

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhtar, N., Mahmood, T., Khan, B. A., Khan, H. M. S., dan Saeed, T. 2011. *Depigmenting and Anti Erythemical Effects of 3% Green Tea Emulsion. HealthMed. Vol 5 (5): 1165-1169.*
- Amalia, F. 2016. Pengaruh Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (Stevia rebaudiana bertonii M.) Terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea). *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Dalimartha, S. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Trubus Agriwidya: Jakarta.
- Febriana, Hendra. 2018. Karakteristik Minuman Fungsional Dari Variasi Komposisi Ekstrak Daun Binahong (*Anredra cordifolia*) dan Sari Buah Nenas (*Ananas comosus (L.)Merr.*). [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 61 hal.
- Galingging R.Y. 2007. Potensi plasma nutfah tanaman obat sebagai sumber biofarmaka di KalimantanTengah. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol 10(1): 6-83.
- Hidayah, A.S., Mulkiya, K., Purwanti, L. 2015. Uji Aktifitas Antioksidan Umbi Bawang Dayak(*Eleitherinebulbosa, Merr.*). Di dalam: *Prosiding Penelitian Silvitas Akademika Unisba (Kesehatan dan Farmasi)*. Fakultas Farmasi Universitas Islam Bandung. Bandung. Hal.397-404.
- Indra, D. S. 2013. Empat Teknik Perbanyakkan Tanaman Stevia. Pengawas Benih Tanaman BBPPTP. Surabaya.
- Kumalaningsih. 2005. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Trubus Agrisarana: Surabaya.

- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode *Foam Mat Drying* Pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinate*). Jurnal Inovasi Teknik Kimia. Vol 4(1).
- Latifahningsih, Lukluk. 2012. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman Dalam Larutan Asam Asetat Terhadap Sifat Sensori, Kadar Protein Total dan Alkaloid Total Emping Melinjo. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 45 hal.
- Marlinda, H. 2003. *Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.
- Muliyanti, K. 2017. *Foam - Mat Drying : Teknologi Pengering Busa*. BPTP Balitbangtan Jambi.
- Murdianto, W dan Syahrumsyah, H. 2012. Pengaruh Natrium Bikarbonat Terhadap Kadar Vitamin C, Total Padatan Terlarut dan Nilai Sensoris Dari Sari Buah Nenas Berkarbonasi. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 8 (1): 1-5.
- Mustaufik, T. S dan H, Purnomo. 2000. Pengaruh penambahan *emulsifying agent tween 80* terhadap stabilitas emulsi susu kacang gude. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 1 (1): 24-34.
- Noorcahyati. 2012. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Etnis Asli Kalimantan*. Balai Penelitian Teknologi Konservasi Sumber Daya Alam: Balikpapan.
- Permata, D A, dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol.20(1) : 44 – 49.
- Purbasari D, 2016. Aplikasi Metode *Foam mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Puspawati, R., Adirestuti, P., Menawati, R. 2013. Khasiat Umbi Bawang Dayak (*Eleutheria palmifolia*) sebagai Herba; Antimikroba Kulit. Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 1 (1)

- Rakhmat, F dan H. Fitri. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian: Kalimantan Timur. 21 hal.
- Rengga, P. W. D. dan Handayani, A. P.. 2004. Serbuk instan manis daun pepaya sebagai upaya memperlancar air susu ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang*. Semarang.
- Ribut, S. dan S. Kumalaningsih, 2004. *Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode foam-mat drying. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta*. [http://www.pustaka-deptan.go.id.](http://www.pustaka-deptan.go.id/), [22 November 2019].
- Rini, P. 2016. *Keajaiban Bawang Berlian Ampuh Sembuhkan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.
- Rowe, R.C. et Al. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients, 6th Ed*. The Pharmaceutical Press: London.
- Tim Agromedia. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Sari, R. N. 2002. Analisis Keragaman Morfologis dan Kualitas Buah Nenas *Queen (Ananas comosus (L.)Merr)* di Empat Desa Kabupaten Bogor. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siregar, M. R. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) dalam Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Sulistiani, P. N., Tamrin, Baco A. R. 2019. kajian pembuatan minuman fungsional dari daun Sirsak (*Annona Muricata Linn.*) dengan penambahan bubuk Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 4(2): 2086 - 2095.
- Surtiningsih, P. 2008. Keragaman Genetik Nenas (*Ananas comosus L. Merr.*) Berdasarkan Penanda Morfologi Dan *Amfield Fragment Length Polymorphims* (AFLP). [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Talha, M. 2012. *Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana*. *Journal of Medicinal Plants Research*. Vol 6 (1): 2216-2219.
- Tanaka, O. 1979. *Chemistry of Stevia rebaudiana Bertoni M. New Source of Natural Sweeteners*. Ins.of Pharm. Sci. Hirosima Univ. School of Medicine Japan.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia: Jakarta.
- Winastia, B. 2011. *Analisa Asam Amino Pada Enzim Bromelin Dalam Buah Nenas (Ananas comosus L. Merr.) Menggunakan Spektrofotometer*. [Karya Ilmiah]. Program Diploma Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.
- Zubaidah, E., dan D. Widyaningtyas. 2009. *Pembuatan Kefir Bubuk Dengan Metode Foam Mat Drying. Kajian Proporsi Buih Putih Telur dan Konsentrasi Dekstrin*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 14 (3): 234-239.
- Zubaedah, E. J., Kusnadi., dan I.Andriastuti. 2003. *Pembuatan Laru Yoghurt Terhadap Sifat Fisik dan Kimia*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 14 (2): 45-56.