

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. *Association of Official Analytical Chemistry*. 2005. *Officials Method of Analysis of AOAC International*. AOAC. Virginia.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta.
- Adawiyah, R., Eko, B., dan Yeni, S. 2017. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Minuman Instan Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*). Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Adhayanti, I., dan Tahir, A. 2020. Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga Yang Diproduksi Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. *Media Farmasi* 16(1): 57-68.
- Ahmad, I.N.R. 2010. Pembuatan Tabelt Hisap Ekstrak Etanolik Daun Saga (*Abrus precatorius L.*) dengan Amilum Manihot Sebagai Bahan Pengikat Menggunakan Metoda Granulasi Basah [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta Surakarta.
- Alfonsius., Sinung, P., dan Ekawati P. 2015. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dengan Variasi Maltodekstrin .1:19-38.
- Alqurashi, A.M., Masoud, E.A., dan Alamin, M.A. *Antibacterial activity of Saudi honey against Gram negative bacteria*. *Journal of Microbiology and Antimicrobials*.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ariyanti, E.S. 2010. Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. Fakultas Sain dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Asih, I.A., Ratnayani, R.K., dan Swardana, I.B. 2012. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Golongan Flavonoid dari Madu Kelengkeng (*Nephellium longata L.*). *Jurnal Kimia* 6 (1): 72-78.
- Awanis. A.T., Dinda, N.W., Dinda, G.M., dan Maulana, Y.A. 2021. Potensi Tanaman Saga (*Abrus precatorius L.*) Sebagai Imunomodulator Alami [Internet]. Tersedia pada: <http://farmainfo.ubpkarawang.ac.id/> [12 Sep 2022]
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Francisco, G., dan Yudha, A. 2013. Potensi senyawa fenolik bahanalamsebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Widya Teknik* 10(1): 1-10.
- Bachtiar, R. (2013). Pembuatan minuman sari kurma (*Phoenic dactylifera*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bachtiar, R. 2013. Pembuatan minuman sari kurma (*Phoenic dactylifera*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bait, Y dan R. Kasim. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Oven Pan. *Penelitian Hibah Bersaing (DP2M)* 2(987).
- Bararah, V. F. 2008. Studi Paparan Dan Metabolit Sakarin (Pemanis Buatan) Pada Jajanan Anak-Anak [Skripsi]. Fakultas Matematika danl Ilmu Pengetahuan, Universitas Indonesia.

- Batubara, S. C dan Pratiwi, N. A. (2019). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan* 1(2).
- BPOM RI. 2005. Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka. Jakarta: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia 02-04.
- BPOM. 2008. Informatorium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Britto, J.D., Kumar B.J.R. and Gracelin D.H. 2012. *Abrus precatorius L. A Medicinal Plant With Potential As Antibacterial Agent. Journal of Pharmacy Research* 5 (2): pp.1207–1209.
- Choi, Y- H., Hussain, R.A., Pezzuto, J.M., Kinghorn, A.D. dan Morton, J. 1989. *Abrusoside A-D, Four Novel Sweet-Tasting Triterpene Glycoside from the Leaves of Abrus precatorius. J. Nat. Prod* 52: 1118-1127.
- Deglas, W., dan Fransiska. 2022. Analisis Perbandingan Bahan dan Jumlah Perekat Terhadap Briket Tempurung Kelapa dan Ampas Tebu. *Teknologi Pangan* 11(1):72-78.
- Elviera, G. (1988). Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. [Skripsi]. FATETA, Ilmu Pertanian Bogor.
- Erwinda, Maya, D., dan Wahono H. S. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 54-64.
- Farikha, I. N., Anam, C. dan Widowati, E. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30- 38.
- Febrina, M. 2020. Kadar Gula Reduksi, Kadar Protein dan Kadar Lemak Es Krim dengan Penambahan Lada Hitam (*Piper nigrum* Linn) [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Gabriela, M.C., Dekie, R, dan Maya, M.L. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Buah Pala (*Myristica fragrans H.*). 2 (4).
- Gafar, P.A dan Lancy, M. 2018. Pengembangan Produk Jahe Instan dengan Campuran Madu dan Susu Skim. Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri.
- Garaniya, N., and Bapodra, A. 2014. *Ethno Botanical and Phytopharmacological Potential of Abrus Precatorius L.: A review, Asian Pacific. Journal of Tropical Biomedicine*, 4, 27-34.
- Gonnissen, Y., J.P. Remon. dan C. Vervaet. 2016. *Effect of Maltodekstrin and Superdisintergrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Co-Spry Drying. European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*.
- Gul, M.Z., Ahmad, F., Kondapi A.K., Qureshi, I.A., and Ghazi, I. 2013. *Antioxidant and antiproliferative activities of Abrus precatorius Leaf Extracts-an In Vitro Study, Complementary & Alternative Medicine*. Pp.1–12.
- Hasanuddin, Hendri, N., Waskito dan Syahrul. 2014. Pengukuran Nilai Brix Tebu Tibarau Pasca Proses Fermentasi Sebagai Bahan Baku Bioethanol. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan. Medan.

