

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, A., Sukandar, D., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(November), 130–136. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3155>
- Agustina, E. (2017). Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tiin (*Ficus Carica* Linn) dengan Pelarut Air, Metanol dan Campuran Metanol-Air. *Klorofil*, 1(1), 38–47.
- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2516>
- Amalina, N., Muslima, M., Hidayat, D., Febriansyah, M., & Pazira, Z. (2024). Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Celup dengan Metode DPPH. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 80–87.
- An-naadziroh, A. M. (2020). *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.)* [Universitas Andalas]. <http://scholar.unand.ac.id/63215/%0Ahttp://scholar.unand.ac.id/63215/4/4.pdf>
- Andhika Permata, D., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44–49. <https://doi.org/10.25077/jtpa.20.1.44-49.2016>
- Anggraini, T. (2017). *Proses dan Manfaat Teh* (I. Rambe (ed.)). Erka.
- Antariksa, S. B. S., Ngatirah, & Bimantio, M. P. (2024). Pengaruh Perbandingan Bubuk Kakao dengan Air serta Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Cokelat Jelly. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 1–27.

- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1903>
- Ariyanti, M., Ramiah, S., & Yumas, M. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi dan Pengepresan Berulang Terhadap Mutu Kakao Bubuk. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 21–27.
- Arzani, L. D. P., & Meikapasa, N. W. P. (2023). Karakteristik Biji Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi. *Food and Agro-Industry*, 4(2), 1–7. <https://doi.org/10.36761/fagi.v4i2.3693>
- Aslamiyah, N. A., Anastasia, D. S., & Luliana, S. (2022). Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Metode $AlCl_3$ pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 45–49.
- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M. (2018). Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang disimpan pada Suhu 27 derajat Celcius. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 46–55.
- Badan Standardisasi Nasional, (1996). Serbuk Minuman Tradisional. SNI01 4320 1996. Jakarta.
- Bhirawa Anoraga, S., Wijanarti, S., & Sabarisman, I. (2018). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengepresan terhadap Mutu Organoleptik Bubuk Kakao sebagai Bahan Baku Minuman Cokelat. *Jurnal Cemara*, 15(2), 20–28.
- Cahyati, N., Purwanto, E. H., & Putri, S. H. (2024). Pemanfaatan kulit buah kakao pada Proses Alkalisasi Biji Kakao serta Pengaruhnya terhadap Mutu Kakao Bubuk. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 777–789. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i4.15746>

- Danggi, E., & Oge, L. (2020). Pengaruh Penambahan Alkali pada Bungkil Kakao terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penilaian Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Sultra Sains*, 1(2), 1–7. <https://doi.org/10.54297/sultrasains.v1i2.107>
- Dogan, M., & Türker, D. A. (2019). Determination of the cohesion, powder flow speed dependency and caking tendency of cocoa powders. *Academic Perspective Procedia*, 2(3), 483–491. <https://doi.org/10.33793/acperpro.02.03.38>
- Effendi, D. S., Syakir, M., Yusron, M., & Wiratno. (2010). Teh Budidaya & Pengolahan Pascapanen. In *Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. https://books.google.co.id/books/about/Teh_Budidaya_Pengolahan_Pascapanen.html?id=KGXjfmDxo28C&redir_esc=y
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis mikrobiologi pangan*. PT Raja Grafindo. <https://books.google.co.id/books?id=3GX6ngEACAAJ>
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Asben, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1–8.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Fitzpatrick, J. J., Salmon, J., Ji, J., & Miao, S. (2017). Characterisation of the wetting behaviour of poor wetting food powders and the influence of temperature and film formation. *KONA Powder and Particle Journal*, 2017(34), 282–289. <https://doi.org/10.14356/kona.2017019>
- Fortunata, G., Kusnandar, & Setyowati. (2021). Preferensi Konsumen terhadap Pembelian Cokelat di Daerah Istimewa Yogyakarta. *AGRISTA*, 9(4), 65–73.
- Fratama, R. F., Aliwasa, A., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). Uji Kandungan Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 138–149. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v3i3.894>

- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). *Jurnal UNSRAT*, 7(7), 1–8.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Aceh Nutrion Journal*, 1(November), 121–129.
- Hartomo, A. J., & Widiatmoko, M. C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Penerbit Andi.
https://books.google.co.id/books?id=yPkN_lZ27wC
- Haryani, K., Retnowati, S., Handayani, N. A., Dewi, W. M., & Pamularsih, S. A. (2022). Modifikasi Pati Sorgum menjadi Maltodekstrin secara Enzimatis dengan Menggunakan Enzim Alfa Amilase dan Gluko Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 8–12. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Haryanto, B. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163–170.
<https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n3.2017.163-170>
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Pirolidon (PVP) terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 1(01), 1–25.
<https://doi.org/10.32627/agritekh.v1i01.17>
- Hernando, D., Septinova, D., & Adhianto, K. (2015). Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pematangan Hewan (Tph) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*

Terpadu, 3(1), 61–67.

- Ho, T. M., Xiong, X., Bhandari, B. R., & Bansal, N. (2024). Foaming Properties and Foam Structure of Milk Determined by Its Protein Content and Protein to Fat Ratio. *Food and Bioprocess Technology*, 17(12), 4665–4678. <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03407-y>
- Huang, Y.-C., Chang, Y.-H., & Shao, Y.-Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.05.083>
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) ASAP. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7–14. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Ibrahim, N., Lestary, G. A., Hanafi, F. S., Saleh, K., Pratiwi, N. K. C., Haq, M. S., & Mastur, A. I. (2022). Klasifikasi Tingkat Kematangan Pucuk Daun Teh menggunakan Metode Convolutional Neural Network. *ELKOMIKA: Jurnal Teknik Energi Elektrik, Teknik Telekomunikasi, & Teknik Elektronika*, 10(1), 162. <https://doi.org/10.26760/elkomika.v10i1.162>
- Imanda, S. D., Kaseng, E. S., & Mihrani. (2025). Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Kunyit (*Curcuma Longa* L.) dengan Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe). *JIMU: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 03(03), 821–829.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49–61.
- Isabella, D. P., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. agung I. S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.) Pada Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu*

- Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 112.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p12>
- Jannah, N. I., Tamrin, & Asyik, N. (2018). Kajian Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L.) dalam Komposisi Adonan terhadap Penilaian Organoleptik, Karakteristik Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Masa Simpan Roti Tawar. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1247–1259.
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. (2016). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays* L.) Dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111–119.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., & Nuhriawangsa, A. M. P. (2019). Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(2), 81–87.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.7.2.81-87>
- Kasim, R., & Kalsum, K. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107.
<https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4157>
- Khoirunnisaa, T., & Anwar, K. (2024). Analisis Sensori dan Kadar Polifenol Minuman Fungsional Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dan Kurma (*Phoenix dactylifera* L). *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 3(2), 120–127.
<https://doi.org/10.25182/jigd.2024.3.2.120-127>
- Kurniasari, F., Hartati, I., & Kurniasari, L. (2019). Aplikasi Metode Foam Mat Drying pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), 7–10.
<https://doi.org/10.31942/inteka.v4i1.2679>
- Kurniati, D., Bintoro, V. P., & Dwiloka, B. (2020). Pengaruh Perendaman dalam Teh Hijau Dan Teh Hitam terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Dan Mutu Hedonik Telur Itik Rebus. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 197–201.

<https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.26947>

- Kusuma, Y. T. C., Suwasono, S., & Yuwanti, S. (2013). Pemanfaatan Biji Kakao Inferior Campuran Sebagai Sumber Antioksidan Dan Antibakteri. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(2), 33–37.
- La Mantia, A., Ianni, F., Schoubben, A., Cespi, M., Lisjak, K., Guarnaccia, D., Sardella, R., & Blasi, P. (2023). Effect of Cocoa Roasting on Chocolate Polyphenols Evolution. *Antioxidants*, 12(2), 1–16. <https://doi.org/10.3390/antiox12020469>
- Lutviani, V., Wahyuningsih, S., & Awami, S. N. (2020). Kontribusi Tenaga Kerja Wanita Pemetik Teh (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) terhadap Pendapatan Keluarga (Studi Kasus di PT Pagilaran Desa Keteleng Kecamatan Blado Kabupaten Batang). *Jurnal Penelitian Agrisamudra*, 7(1), 14–23. <https://doi.org/10.33059/jpas.v7i1.2198>
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Matatula, A. J., Mahulette, A. S., & Tanasale, V. L. (2022). Budidaya Tanaman Perkebunan Kakao. In “*Budidaya tanaman perkebunan*” (Vol. 1, Issue 9789799263711). Pattimura University Press. <http://digilib.uinsgd.ac.id/4039/1/Digilib UIN pdf Karet .pdf>
- Muchtadi, T., Sugiyono, S., & Ayustaningwarno, F. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangna*. Alfabeta.
- Mustika, C. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Lemak, Kadar Abu Dan Nilai Energi Pembuatan Teh Telur Instan Menggunakan Food Dehydrator. In *Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang*.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air*

