

DAFTAR PUSTAKA

- 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. *Heliyon*, 9(5), e16159.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Pengaruh metode pengeringan terhadap karakter mutu fisik dan kimia serbuk minuman instan kulit buah naga. *Media Farmasi*, 16(1), 57-64.
- Agnesty, D. (2017). Pengaruh perbandingan andaliman dengan batang kecombrang dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk sambal andaliman (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan Mocaf (modified cassava flour) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172-191.
- Anjali, U., Sonam, D., Sheetal, S., Pramod, Y., Galib, R., & Kumar, P. P. (2025). Comparative quality control profile of different marketed samples of Mamajjaka Ghana Vati. *Journal of Drug Research in Ayurvedic Sciences*, 10(1), 56-63.
- Angraeni, R. (2020). Uji Karakteristik Simplisia Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 3(2), 32-38.
- Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (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.
- Amelia, D. C., Dahlan, S. A., Bait, Y., Nalole, J. A., & Ali, A. A. R. (2023, December). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Instan Buah Nangka (*Artocarpus integra*). In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa (Vol. 2, No. 2, pp. 131- 140)*.
- 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.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfatan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Kultivasi*,
- Ashfaq, A., Khan, Z. I., Arif, M., Abbas, G., Abbas, T., Gatasheh, M. K., ... & Shah, A. A. (2024). The proximate composition of vegetables enriched by incorporation of municipal solid waste into fertilizers and its impacts on environment and human health. *BMC Plant Biology*, 24(1), 887.

- Assyfa, A., Dalimunthe, A., Satria, D., Muhammad, M., & Mun, C. Y. (2024). *Phytochemical Analysis and Antioxidant Activity of Methanol EXtract OF Zanthoxylum Acanthopodium DC. Fruits Using Cupcac Methods*. 16(4), 34-37.
- Badriyah, L., & Farihah, D. (2022). Optimalisasi ekstraksi kulit bawang merah (*Allium cepa* L) menggunakan metode maserasi. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan Dan Analisisnya*, 3(1), 30-37.
- Bangun, I. R., Karo-Karo, T., & Suhaidi, I. (2024). Pengaruh Penambahan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) Serta Lama Fermentasi Terhadap Mutu Minuman Probiotik Water Kefir. *Rona Teknik Pertanian*, 17(2), 107-122.
- Benyamin., Hosseini Ghaboos, S. H., Sadeghi Mahoonak, A., Shahi, T., & Farzin, N. (2025). Spray-Dried Wheat Gluten Protein Hydrolysate Microcapsules: Physicochemical Properties, Retention of Antioxidant Capability, and Release Behavior Under Simulated Gastrointestinal Digestion Conditions. *Food Science & Nutrition*, 13(1), e4662.
- Brouns, F. (2020). Saccharide characteristics and their potential health effects in perspective. *Frontiers in nutrition*, 7, 75.
- Cayeux, I., Saint-Léger, C., & Starckenmann, C. (2023). Trigeminal Sensations to enhance and enrich flavor perception-Sensory Approaches. *Clinical Nutrition Open Science*, 47, 64-73.
- Cherrak, S. A., Mokhtari-Soulimane, N., Berroukeche, F., Bensenane, B., Cherbonnel, A., Merzouk, H., & Elhabiri, M. (2016). In vitro antioxidant versus metal ion chelating properties of flavonoids: A structure-activity investigation. *PloS one*, 11(10), e0165575.
- Composition, P., Content, C., Properties, O., Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, N. (2023). Snack Bar, N. *Oxford English Dictionary*, 37, 162–170.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen and phytochemical screening using leaf extract of *Sansevieria* sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197-202.
- Fatchullah, A., Auffadiina, J., Sarah, G., Peggy, C., Kurniasari, L., Dwi, P., ... & Setyo, G. (2022). Implementasi Food Dehydrator Pada Pengeringan Bunga Telang Sebagai Produk Teh Umkm Kampung Cendana Kelurahan Perak Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Patikala*, 1(4), 350-356.
- Febriyanti, D. S., Arifin, Y. F., & Putra, A. P. (2023). *Etnobotani Famili Anacardiaceae di KHDTK Universitas Lambung Mangkurat*. 1–106.
- Fuaddi, A., Ali, S., & darsan, H. (2022). Analisa Pengaruh Kadar Air Pada Biji Sawit (Nut) Terhadap Efisiensi Pemecahan Biji Sawit (Nut) di PT. Karya Tanah Subur.

Jurnal Teknik Mesin Cakram, 5(2), 99–104.