- Hasibuan, E.P dan Winarso, D.W. 2015. Pengaruh Aplikasi KMnO₄ dengan Media Pembawa Tanah Liat terhadap Umur Simpan Pisang Mas (*Musa sp AA Group*.)
- Hayati, H.R., Anisa, K.D., Ratri, A.N., dan Loekman, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder) Dalam Air. *Jurnal Teknologi* 7(1).
- Herda, A., Muhammad, N., Hamidah dan Mita, K. 2018. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Limau Kuit (*Cytrus hystrix* Dc) Terhadap Beberapa Bakteri. *Journal of Current Pharmaceutical Science*, 2(1).
- Hidayat, B. 2002. Optimasi Proses Produksi dan Karakterisasi Maltodekstrin (DP 3-9) dari Pati Gandum [Tesis]. Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin Dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri* 3 (2): 133-138.
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. Lampung. *Jurnal Riset Industri* 3(2): 133-138.
- Hussain, A.Z and Kumaresan, S. 2014. GC-MS Analysis and Antimicrobial Activity of *Abrus Precatorius L.* *Journal of Microbiology and Biotechnology research* Pp.24–30.
- Jati, G.P. 2007. Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin Di Kabupaten Bogor [Skripsi]. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Jumri, Yusmarini, dan Netti, M. 2015. Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA* 2(1).
- Juniarti, D., Osmeli dan Yuhernita. 2009. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan Antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhidrazil) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius l.*). *Makara Sains* 13 (1): 50-54.
- Kaljannah, R. A, Indriyani dan Ulyarti. 2018. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L). Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Kania, W., Martina, A., dan Siswanti. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan* 4(3): 16-29.
- Kirana, M.R. 2015. Evaluasi Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Es Krim Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*). Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata, Semarang.
- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi, (2005), Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusumah, R.A. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi Dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans houtt*). Skripsi. Tidak dipublikasikan. IPB, Bogor.
- Kuswurj, R. 2011. *Sugar Cane Processing and Technology*. San Francisco: W.H. Freeman and Company.

