

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S. 2020. Perbandingan sari kacang kedelai dengan bubur umbi bit dan konsentrasi santan terhadap karakteristik es krim nabati. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(2), 57-64. DOI: <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2980>
- Adiko, S. M., Lasindrang, M., dan Ahmad, L. 2023. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Pada Tiliaya Instan. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02): 206-216. DOI: <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i02.16975>
- Agustina, M., Fahrizal, F., dan Indarti, E. 2019. Penambahan CMC, Gum Xanthan, dan Pektin sebagai Stabilizer pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2): 266-273. DOI: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i2.10966>
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. 2020. Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (Citrus sinensis). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1): 1-11. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Amelia, D. C., Dahlan, S. A., Bait, Y., Nalole, J. A., dan Ali, A. A. R. 2023. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Instan Buah Nangka (Artocarpus integra). In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* 2(2): 131-140).
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2016. Penambahan carboxymethyle cellulose (CMC) pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, ph, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1): 58-67. DOI: [10.21776/UB.JITEK.2016.011.01.7](https://doi.org/10.21776/UB.JITEK.2016.011.01.7)
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., dan 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>
- Apriansyah, A. H., Rohmayanti, T., dan Kurniawan, M. F. 2024. Profil Yoghurt Sari Kacang Kedelai dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas cv. Ayamurasaki) yang Dihidolisis Secara Enzimatis. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 8(1): 39-47. DOI: [10.30595/jrst.v8i1.17231](https://doi.org/10.30595/jrst.v8i1.17231)

- Assalam, S. 2022. Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(1): 25-31.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemists. AOAC International, Washington DC.
- Ayuningtiyas, S., Desiyana, F. D., & Siswarni, M. Z. 2017. Pembuatan karboksimetil selulosa dari kulit pisang kepok dengan variasi konsentrasi natrium hidroksida, natrium monokloroasetat, temperatur dan waktu reaksi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(3), 47-51.
DOI: <https://doi.org/10.32734/jtk.v6i3.1589>
- Ávila, E. L., Rodríguez, M. C., & Velásquez, H. J. C. 2015. Influence of Maltodextrin and Spray Drying Process Conditions on Sugarcane Juice Powder Quality. *Rev. Fac. Nac. Agron. Medellín*, 68(1), 7509-7520. DOI: <http://dx.doi.org/10.15446/rfnam.v68n1.47839>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Budiarto, E., Suparno, S., Kusumadati, W., Muliansyah, M., Mahrita, S., dan Faridawaty, E. 2022. Sifat fisikokimia minuman instant terung asam (*solanum ferox* L) dengan penambahan dekstrin dan variasi suhu pengeringan. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(1), 90-98.
- Christiana, M. A., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2015. Pengaruh gum arab pada minuman madu sari apel ditinjau dari mutu organoleptik, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2), 46-53. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2015.010.02.5>
- Dewi, A. K., & Satibi, L. 2015. Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (spray dryer) terhadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (coconut milk powder). *Jurnal Konversi*, 4(1). DOI: <https://doi.org/10.24853/konversi.4.1.%25p>
- Deglas, W., dan Apriliani, F. 2022. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(01), 1-8.
DOI: <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.233>

- Djaafar, T. F., Santoso, U., dan Ariestyanta, A. (2017). Pengaruh penambahan maltodekstrin dan suhu inlet spray dryer terhadap karakteristik fisiko-kimia bubuk sari kerandang (*Canavalia virosa*). *agriTECH*, 37(3), 334-342. <https://doi.org/10.22146/agritech.10446>
- Enyiukwu, D. N., Chukwu, L. A., dan BASSEY, I. N. 2020. Nutrient and anti-nutrient compositions of cowpea (*Vigna unguiculata*) and mung bean (*Vigna radiata*) seeds grown in humid Southeast Nigeria: A comparison. *International Journal of Tropical Drylands*, 4(2).
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M., dan Rohajaten, U. 2023. The Effect Of Maltodextrin On The Physical And Chemical Properties Of Tapak Dara Flower (*Catharanthus Roseus*) Dye As A Food Biocolour. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.1-13>
- Fahni, Y., Sufra, R. ., Ahmad, I. M., dan Fadhilah, S. 2023. Pengaruh penambahan koagulan terhadap laju sedimentasi pada proses sedimentasi larutan tepung maizena. *Hexatech: Jurnal Ilmiah Teknik*, 2(1), 17–22. <https://doi.org/10.55904/hexatech.v2i1.704>
- Fipah, N., Suprihartini, S., dan Farpina, E. 2023. Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. *Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3), 133-146. <https://doi.org/10.21093/bjsme.v3i3.6872>
- Hamam, H., Ayuni, K., Purdy, J., Mubina, A., Kusuma, I., dan Septiana, Y. 2022. Oatbean Milky: Oatbar Susu Dari Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Sebagai Camilan Tinggi Protein. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(6), 6649-6656. <https://doi.org/10.47492/jip.v3i6.2127>
- Hasni, D., Irfan, I., dan Saputri, R. 2021. Pengaruh Formulasi Bahan Baku dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 78-85. DOI: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i2.21268>
- Heba, M. 2019. Cowpea. Nova Science Publisher
- Hizmadin, A., Sumual, M. F., dan Djarkasi, G. 2023. Penambahan Carboxymethyl Celullose (CMC) Pada Susu Kacang Kenari (*Canarium indicum*, L.) Untuk Meningkatkan Stabilitas Emulsi Dan Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(2), 80-90. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.49855>
- Huda, S. 2020. Efek Evaporasi Dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 84-93. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42716>