- Handajani, F. (2019). *Oksidan dan antioksidan pada beberapa penyakit dan proses penuaan* (Vol. 15, Issue 2, pp. 1–23).
- Handito, D., Saloko, S., Cicilia, S., & Siska, A. I. (2017). *Pangan fungsional*. Mataram University Press, Mataram, Indonesia.
- Hariadi, H., Wahyono, T., Darniadi, S., Maulana, H., Nurhadi, B., Amien, S., ... & Alasmari, A. F. (2024). Effect of maltodextrin concentration and drying temperature on the physicochemical characteristics of Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) extract powder. *Italian Journal of Food Science*, 36(2), 74.
- Hartono, Y. (2018). *Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat dengan Proses Pencampuran Kering* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University (IPB)).
- Hernawati, H., Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Oat (*Avena sativa*).
- Herrera, P. A., Santagapita, P. R., & Moreno, F. L. (2025). Refractance window drying: A new approach for producing high-quality powdered dairy products. *Journal of Dairy Science*, 108(3), 2324–2339.
- Husnani, & Ningsih, T. W. (2023). Formulasi Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Buah Dan Sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 3(1), 440–451. Mataram University Press, Mataram, Indonesia.
- Hutapea, D. B., Susilawati, Y., Muhaimin, M., & Chaerunisaa, A. Y. (2024). Potent bioactivity of Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). *Pharmacia* (0428-0296), 71(1).
- Irjayanti, A., Irmanto, M., & Wibowo, T. F. (2024). Analisis Faktor Risiko Diare Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Jayapura Utara. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 23(1), 1–9.
- Islam, M. Z., Jahan, M. I., Monalisa, K., Rana, R., & Hoque, M. M. (2024). Impact of maltodextrin, egg white protein addition and microwave-assisted foam mat drying on drying kinetics, microstructures, physicochemical and quality attributes of jackfruit juice powder. *LWT*, 200, 116158.
- Jiang, H., Zhang, M., & Adhikari, B. (2013). Fruit and vegetable powders. In *Handbook of food powders* (pp. 532–552). Elsevier.
- Kandasamy, P., Varadharaju, N., Kalemullah, S., & Maladhi, D. (2014). Optimization of process parameters for foam-mat drying of papaya pulp. *Journal of food science and technology*, 51(10), 2526–2534.

- Kemenkes, R. I. (2019). Buku pedoman manajemen penyakit tidak menular. *Jakarta: Direktorat Jenderal Pencegahan Dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular.*
- Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik.*
- Khairi, A. N., & Furayda, N. (2023). Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (*Ananas comosus Merr*) dan maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 18-24.
- Kumar, S., & Pandey, A. K. (2013). Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview. *The scientific world journal*, 2013(1), 162750.
- 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.
- Maitulung, I., Maarisit, W., Pareta, D. N., & Lengkey, Y. K. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Akar Manukan (*Rhinacanthus nasutus (L) Kurz*). *Biofarmasetikal Tropis (The Tropical Journal of Biopharmaceutical)*, 5(2), 127-134.
- Mu'nisa. (2023). Antioksidan Pada Tanaman Dan Peranannya terhadap Penyakit Degeneratif. In *Brilian Internasional Surabaya.*
- Navia, Z. I., Suwardi, A. B., & Saputri, A. (2019). Karakterisasi Tanaman Buah Lokal di Kawasan Ekosistem Leuser Kabupaten Aceh Tamiang, Aceh. *Buletin Plasma Nutfah*, 25(2), 57.
- Pinandita, S., Supari, S., Saputra, D. N., & Al Amin, A. F. (2024). Analisa Mesin Pengering Makanan Food Dehidrator Menggunakan Sensor Thermostat Berbasis Hybrid. *Electrician: Jurnal Rekayasa dan Teknologi Elektro*, 18(1), 97-103.
- Purbasari. (2019). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 01 (2019). *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52.
- Putri, D. R., Azis, A. D., & Rizqi, M. N. (2023). Analisis Rasio Keuangan Dan Financial Distress Sebelum Dan Sesudah Covid-19 Subsector Food and Beverage. *Jurnal Maneksi*, 12(3), 564–572.
- Putri, K., Herawati, N., Faizah Hamzah, dan, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). Pemanfaatan Daging Buah Kuini Dalam Pembuatan Produk Fruit Leather Dengan Penambahan Daging Buah Naga Merah the Usage of Kuini Fruit To Make the Product Fruit Leather With Add on Red Dragon Fruit. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–14.
- Putri, A. O., Hati, M. C., Ishanti, N. P., & Ilham, H. S. (2024). Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Beberapa Jenis Tanaman dengan Kromatografi Lapis Tipis: Literature Review. *PHARMADEMICA: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*, 3(2), 45-

54.

