan dekstrin untuk mempertahankan viabilitas bakteri asam laktat dalam starter kering beku yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 121 – 130.
- Kemalawaty, M., C. Anwar., dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1): 1-8.
- Kumalla, L., H.S, Sumardi., dan M. B. Hermanto. 2013. Uji performasi pengering semprot tipe buchi b-290 pada proses pembuatan tepung santan. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya. Malang
- Kusumaningrum, A., dan S. Sumardiono. 2014. Upaya perbaikan sifat fisiokimia tepung ubi kayu melalui proses fermentasi saeut ubi kayu dengan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus casei* dan pemanfaatannya sebagai bahan baku Snack tradisional pilus dan roti muffin. *Jurnal METANA*. 8(2).
- Meri, Y., E. Widya., Tarsono., dan M. Alfian. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode *freeze drying*. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2): 101-107.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1(2): 38-48.
- Nabilah, F. N., S. Listiyowati., dan R. I. Astuti. 2022. Diversitas pangan fermentasi berbasis susu di indonesia dan kandungan gizinya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 27(4): 552-561.
- Nofrianti, R. 2013. Metode *freeze drying* bikin keripik makin crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1).
- Noonpakdee, W., C. Santivarangkna., P. Jumriangrit., K. Sonomoto., dan S. Panyim. 2002. Isolation of nisin-producing *lactococcus lactis* WNC 20 strain from nham, a traditional thai fermented sausage. *International Journal of Food Microbiology*. 81(2): 137–145.

- Noviantari, N. P., L. Suhendra., dan N. M. Wartini. 2017. Pengaruh ukuran partikel bubuk dan konsentrasi pelarut aseton terhadap karakteristik ekstrak warna *Sargassum polycystum*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 5(3): 102-112.
- Novitasari R. T .M., D. A. Apri., dan W. A. Tri. 2021. Pengaruh kombinasi bahan pengisi maltodekstrin dan karagenan terhadap karakteristik bubuk flavor lemi dari rajungan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 3(1): 16-25.
- Nurhayati, T., D. Aryanti., dan Nurjanah. 2009. Kajian awal potensi ekstrak spons sebagai antioksidan. Jurnal Kelautan Nasional. 2(2):43-51.
- Okta, B., M. Wijaya., dan K. Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(2): 195-202.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pekanbaru : Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau.
- Pato, U., Y. Yusuf., dan Y. P. Nainggolan. 2019. Pengaruh *lactobacillus casei subsp. Casei R-68* diisolasi dari dadih tentang aktivitas enzim prokarsinogenik dan jumlah mikroflora feses tikus yang ditantang bakteri patogen. International Journal On Advanced Science Engineering Information Technology. 9(5): 1656-1662.
- Peres, I. M. 2011. Encapsulation of active compounds: particle characterization, loading efficiency and stability. Dissertation, Faculty of Chemical and Biological Engineering. University of Porto.
- Petrotos, K., E. Tsakali., P. Goulas., and A. G. D'Alessandro. 2014. Casein and whey proteins in human health. Milk and Dairy Products as Functional Foods. 94: 1-10.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Biology. 3rd Editio. CRC Press, New York.
- Rusmin, R.A. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sani, R.N., C. N. Fithri., D. A. Ria., dan M. M. Jaya. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut *tetraselmis chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 121-126.
- Sawitri, M. E., A. Manab., dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *Soft frozen* es krim. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas UB. 20(1): 31-37.
- Setya, W.A., 2012. Teknologi pengolahan susu. PPT. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.

- Sigit, M., W.R. Putri., dan J. W. A. Pratama. 2021. Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di kota kediri dan kabupaten kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6(1): 31-35.
- Singh, A. P., N. Singh., dan A. P. Singh. 2020. Kelarutan: *An Overview Internasional Journal of Pharmaceutical Chemistry and Analysis*. 7(4): 166 – 171.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi., dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 65-75.
- Song, A.A.L., L. L. A. In., S. H. E. Lim., and R. A. Rahim. 2017. A review on *Lactococcus lactis*: from food to factory. *Microbial Cell Factories*. 16 (55).
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita dan H. Wijaya. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. Surabaya: Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Surabaya.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. SNI 01-3141. Standar Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Steel, C. J., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistik. PT Gramedia. Jakarta.
- Sukma, A. 2017. Analysis of microbiota in, and isolation of nisin-producing *Lactococcus lactis subsp. lactis* strains from, indonesia traditional fermented milk, dadiah. Graduate School of Environmental and Life Science (Doctor's Course): Okayama University. Japan.
- Sulastrri, Ani., B. Manguntungi., L. R. Vanggy. 2020. Analisis viabilitas *Lactobacillus lactis* pada inovasi media dasar pertumbuhan alternatif dan media dasar penepungan bakteri asam laktat. *Jurnal Tambora*. 4(2): 16 – 22.
- Sumanti. M. D., I. Lanti, I. Hanidah., E. Sukarminah., dan A. Giovanni. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai bahan penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1(1) : 7-13.
- 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. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ummah M., B. Kunarto., dan E. Pratiwi. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia serbuk ekstrak buah parijoto (*Medinilla speciosa Blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(1): 1– 8.

- Usmiati, S., dan R. Risfaheri. 2013. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(1): 20 – 29.
- Usmiati, S., dan T. Marwati. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari *Lactobacillus sp.* *J. Pascapanen*. 4(1): 27-37
- Wardani, R. K., dan D. Arifiyana. 2020. Suhu, Waktu dan Kelarutan Kalsium Oksalat pada Umbi Porang. Gresik: Penerbit Graniti.
- Widodo, W., 2002. Bioteknologi fermentasi susu. *Media Bioteknologi*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Hal: 1-29.
- Yana, M. F dan J. Kusnadi. Pembuatan yoghurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode *freeze drying* (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1203 -1213.
- Yuliaty, S. T., dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia l.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-52.
- Yuniarifin, H., V. P. Bintoro., dan A. Suwarastuti. 2006. Pengaruh berbagai konsentrasi asam fosfat pada proses perendaman tulang sapi terhadap rendemen, kadar abu dan viskositas gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1): 55-61.

