

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah Rabiatul. 2017. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Sukrosa terhadap Sifat Kimia, Sifat Fisik, dan Organoleptik Instan Kulit Buah Nanas. Skripsi. Mataram. Universitas Mataram.
- Adhayanti Ida. Tahir Ahmad. 2020. Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Farmasi*, Vol 16 No. 1.
- Adzkiya, M. A. Z. 2011. Kajian potensi antioksidan beras merah dan pemanfaatannya pada minuman beras kencur. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Aretzy, A., Ansarullah, dan Wahab, D. 2018. Pengembangan Minuman Instan Dari Limbah Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) Dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (1), 1027-1035
- Ariska Septiani B. Ariska. Dan Deny Utomo. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 11. No. 1. Hal 42-51.
- BPOM. 2013. Batas Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil. Nomer 24 Tahun 2013. Pasal 33 Point 88.
- BSN. 1996. Minuman Tradisional SNI 01-4320-1996. Jakarta.
- Bumi Putri S,A. Siti Aminah. dan Muhammad Yusuf. 2020. Aktifitas Antioksidan, Kadar Serat dan Karakteristik Fisik Beras Hitam Pecah Kulit dengan Variasi Lama Waktu Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 10. No 02. Hal (85-98).
- Chafid Ahmad. Galuh Kusumawardhani. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim Amylase. Skripsi. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Ciptasari Riska. Nurrahman. 2020. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktifitas Antioksidan Susu Bubuk Kedelai Hitam Berdasarkan Konsentrasi Tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 10. No. 1: 45-59.

- Federer, W.T. 1997. *Experimental Design Theory and Application Ed:3*. New Delhi: Oxford and IBH Publishing Co.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Asben, A. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1-8.
- Fransica, Dilla, A, Y. 2017. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Buni (*Antidesma Bunius L. Spreng*) dengan Variasi Maltodekstrin. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Gabriela, M. C., Rawung, D., dan Ludong, M. M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Buah Pala (*Myristica fragrans H.*). *In Cocos* (Vol. 7, No. 7).
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* 6 (1): 116-138.
- Gonnissen, Y., J.P. Remon., C. Vervaet. 2016. *Effect of Maltodekstrin and Superdisintergrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Co-Spry Drying. European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics.*
- Guo, H., H. Ling, W.H. Wang, Q. Liu, C. Hu and M. Xia. 2007. *Effect of Anthocyaninrich natal Extract From Black Rice (Oryza sativa L.) on Hyperlipidemia and InsulinResistance in Fructose-Fat Rats. Plant Foods For Human Nutrition*, 62 (1): 1-6.
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur terhadap Sifat Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 1-8.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai PH dan Sifat Organoleptik Minuman Yoghurt dari Susu Sapi yang diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Anim Agri J.2*(1): 160 – 167.
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*, 3 (2), 133- 138.

- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Apperance, 2nd edition. Aspen publishers, Inc., Maryland*
- Latifa N. Nurhidayah N. dan M. Yusuf. 2019. Stabilitas Antosianin dan Aktifitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 9. No. 2: 27.
- Machfudloh, M., Awaliyah, I. N., & Takwanto, A. 2019. Pengaruh Suhu Spray Drying Dan Penambahan Maltodextrin Terhadap Aktivitas Antioksidan (Ic50) Pada Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus L.*). *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 5(2), 52-57.
- Mangiri, J., Mayulu, N., dan Kawengian, S. E. 2016. Gambaran Kandungan Zat Gizi pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. *eBiomedik*, 4(1).
- Mavazia N, O., Nurhidayah. Wikanastri, H. 2020. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Sensori Minuman Instan Beras Kencur Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.*
- Mulyani T. Yulistiani R. dan Nopriyanti M. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “*Foam-Mat Drying*”. *Jurnal Rekapangan*, Vol. 8. No. 1.
- Ningtias, D.F.C., Suyanto, A., 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. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Nurhidajah, Rosidi, A., Sya'di, Y. K., & Yonata, D. 2022. Efektivitas Berbagai Pelarut Organik Pada Ekstraksi Senyawa Fungsional Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 16 No. 1 76-83. Agroiintek.
- Nurhidajah, N., Ulvie, Y. N. S., dan Suyanto, A. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus. Semarang. Hal. 216 - 220.*