- Husnani, H., dan Zulfitri, R. 2022. Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan Dengan Kombinasi Jahe, Temulawak, Kunyit dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2(2).
- Indah, A., Isnaini, F., & Nurhadi, B. (2019). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Kecap Manis Bubuk Hasil Pengeringan Vakum. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3), 181-192. DOI: [10.21776/ub.jtp.2019.020.03.5](https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.03.5)
- Intariani, N., Diah Puspawati, G., & Wisaniyasa, N. 2022. Pengaruh Konsentrasi Carboxyl Methyl Cellulosa (CMC) Terhadap Karakteristik Bubuk Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz) Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(4), 744-755. doi:10.24843/itepa.2022.v11.i04.p14
- Khairi, A. N., & Furayda, N. 2023. Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (Ananas comosus Merr) dan maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 18-24. DOI: <https://doi.org/10.23969/pftj.v10i1.6998>
- Khalisa, Lubis, Y., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6 (4): 594-601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kundu, P., Dhankhar, J., dan Sharma, A. 2018. Development of non dairy milk alternative using soymilk and almond milk. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 6(1), 203-210. DOI : <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.6.1.23>
- Lim, V., Kardono, L. B. S., dan Kam, N. 2015. Studi Karakteristik Dan Stabilitas Pengemulsi Dari Bubuk Lendir Okra (Abelmoshus esculentus). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3).
- Monita, G., Mardiah, M., Jumiono, A., Akil, S., dan Amalia, L. 2023. Formula dan Umur Simpan Minuman Serbuk Berbasis Rosela dengan Penyalut yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 17(02), 110-121. DOI: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v17i02.44170>
- Nasution, R. B., dan Simanungkalit, R. C. 2023. Utilization of carboxymethyl cellulose (CMC) from coconut coir waste (Cocos nucifera) as a stabilizer in red bean (Phaseolus vulgaris L) vegetable milk. *Journal of Chemical Natural Resources*, 5(1), 26-34. DOI: <https://doi.org/10.32734/jcnar.v5i1.11988>
- Nguyen, T. T. T., Le, T. V. A., Dang, N. N., Nguyen, D. C., Nguyen, P. T. N., Tran, T. T., dan Thuy Nguyen Pham, D. 2021. Microencapsulation of Essential Oils