- Prayoga, M. K., Rostini, N., Setiawati, M. R., Simarmata, T., Stoeber, S., & Adinata, K. (2018). Preferences of farmers to superior rice (*Oryza sativa*) for rice fields in Pangandaran and Cilacap regions. *J Kultivasi*, 17(1), 523-30.
- Quintero-Gamero, G., Sánchez-Garzón, F. S., Rodríguez-Cortina, A., Hernández-Carrión, M., & Nerio, L. S. (2025). Optimization of the encapsulation of arazá pulp by spray drying: Physicochemical, morphological and in vitro digestion studies. *Applied Food Research*, 5(1), 100831.
- Rachma, D. F., Widyasanti, A., & Harnesa, S. (2021). Ekstraksi Oleoresin dari Kulit Mangga Kuweni (*Mangifera Odorata*. Griff) dengan Ultrasound Assisted Extraction (UAE) Bertingkat. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(1), 20–25.
- Rahmawati, R., Ranti, R., Avievi, A. Z., Marpaung, M. P., & Prasetyo, D. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Duku Komerling Ilir (*Lansium parasiticum* (Osbeck) K.C Sahni & Bennet) Berdasarkan Perbedaan Pelarut Polar Dengan Metode DPPH (2,2 Diphenyl-1-Picrylhydrazyl). *Lantanida Journal*, 9(2), 137.
- Rumata, S., Breemer, R., & Picauly, P. (2023). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Nutmeg Instant Drink (*Myristica fragrans* Houtt) with Variations of Maltodextrin Concentration. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 75-80.
- Romulo, A., & Aurellia, C. A. (2024). Effect of maltodextrin and egg white powder on physical characteristics of sorghum powdered drink. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 98, p. 06005). EDP Sciences.
- Salim, R. (2024). *Indonesian Journal of Chemical Science Phytochemicals & Antioxidant Activity of Andaliman Seeds and Flesh*. 13(50), 1–12.
- Sangamithra, A., Sivakumar Venkatachalam, S. V., John, S. G., & Kannan Kuppaswamy, K. K. (2015). Foam mat drying of food materials: A review.
- Siagian, I. M. N., Puji, A., Dwina, S., Ahyadiyani, R., Wahyuliana, W., Yusvita, D., & Arwanti, M. (2022). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc.) Terhadap Jumlah Leukosit Total dan Leukosit Jenis Tikus Putih (*Rattus Novergius* L.) yang Diinduksi Boraks. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Komputer*, 3(01), 17–30.
- Silalahi, S., & Megaputri, T. R. (2019). Effect of extraction solvent on total flavonoid content of andaliman fruit (*Zanthoxylum acanthopodium* DC): Pengaruh Ekstraksi Dengan Pelarut Pada Total Flavonoid Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). *Pro Food*, 5(2), 540-543.

- Sinaga, K. (2023). Buah Andaliman Sebagai Sumber Antioksidan. *Penerbit Tahta Media*.
- Shichen, G., Ruomeng, B., Meihao, O., Siru, Z., Yixian, Z., Junhong, C., ... & Baishan, F. (2023). Degradation strategies of pesticide residue: From chemicals to synthetic biology. *Synthetic and Systems Biotechnology*, 8(2), 302-313.
- Swastawati, F., Cahyono, B., Setiono, I., & Kurniasih, R. A. (2018). Penguatan usaha pengasapan ikan “kub asap indah”, desa wonosari, kecamatan bonang, kabupaten demak dengan teknologi pengemasan vakum. *INFO*, 19(1), 34-45.
- Tan, C. H., Hii, C. L., Borompichaichartkul, C., Phumsombat, P., Kong, I., & Pui, L. P. (2022). Valorization of fruits, vegetables, and their by-products: Drying and bio-drying. *Drying Technology*, 40(8), 1514-1538.
- WHO South-East Asia Regional Expert Group on noncommunicable diseases (REG NCD) (Issue August 2023). (2024).
- Wijaya, C. H., & Napitupulu, F. I. (2020). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.), rempah fungsional lokal potensi global. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, Dan Biosains Tropika*, 2(1), 28–31.
- Wiratno, A. S., Johan, V. S., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dalam pembuatan minuman instan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Zaulia, O., Nur Allisha, O., Mohd Shukri, M. A. I., Suriani, M. N., Wan Mahfuzah, W. I., Noor Safuraa, S., (2020). Postharvest quality and storage life of Kuini (*Mangifera Odorata* Griff) at different storage temperature. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 21(1), 22–31.