- Pedro Alessandra Cristina, Daniel Granato, dan Neiva Deliberali Rosso. 2016. *Extraction of Anthocyanins and Polyphenols from Black Rice by Modeling and assessing their reversibility and stability. Journal Food Chemistry Page: 12-20.*
- Pinontoan Anastasia Rosalin. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Beras Hitam Terhadap Kadar Low Density Lipoprotein pada Tikus Wistar yang diberi Diet Prodislipidemia. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sam Ratulangi.*
- Pramitasari Rianita, Natasha Angelica. 2020. Ekstraksi, Pengeringan Semprot dan Analisis Sifat Fisikokimia Antosianin Beras Hitam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 9. No. 2 :83-94.*
- Purbasari Dian. 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi, Vol. 13. No. 01. Hal 52.*
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M., Purwijantiningsih, dan Pranata, F.S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garciniamangostana Linn.*) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Biologi. 1(1):1-15.*
- Rachmawati, S. R. 2016. Analisis Sensori Produk Stik Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching dan Perendaman dalam Larutan Kalsium Klorida. *Jurnal Kesehatan, 7(3), 388-393.*
- Ramadhia., Muflihah., Kumalaningsih, S dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dengan Metode Foam-mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2. Penerbit: Politeknik Negeri Pontianak, Kalimantan Barat.*
- Rahardjo, P. A. C. 2018. *“Physicochemical Characteristics Of Cabinet Dried And Freeze Dried Natural Food Colorant Powder From Red Cabbage (Brassica Oleracea L.) With Various Concentration Of Maltodextrin And Soy Protein Isolate”*. *Teknologi Pangan. Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijipranata. Semarang.*
- Ratnaningsih Nani, Prihastuti Ekawatiningsih. 2010. Potensi Beras Hitam Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Hasil Penelitian UNY, No. 5 :173-174.*

- Sakdiyah Karimatus, Wahyuni Rekna. 2019. Pengaruh Persentase Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan Terong Cepoka (*Solanum Torvum*). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 10 (1): 24-34. Universitas Yudharta Pasuruan.
- Saleh, A. 2020. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam Yang Dimodifikasi Dengan Sodium Tripoliposfat (Stpp). Jambura *Journal of Food Technology*, 2(2), 1-12.
- Setiawan A,P. Sri Kumadaningsih. dan Wignyanto. 2020. Enkapsulasi Buah Mengkudu dengan Metode Foam Mat Drying. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, Vol. 9. Issue 2: 91-98.
- Sharadanant, R. and Khan, K . 2003. *Effect of Hydrophilic Gums on the Quality of Frozen Dough: I. Dough Quality. Cereal Chemistry*, 80, 764-772.
- Suradi, K. 2007. Tingkat kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui beberapa Pendekatan Statistik (*The Hedonic Scaling of Meatball form Various Kind of Meat on Several Statistic Approached*). Jurnal Ilmu ternak. Vol.7. 1, 52-57.Juni 2007.
- Suroso, S. S. Budijanto, dan Sutrisno. 2005. Perubahan Kualitas Fisik Beras Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Susilo, O.A. 2005. Pembuatan Bubuk “ *Effervescent*” dari Ekstrak Ubi Jalar Ungu Jepang (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) Kajian Rasio Volume Bahan Pengestrak dan Konsentrasi Bahan Pengisi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Suyanto Agus. 2021.”Rekayasa Proses dan Nanoenkapsulasi Ekstrak *Flavour* Buah Kawista (*Feronia limonia*)”. Teknik Industri Pertanian. ITB. Bogor.
- Yohana Riri. 2016. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino dan Sari Buah Terung Pirus. Skripsi. Padang. Universitas Andalas.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi Tempoyak Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 12(2): 75-77.

- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi, PT. Gramedia Pustaka Umum, Cetakan ke 8, Jakarta.
- Winarsi, H. 2011. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta
- Wiriani, D., Julianti, E., & Sinaga, H. 2020. Karakteristik Fisik dan Kimia Mikroenkapsulan Antosianin dari Limbah Cair Pengolahan Pati Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* Vol, 25(2).
- Zhang M, Guo B, Zhang R, Chi J, Wei Z, Xu Z, Zhang Y, Tang X. 2006. *Separation, Purification and Identification of Antioxidant Compositions in Black Rice. Agric Sciences in China* 5(6): 431-440,