

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2004. Minuman Serbuk Tradisional SNI 01-4320-2004. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Arif, M., Rahman, N., Supriadi. 2018. Uji Antioksidan Ekstrak Buah Kluwih (*Artocarpus communis*). *Jurnal Akademika Kim.* 7(2): 85-90.
- Asiah, N., Sembodo, R., dan Prasetyaningrum, A. 2012. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.* 1(1): 461-467.
- Akhtar, N., Rehman, M.U., Khan, H.M.S., Rasool, F., Saeed, T., and Murtaza, G. 2011. Penetration Enhancing Effect of Polysorbate 20 and 80 on the In Vitro Percutaneous Absorption of L-Ascorbic Acid. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research.* 10 (3): 281-288.
- Agustikawati, N., Andayani, Y., dan Suhendra, D. 2017. Uji Anktivitas Antioksidan dan Penapisan Fitokimia dari Ekstrak Daun Pakoasi dan Kluwih sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA.* 3(2): 60-67.
- Astuti, D.P. 2018. Studi Pembuatan Minuma Serbuk Instan dari Sirih Merah (*Piper crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*) dan Stevia (*Stevia rebaudina*, Bertoni).[skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 61 hal.
- Choundhary, S.K, Singh, S., Upadhyay, P.K., and Singh, A. 2014. *Stevia rebaudiana* Bertoni: An Alternative Option of Sugar Crop in India. *The Journal of Popular Kheti.* 2(4): 123-127.
- Dhianawaty, D., dan Ruslin. 2015. Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindria* (L) Beauv. (Alang-alang). *Jurnal MKB.* 47(1):60-64.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung:ITB. 550 hal.
- Estiasih, T., dan Sofiah, E. 2009. Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluwak (*Penguim edule reinw*) Selama Pengeringan dan Pemasakan. *J. Teknologi Pertanian.* 10(2): 115-12.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 200 hal.

- Fitri, M. 2018. Potensi Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Kluwih (*Artocarpus camansi*) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Mencit Hiperglikemia. [skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.
- Fiana, R.M, Murtius, W.S., Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2): 1-8.
- Gonnisen Y., Remon J.P., and Vervaet, C. 2008. Effect of Maltodextrin and superdisintegrant in directly compressible powder mixtures prepared via cospray drying. *European Journal of Pharmatice and Biopharmaceutics*, 68 (13): 277-282.
- Goyal, S.K., Samsher, and Goyal, R.K. 2010. Stevia (*Stevia rebaudiana*) a bio-sweetener: a review. *Internasional Journal of Food Sciences and Nutrition*. 61(1): 1-10.
- Geuns, J.M.C. 2000. Safety of Stevia and Stevioside. *Recent Res. Devel. Phytochem*. 4: 75-88.
- Indrowati, M., dan Soegihardjo, J. 2005. Materi Pembelajaran Biologi (Biokimia): Deteksi Flavonoid Ekstrak Daun Kluwih (*Artorpm atlitis* Park). *Jurnal Bioedukasi*. 2(2): 61-64.
- Karim, A.A., and Wai, C.C. 1999. Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola* L.) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry*, 64: 337–343.
- Kumalaningsih, S., Febrianto, A., dan Aswari, A.W. 2012. Process Engineering of Drying Milk Powder With Foam Mat Drying Method, A Study of the Effect of the Concentration and Types of Filler. *J. Bas Appl. Sci. Res* 2(4)388-3592.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yuda, B. 2005. *Tekno Pangan: Membuat Makanan Siap Saji*. Surabaya: Trubus Agrisarana. 42 hal.
- Lutan, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Blewah (*Cucurbita melo*). [skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 61 hal.
- Pratiwi, I.Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii* Bl.). [skripsi]. Yogyakarta: Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Hal 6-17.
- Marianne, Yuandani, dan Rosnani. 2011. Antidiabetic Activity from Ethanol Extract of Kluwih's Leaf (*Artocarpus camansi*). *Jurnal Natutal*. 11(2): 64-68
- Marcinek, K., and Krejpcio, Z. 2015. *Stevia rebaudiana* Bertoni-Chemical Composition and Functional Properties. *The Journal of Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 14(2): 145-152.