- by Spray-Drying and Influencing Factors. *Journal of Food Quality*, 2021(1), 5525879.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13.
- Putri, A. O., Mentari, I. A., Julyantiya, R. T., Yuliati, S., & Dewi, E. 2021. Rancang bangun alat tipe spray dryer untuk proses pengeringan susu bubuk berbasis jagung manis (*Zea mays saccharata*). *KINETIKA*, 12(3), 31-37.
- Rahman, M. S., Hasan, M. S., Nitai, A. S., Nam, S., Karmakar, A. K., Ahsan, M. S., Shiddiky, M. J. A., & Ahmed, M. B. 2021. Recent Developments of Carboxymethyl Cellulose. *Polymers*, 13(8), 1345. <https://doi.org/10.3390/polym13081345>
- Sabariman, M., Wahyuningtias, E. S., & Azni, I. N. 2022. Formulasi Jus Kurma Dan Sari Kedelai Dalam Pembuatan Jus Kurma Soya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 4(1), 55-66. DOI:<https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i1.1322>
- Setiawati, C., Kamsina, K., Anova, I. T., Firdausni, F., & Diza, Y. H. 2021. Pengaruh penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan asam sitrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11(2), 131-137. doi:[10.24960/jli.v11i2.7399.131-137](https://doi.org/10.24960/jli.v11i2.7399.131-137).
- Sethi, S., Tyagi, S. K., & Anurag, R. K. 2016. Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. *Journal of food science and technology*, 53, 3408-3423.
- Shofinita, D., Bindar, Y., Samadhi, T. W., Choliq, N. S., & Jaelawijaya, A. A. 2021. Increasing the Yield of Powder and Bioactive Materials during Extraction and Spray Drying of Dragon Fruit Skin Extracts. *Journal of Engineering & Technological Sciences*, 53(6). 10.5614/j.eng.technol.sci.2021.53.6.12
- Siahaan, R. 2018. Pengaruh perbandingan tepung jantung pisang, tepung kacang hijau, dengan tepung terigu dan penambahan gum arab terhadap mutu cookies jantung pisang (*Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara*).
- Srimiati, M., Zahra, A. D., Harsanti, F., Habibah, P., & Maharani, A. R. 2023. Effect of Maltodextrin Concentration on Physical Characteristics of Strawberry Extract That May Prevent COVID-19 in the Elderly. *Amerta Nutrition*, 7(4). DOI: 10.20473/amnt.v7i4.2023.520- 526

- Suhesti, E., & Hadinoto, H. 2020. Pemanfaatan Hasil Hutan Bukan Kayu Sebagai Rempah Tambahan Pada Minuman Herbal Jahe Instan. *Wahana Forestra: Jurnal Kehutanan*, 15(1), 48-59.
DOI: <https://doi.org/10.31849/forestra.v15i1.3533>
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. 2020. Kajian proporsi tepung jagung (*Zea mays*) dan tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan penambahan kuning telur pada biskuit jagung. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 122-129.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.5867>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.
DOI: <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Triyono, A., Hariadi, H., Anggara, C. E. W., Susanti, N. D., Nugroho, P., Hanifah, U., Novianti, F., Kuala, S. I., Purwandoko, P. B., Mayasti, N. K. I., Haryanto, A., Rahman, N., Rahman, N., Novrinaldi, N., Siregar, Y. H., Putra, S. A., Hidayat, H., Kurniawan, Y. R., & Sagita, D. 2024. The Effect of maltodextrin concentration and temperature process on physicochemical characteristics of instant lemon (*Citrus limon* L) powder minute using crystallization machine. *Food Science and Technology*, 44.
<https://doi.org/10.5327/fst.00344>
- Tukidi, T., & Erwandri, E. 2023. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Pada Berbagai Jarak Tanam. *Mediagro*, 19(1), 55-64. DOI: <http://dx.doi.org/10.31942/mediagro.v19i1.8200>
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. 2019. Pengaruh penggunaan tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan gizi biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110-118.
- Wahyunita, N., Putra, A., Nizar, U. K., & Azra, F. 2022. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Pembuatan Plastik Biodegradable dari Air Kelapa. *Periodic*, 11(3), 70-74. DOI: <https://doi.org/10.24036/p.v11i3.116214>
- Weng, J., Fink, M. K., & Sharma, A. 2023. A critical appraisal of the physicochemical properties and biological effects of artificial tear ingredients and formulations. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(3), 2758.
<https://doi.org/10.3390/ijms24032758>
- Wijaya, H., Junaidi, L., Dianingsih, A., & Angkasa, D. 2022. Pengaruh temperatur spray drying dan konsentrasi maltodekstin terhadap karakteristik kimia dan organoleptik serbuk minuman instan bayam (*Amaranthus tricolor* L.). *Warta IHP*, 39 (2), 57-65.

- Yolandari, A., & Batubara, S. C. 2019. Formulasi minuman serbuk instan mentimun menggunakan metode Mixture Design. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(2), 75-92. DOI:<https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.187>
- Yulistiani, F., Nuraeni, A., Mardiah, S. A. S., Hidayatulloh, I., & Elizabeth, L. 2023. The effect of maltodextrin concentration and spray dryer drying temperature on the characteristics of coconut milk powder. *Fluida*, 16(1), 43-48.
- Zhorif, M. N., Rosida, R., & Sarofa, U. 2022. Pengaruh Maltodekstrin Dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Sambal Pecel Bubuk Dan Pendugaan Umur Simpannya. *Jurnal*, 8(1), 4994-5006.