Tawar, 3(1), 1–5.

- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2), 129–138. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.7>
- Novia, D., Julliyarsi, I., Setiawan, R. D., Mustika, C., & Melani, C. (2024). Privileges of Food Dehydrator-Based Processing in Egg Tea Drinks Production and Qualities. *Advances in Animal and Veterinary Science*, 12(5), 849–855.
- Novra, E., & Ariani, S. (2020). Teh Talua, Daya Tarik Wisata Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah Menara ILMU*, XIV(01), 33–41.
- Oktafiyanti, K., Kalsum, U., & Wadjdi, M. F. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Proses Enkapsulasi Pada Whey terhadap Jumlah Mikroba dan Nilai pH. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 5(1), 58–63.
- Pérez, M., Dominguez-López, I., & Lamuela-Raventós, R. M. (2023). The Chemistry Behind the Folin-Ciocalteu Method for the Estimation of (Poly)phenol Content in Food: Total Phenolic Intake in a Mediterranean Dietary Pattern. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 71(46), 17543–17553. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.3c04022>
- Purbasari, D. (2019a). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52.
- Purbasari, D. (2019b). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>
- Purdiyanto, J., & Riyadi, S. (2018). Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat, Indeks Kuning Telur (Ikt), Dan Haugh Unit (Hu). *Maduranch*, 3(1996), 23–27.
- Purwanto, E. H., Iflah, T., & Aunillah, A. (2020). Pengaruh

Alkalisasi Nib Kakao terhadap Kandungan Kimia dan Warna Bubuk Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-8*, 1(2), 253–260.

- Purwati, D., Djaelani, M. A., & Yuniwarti, E. Y. W. (2015). Indeks Kuning Telur (IKT), Haugh Unit (HU) dan Bobot Telur pada Berbagai Itik Lokal di Jawa Tengah. *Jurnal Biologi*, 4(2), 1–9.
- Puspandari, N., & Isnawati, A. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 106–112. <https://doi.org/10.22435/jki.v5i2.4405.106-112>
- Putri, A., & Budiwirman, B. (2024). Minuman Tradisional Minangkabau Teh Talua (Teh Telur) Sebagai Objek Dalam Karya Serigraphy. *Pendekar : Jurnal Pendidikan Berkarakter*, 2(2), 288–298. <https://doi.org/10.51903/pendekar.v2i2.684>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
- Rasdiana, F. Z., Ismed, I., Refdi, C. W., & Fauzi, Y. R. (2023). Characteristic of Antioxidant-Rich “Teh Talua” Instant Using the Foam Mat Drying Method. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(3), 204–209. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v7i3.364>
- Razola-Díaz, M. del C., Aznar-Ramos, M. J., Verardo, V., Melgar-Locatelli, S., Castilla-Ortega, E., & Rodríguez-Pérez, C. (2023). Exploring the Nutritional Composition and Bioactive Compounds in Different Cocoa Powders. *Antioxidants*, 12(3), 1–16. <https://doi.org/10.3390/antiox12030716>
- Rohdiana, D. (2015). Teh : Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*, 10(8), 35–37.
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 54–66.

- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktifitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Kunir Putih (Curcuma manggaVal.). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, 1(21), 1–7.
- Setyaningsih, D., A. A. dan S. M. . 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Sinurat, E., & Murniyati, M. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Permen Jeli. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(2), 133. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v9i2.106>
- Stefanie, S. Y., Condro, N., & Mano, N. (2023). Analisis Kadar Lemak pada Produk Coklat di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal Pertanian Terpadu Santo Thomas Aquinas*, 2(1), 19–25. <https://ojs.stipersta.ac.id/jupiter-sta/article/view/51>
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. (2015). Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(2), 95–100.
- Suhriani, Salengke, & Suhardi. (2017). Rheology cokelat dari formulasi bubuk kakao dan margarin. *Jurnal Agritechno*, 10(1), 50–61.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I.-I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode freeze drying. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1), 7–13. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol1.1.02>
- Sumarlan, S. H., Susilo, B., Mustofa, A., & Mu'nim, M. (2018). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan

- Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(1), 40–51.
<https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/444>
- Suseno, R., Surhaini, & Setiyandi, N. B. (2023). Karakteristik Campuran Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 70–87.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Taslima, T. Z., Oktoba, Z., Ulandari, A. S., & Iqbal, M. (2025). Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Katang-Katang (*Ipomea pes caprae*) dengan Metode DPPH: Literature Review. *Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum Dan Farmasi*, 3(1), 203–212.
- Tsurunaga, Y., Kanou, M., Ikeura, H., Makino, M., Oowatari, Y., & Tsuchiya, I. (2022). Effect of Different Tea Manufacturing Methods on The Antioxidant Activity, Functional Components, and Aroma Compounds of *Ocimum Gratissimum*. *Lwt*, 169(October), 1–11.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114058>
- Ueda, J. M., Morales, P., Fernández-Ruiz, V., Ferreira, A., Barros, L., Carcho, M., & Heleno, S. A. (2023). Powdered Foods: Structure, Processing, and Challenges: A Review. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(22).
<https://doi.org/10.3390/app132212496>
- Ulvia, B., Andarwulan, N., & Hunaefi, D. (2020). Profile of Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of Indonesian Cocoa Powder: A Case of Food Processing Authentication. *SEAFEST*, 2(1), 97–105.
<https://doi.org/10.5220/0009977300970105>
- Wahyuni, Rosnita, Yumas, M., Ariyanti, M., & Indriana, D. (2014). Pengaruh Penyangraian Biji Kakao Non Fermentasi dengan Sistem Uap Panas terhadap Kandungan Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 51–56.
- Wardiana, E. (2014). Faktor-Faktor yang Berpengaruh terhadap

Kandungan Polifenol pada Biji dan Produk Berbasis Kakao. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*, 2(1), 1–22.

- Wibowo, N. K., Rudyanto, M., & Purwanto, D. A. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia : Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2), 48–55. <https://doi.org/10.30651/cam.v1i2.16722>
- Widayat, H. P. (2013). Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 12–16. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i2.1003>
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 2(2), 212–222.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2019). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 212. <https://doi.org/10.22146/jntt.42758>
- Wijayanti, M. (2021). *Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Teh Hitam (Camellia sinensis) dan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis)*. Universitas Andalas.
- Wijono, A. E., Kuswardhani, N., Mahardika, N. S., Ruriani, E., Sulistyani, I., Choiron, M., & Purbasari, D. (2024). Rekayasa Proses Pembuatan Serbuk Minuman Tradisional dari Rempah dan Non-Dairy Creamer melalui Foam Mat Drying. *AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 235–246.
- Wiratna, G., Rahmawati, & Linda, R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i2.33968>
- Yashin, A. Y., Nemzer, B. V., Combet, E., & Yashin, Y. I. (2015). Determination of the Chemical Composition of Tea by Chromatographic Methods: A Review. *Journal of Food Research*, 4(3), 56. <https://doi.org/10.5539/jfr.v4n3p56>

- Yati, L., Safitri, A. D., Saputra, D. A., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2022). Minuman Serbuk Instan dari Kulit Buah Naga dengan Formulasi Asam dan Basa yang Berbeda. *Agroindustrial Technology Journal*, 06(01), 24–34.
- Yuhernita, Y., & Juniarti, J. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Makara Journal of Science*, 15(1), 48–52.
https://scholarhub.ui.ac.id/science/vol15/iss1/27/?utm_source=scholarhub.ui.ac.id%2Fscience%2Fvol15%2Fiss1%2F27&utm_medium=PDF&utm_campaign=PDFCoverPages
- Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.