- Mardhiah, S.Z. 1996. Pengaruh Pemberian Beberapa Bahan Pengawet Alami Pada Nira Aren Terhadap Mutu Gula Semut yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Nisa, P.S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Dan *Tween* 80 Terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. [skripsi]. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. 59 hal.
- Nasution, R., Barus, T., Nasution, P., and Saidi, N. 2014. Isolation and Elucidation of Steroid from Leaves of *Artocarpus camansi* (Kulu) as Antidiabetic. *International Journal of PharmTech Research*. 6 (4): 1279-1285.
- Noer, S., Pratiwi, R.D., Gresinta, E. tanpa tahun. Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin, dan Flavonoid sebagai Kuersetin) pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Eksakta: Ilmu-ilmu MIPA*.
- Pitojo, S. 2005. *Seri Budaya Keluwih*. Yogyakarta: Kanisius. 60 hal.
- Permata, D. A., dan Asben, A. 2017. Karakteristik dan Senyawa Bioaktif Ekstrak Kering Daun Kluwih Dari Posisi Daun yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1):79-83
- Permata, D.A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1): 44-49.
- Paramita, I., Mulyani, S., dan Hartati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 56-58.
- Prasetyo, S., Agustini, dan Suharto. 2005. Pembuatan Serbuk Buah Jeruk dengan Metode Pengeringan Busa. *Jurnal Reaktor*. 9 (1): 50-57.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [skripsi]. Bandung: Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Jurnal Media Litbang Kesehatan*. 21(4): 145-156.
- Ragone, D. 2006. *Artocarpus camansi* (breadnut). Ver. 2.1. In. Elevitch CR (ed). Species Prifiler For Pacific Island Agroforestry. Permanent Agriculture Resources (PAR). Holualoa, Hawai'i.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*. 9(2): 196-202.
- Rosahdi, T.D., Kusmiyati, M., Wijayanti, F.R. 2013. Uji Aktivitas Daya Antioksidan Buah Rambutan Rapih dengan Metode DPPH. *Jurnal Edisi Juli 2013*. 7(1).

- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. and Quinn M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association, Inc. 917 p.
- Sankat, C., and Castaigne, F. 2004. Foaming and Drying Behaviour of Ripe Bananas. *LWT- Food Science and Technology*. 37: 517–525.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Universitas Andalas Press. 112 hal.
- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., d'Amore, M., Aquino R.P., Lauro M.R. 2011. Maltodextrin/pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. *Journal of Food Engineering*, 105: 468–476.
- Saputra, W.H. 2005. Sifat dan Organoleptik Minuman Instant Madu Bubuk dengan Penambahan Efek *Effervescent* dari Tepung Kerabang Telur. [skripsi]. Bogor: Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor. 61 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Setyaningrum, D.Y. 2017. Optimasi Formulasi Minuman Fungsional Serbuk Instan Campuran Sari Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betaceae*) dan Markisa Ungu (*Passiflora edulis*) dengan Metode Pengeringan Busa (*Foam Mat Drying*). [skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. 69 hal.
- Sutardi, Hadiwiyoto, S., dan Murti, C.R.N. 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2): 102-107.
- Trisnantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., Jonathan, J.B. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminat Nasional Teknik Kimia Kejuangan*.
- Urika, B.W. 2018. Pengaruh Substitusi Maltodekstrin terhadap Sifat Fisik Produk Kerupuk Tapioka. [skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. 64 hal.
- Wati, A.S. 2003. Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. edulis*. Sims). Dengan Metode Pencampuran Kering. [skripsi]. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. 67 hal.
- Widiatmoko, M.C., dan Hartomo, A.J. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlisitin*. Yogyakarta: Andi Offset. 74 hal.
- Widodo, N. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih. [skripsi]. Semarang: Program Studi Kimia, Universitas Negeri Semarang. 72 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 253 hal.

- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 157 hal.
- Yohana R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum Muricatum*, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra Betacea*, Sent.) [skripsi]. Padang: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 67 hal.
- Yuliawaty, S.T., Susanto, W.H. 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.