- Manurung, E.W. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Dan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Fungsional Serbuk Instan Sirsak [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 1 (2): 38–48.
- Misrahanum, Cut Intan, A.P. dan Cut Yulvizar. 2017. *Activity Test of Abrus Precatorius L. Leaf Extract Against Clinical Streptococcus Pneumonia Growth*. *Jurnal Natural* 17(1).
- Molyneux, P. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. *Journal of Science Technology* 26(2): 211-219.
- Mulyani, T., R. Yulistiani dan M. Nopriyanti. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “Foam-Mat Drying”. *Jurnal Rekapangan* 8(1):22-38
- Mursalin, Nizori, A., dan Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi* 3(1): 71–77.
- Nilda, C., Novia, M.E., dan Intan S. 2019. Ekstraksi Senyawa Bio-aktif pada Beberapa Rempah Ie Bu Peudah. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* 3 (1).
- Ningtias, D., Suyanto, A., dan Nurhidajah. 2017. Betakaroten, Antioksidan, dan Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Dutch) Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7(2), 94–103.
- Nugraheni dan P. Intan. 2014. Analisis Rantai Nilai Komoditas Pertanian Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) di Kecamatan Tlogowungu Kabupaten Pati. [Skripsi]. Semarang. Universitas Diponegoro
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padajaran.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn). [Skripsi]. UAJY. Tidak Diterbitkan
- Parwata, O.A.K., Ratnayani, K.A.A., dan Listya A. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (*Ceiba petandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephellium longata* L). *Jurnal Kimia* 4 (1): 54-62.
- Pentury, M. H., Nursyam, H., Hararap, N., dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Asam. *Indonesian Green Technology Journal*, 2 (1).
- 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.
- Pradnyana, K.D.A., Made, O.A.P., dan Nyoman, S. 2014. Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa dan Nira Aren dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Journal Chemistry Laboratory*, 1(1).
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode *Spray Drying*. *Komposisi Kimia, Uji Sensoris*

- dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pratiwi P., M. Suzery dan B. Cahyono. 2010. Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosipon stamineus B.*) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal sains & matematika* 18 (4): 140-148.
- Putra., Stefanus, D.R. dan L.M Ekawati. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn.*) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rahayu, W. P dan S. Nurosiyah. 2019. Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Modul, Jakarta.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Artikel. Universitas Pasundan Bandung.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). [Skripsi]. Semarang, Universitas Semarang.
- Rifky. 2013. Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik *Churros* Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Sholikhah, N.I., Muhammad, A dan Fitri, A.F. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Instan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Produksi Mitra Sehat Kiringan Bantul. *Jurnal Akfarindo* 8(1): 50-55.
- Siagian, H. (2017). Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren Dengan Krimer Dan Persentase Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sugindro, Etik M., Joshita D. 2007. Pembuatan Dan Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Biji Jinten Hitam Pahit (*Nigella sativa* Linn.). Jakarta. Lembaga Biomedis Direktorat Kesehatan TNI-AD.
- Sukardi., Hindua, M.P dan Nurhidayat. 2009. Optimasi Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Permentasi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Suranto, A. 2007. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Suriawiria, H. U. 2000. Madu untuk Kesehatan, Kebugaran dan Kecantikan. Jakarta: Papas Sinar Sinanti.
- Susilawati dan P. C. Dewi. 2011. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Permen Karamel dan Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* (3):101-107.
- Tamal, B. T., S. Kumalaningsih. dan A. F. Mulyadi. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E.Br.) (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO₃). Universitas Brawijaya. Malang.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.

- Ummah, M., Bambang, K., dan Ery, P. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa Blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16 (1).
- Utomo, D dan Septiani, B.A. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal teknologi Pangan* 11(1): 42-51.
- Veronica. 2018. Pembuatan Tabelet Efervesen Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius L.*) dengan Variasi Bahan Pengisi Menggunakan Metode Cetak Langsung [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara.
- Vivianty, R., Agus, W., dan Rina. 2019. Penambahan Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi.
- Wahyuningsih I. 2006. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Saga Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* serta Profil KLT [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Warsiki, E., Rini, N., dan Indah, Y. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*) Untuk Label Cerdas Indikator Warna. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* 18 (1): 15-19.
- Wibowo, L., dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Vokasi* 8(2): 101-109.
- Widyastuti, H. Z. Luthfah, Y. I. Hartono, R. Islamadina, A. T. Can, and A. Rohman, 2021. "Antioxidant activity of temu-lawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) and its classification with chemometrics. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis* 1(1): 29-42
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia: Jakarta.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum, A.*) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra Betacea, Sent.*) [skripsi]. Padang: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Yolandari, A.C dan Siti, C.B. 2019. Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode *Mixture Design*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan* 1(2): 75-92.
- Yuliaty, S.T dan Wahono., H.S. 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.