

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Media Farmasi*, 16(1), 57 - 70. <https://doi.org/10.32382/mf.v16i1.1418>
- Adrian, Syahputra, R. A., Juwita, N. A., Astyka, R., & Lubis, M. F. (2023). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) a herbal medicine from North Sumatera, Indonesia: PHYtochemical and pHarmacological review. In *Heliyon* (Vol. 9, Issue 5). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16159>. 9(5), 34 – 45.
- Aliyah, Q., Nuramalia, M., Program, H., Pendidikan, S., Agroindustri, T., Teknologi, P., & Kejuruan, D. (2019). Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning Dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/index>. 13(7), 11 – 26.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., & Anggreini, R. A. (2022). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*curcubita moschata*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 198–207. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3108>.
- Anur, M. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pepaya Gantung (*Carica Papaya* L.) Menggunakan Metode DppH (*2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazil*). 6 (2), 98 – 112.
- Arsyad, M., & Lorongasal, D. (2022). Konsentrasi Buah Mangga Dan Buah Naga Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Serbuk Instan. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 10(3), 348–357.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* (1st ed., Vol. 1). Universitas Bakrie Press. 3(6), 70 – 80.
- Aslamiyah, N. A., Anastasia, D. S., & Luliana, S. (2019). *Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan*. 9(7), 43 – 54.
- Atmaka, W., & Sigit, B. (2010). A Study On Physicochemical Characteristics Of Instant Flour In Several Corn (*Zea mays* L.) VARIETIES. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*: 3 (1), 68 – 70.

- Badan pusat statistik. (2020). *Produksi Buah-buahan (Ton)*. Bps.Go.Id.
- Bio Kaldera, C., Gultom, T., Edi, S., Silaban, F., Sagala, A., Gultom. (2021). *Andaliman (Zantoxylum acanthopodium DC) di Kawasan Danau Toba, Sumatera Utara*. 1(1), 26–31.
- Daniela et al. (2022). Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA). *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)* , 3(1), 44–50.
- Dewatisari, W. F., Rumiyan, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197 - 204. <https://doi.org/10.25181/jppt.v17i3.336>
- dos Reis, L. C. R., Facco, E. M. P., Salvador, M., Flôres, S. H., & de Oliveira Rios, A. (2018). Antioxidant potential and pHysicochemical characterization of yellow, purple and orange passion fruit. *Journal of Food Science and Technology*, 55(7), 2679–2691. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3190-2>
- Fachri, H. O., Adriatmoko, W., & Astuti, P. (2018). Khasiat Ekstrak Buah Markisa Kuning (P. Edulis Sims) sebagai Antiinflamasi Dilihat dari Jumlah Monosit pada Tikus Wistar Jantan (Rattus norvegicus). *Stomatognatic*, 15(2), 34–36.
- Faleiro, F. G., Junqueira, N. T. V., Junghans, T. G., de Jesus, O. N., Miranda, D., & Otoni, W. C. (2019). Advances in passion fruit (Passiflora spp.) propagation. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 41(2). 76–86 <https://doi.org/10.1590/0100-29452019155>
- Fischer, G., Melgarejo, L. M., & Cutler, J. (2018). Pre-harvest factors that influence the quality of passion fruit: A review. *Agronomia Colombiana*, 36(3), 217–226. <https://doi.org/10.15446/agron.colomb.v36n3.71751>
- 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.)*. 2 (3), 53 – 65.
- Gao, Y., Xia, W., Shao, P., Wu, W., Chen, H., Fang, X., Mu, H., Xiao, J., & Gao, H. (2022). Impact of thermal processing on dietary flavonoids. In *Current Opinion in Food Science* 48 (9), 23 - 34. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2022.100915>
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. (2017). Foam-mat drying technology: A review. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 57, Issue 12, pp. 2560–2572). Taylor and Francis Inc. 5(3), 54 – 62. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1020359>

- Haryanto, B. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annova Muricata* L.) Dengan Metode Kristalisasi. 8(9), 65 – 78.
- Hasyim Ibroham, M., Jamilatun, S., Dyah Kumalasari, I., Dahlan, A. (2022). A Review: *Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. 6(4), 89 – 97. Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.pHp/semnaslit>
- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen Dan Biji Buah Pepaya Dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 121–128.
- 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 - 56. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4683>
- Indriaty, Karlina, N., Hidayati, N. R., Firmansyah, D., Senja, R. Y., & Zahiyah, Y. (2022). Formulasi Dan Uji Aktivitas Deodoran Spray Ekstrak Etanol Herba Kemangi Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. In *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian* 7(4), 56 - 67.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>
- Luff Schroll. (1992). *Identifikasi Kadar Glukosa Dan Sukrosa Pada Madu Hutan* (Vol. 1, Issue 2). <http://ejournal.delihusada.ac.id/index.pHp/JPFH>
- Lumban Raja, R. N., & Hartana, A. (2017). Variasi Morfologi Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium*) Di Sumatra Utara. *Floribunda*, 5(7), 258–266.
- Margining Tri Utami, I., Nurhidajah, & Yusuf, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Instan Ekstrak Beras Hitam Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pangan Dan Gizi*, 13(1), 68–78. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.67-77>
- Mulyani, Yulistiani, & Nopriyanti. (2014). Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa Dengan Metode “Foam-Mat Drying.” In *Hasil Penelitian J. REKAPANGAN*. 8(1), 45 – 58.

- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). *Shelf Life Of Dietary Fiber Powder Drink From Porang Flour (AmorpHopHallus OncopHyllus) With Carrageenan Throughout The Critical Moisture Sorption*. 3(2), 26 - 34.
- Mutiara, J. R. (2023). Pengaruh Formulasi Sari Buah Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr) Dan Sari Buah Jeruk Manis (Citrus Sinensis) Terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Sensori Minuman Serbuk. 7(6), 36 – 46.
- Nopriyanti. (2014). Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa Dengan Metode “Foam-Mat Drying”. *Hasil Penelitian J. Rekapangan*. 8(1), 47 - 53.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (Kopsia arborea Blume.) Dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*, 3(1), 24–32.
- Rachmani, I. D. (2013). Identifikasi Komponen Aroma Buah Markisa (Passiflora edulis f. flavicarpa). In *Teknologi Pnagan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. 6(8), 87 – 99).
- Rahmadani, E., Ridha Yulyani Wardi, dan, & Selatan, S. (2021). Pengaruh Edible Coating Termodifikasi Pati Biji Durian Terhadap Lama Umur Penyimpanan Buah Markisa (Passiflora edulis). *Cokroaminoto Journal of Biological Science*, 3(1), 11–15.
- Rahmaniah, & Zulfida, I. (2022). All Fields of Science J-LAS Budidaya Pohon Markisa di Kabupaten Karo Passion Fruit Cultivation in Karo Regency. *AFoSJ-LAS*, 2(2), 38 – 49. <https://j-las.lemkomindo.org/index.pHp/AFoSJ-LAS/index>
- Rawar, E. A. (2024). Formulasi Dan Uji Sediaan Fisik Serbuk Minuman Instan Kombinasi Daun Katuk Dan Bunga Telang. *Jurnal Cahaya Mandalika*, 5(1), 323–329.
- S Letlora, J. A., Sineke, jufri, & Purba, R. B. (2020). Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *Gizido*, 12(2), 105–112.
- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (Mangifera odorata Griff) Dengan Variasi

- Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(4) 113–118.
- Sarabandi, K., Peighambardoust, S. H., Sadeghi Mahoonak, A. R., & Samaei, S. P. (2018). Effect of different carriers on microstructure and pHysical characteristics of spray dried apple juice concentrate. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8), 3098–3109. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3235-6>
- Saragih, D., & Arsita, A. (2019). Kandungan fitokimia *Zanthoxylum acanthopodium* dan potensinya sebagai tanaman obat di wilayah Toba Samosir dan Tapanuli Utara, Sumatera Utara . *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 5(1), 69 – 78. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m050114>
- Saraswati, Desnita, R., & Luliana, S. (2019). *Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk*. 8(2), 61 – 73.
- Siboro, B., Manik, Y., Pardede, S., Panjaitan, O., Siahian, M., Simamora, E., & Sinaga, R. (2022). Peningkatan Nilai Andaliman Rantai Pasok, Produk Turunan, dan Teknologi Tepat Guna (Yosef Manik, Ed.; 1st ed.). 3(7), 51 – 67.
- Sinaga, R. E., & Prasetyo, H. A. (n.d.). *Upaya Memperpanjang Masa Simpan Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium D) Studi Kasus Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi*. 4(7), 17 – 28.
- Singh, N., Kaur, L., Singh Sodhi, N., & Singh Sekhon, K. (2005). PHysicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars. *Food Chemistry*, 89(2), 253–259. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.02.032>
- SNI 3722. (2018). *Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional Indonesia Minuman serbuk berperisa*. www.bsn.go.id
- Tirtayani, L. Y., Timur Ina, P., & Puspawati, G. A. K. D. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 334–349.
- Tresna Yuliawaty, S., & 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), 30 - 43.

- Wijaya, C. H., Suharta, S., Hunaefi, D., & Hashidoko, Y. (2022). Analisis Senyawa Aktif Trigeminal Andaliman dengan Variasi Metode Pengeringan dengan Pendekatan GC-MS. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(1), 77–86. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.1.77>
- Wiyono, A. E., Kuswardhani, N., & Prameswari, P. D. (2024). Optimasi Maltodekstrin Dan Ekstrak Secang Pada Serbuk Minuman Jahe Menggunakan Mixture Design. *Jurnal Agroindustri*, 14(1), 40–52. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.14.1.40-52>
- Yohana, riri. (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.). *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang*. 6(2), 29 – 40.
- Yolandari, A. C., & Chairiyah Batubara, S. (2019). Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. *Prof. DR. Soepomo*. 6(5), 28 - 40.
- Yuli Tirtayani, L., Timur Ina, P., & Ayu Kadek Diah, P. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Dkk. /Itepa*, 11(2), 2022–2334.