

DAFTAR PUSTAKA

- Albab. 2012. *Maltodekstrin*, (online), (<http://aryaulilalbab-fkm12.web.unair.ac.id>, diakses pada 20 Februari 2017).
- Ana, 2015. *Zat Asam Sitrat: Sifat-Sifat, Kegunaan dan Bahayanya*, (online), (www.halosehat.com diakses 19 Februari 2017).
- Ansarikimia. 2013. *Sukralosa, Pemanis Buatan yang Relatif Aman*. (online), (www.wawasanilmukimia.wordpress.com, diakses 19 Februari 2017).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Arlington, Virginia.
- Astuti, YP. 2009. *Maltodekstrin*, (online), (www.empuz.wordpress.com. diakses pada 19 Februari 2017).
- Bachtiar, Rizky. 2011. *Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (Phoenix Dactylifera)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Fadillah, RA. Rifkah. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Seduduk Akar (Melastoma Malabathricum L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Hasibuan, Rosdanelli. 2005. *Proses Pengeringan*. Fakultas Teknik, Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara.
- Iswari, Kasma. 2007. *Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying*, (online), (pascapanen.litbang.pertanian.go.id, diakses pada 22 Februari 2017).
- Kristiani, BR. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (Cymbopogon nardus (L.) Rendle)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.
- Lubis, Ikhwan Hafis. 2008. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Muchtadi, T. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Nugroho, E. S., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb) Madu Instan*. *Logika*, 3(2).
- Nusa, Mhd Iqbal, Fuadi Misril dan Siti Fatimah. 2014. *Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan*. Fakultas Pertanian, Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Oktaviana, YR. 2012. *Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi Linn.)*. Skripsi. Fakultas Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.
- Paramita, dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. Universitas Udayana. Bali.
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 20 Februari 2017).
- Pomeranz dan Meloan. 1978. *Food Analysis*. The AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Putra, Stefanus DR, dkk. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Puspita, YC, dkk. 2013. *Asam Sitrat*. Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Rahmawati, Tri Reti. 2011. *Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Instan Buah Buni (Antidesma Bunius (L.) Spreng) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadina WN, Asri. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Buah dari Daun Sirsak (Annona murcata L)*. Skripsi. Universitas Semarang. Diterbitkan.

- Revlisia, Rindy. 2012. *Evaluasi Kandungan Nutrien Panicum maxicum, Brachiaria decumbens dan Pueraria thunbergiana Melalui Metode Pengeringan yang Berbeda. Skripsi.* Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Riansyah, Angga, Agus Supriadi dan Rodiana Noppianti. 2013. *Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven.* Fakultas Pertanian, Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rukhmana, Rahmat. 1997. *Budi Daya Nangka.* Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- SNI. No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional.* Jakarta. Deperindag.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Malang: Rineka Cipta.
- Sudaryati, dkk. 2013. *Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan, (online), (www.google.co.id., diakses pada 22 Februari 2017).*
- Susanti, dkk. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edulis f. edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan).* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.170-179. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan.* Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Yuliawaty, Siska Tresna dan Wahono Hadi Susanto. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (Morinda Citrifolia L).* Universitas Brawijaya. Malang.
- Yusup, Hairil. 2009. *Pengaruh Pengeringan Bahan Baku Karet Remah Terhadap Nilai ASHT Sesuai dengan Mutu Karet Sir 20 di PT Bridgestone Sumatera Rubber Estate Dolok Merangir. Skripsi.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Kimia Industri, Universitas Sumatera Utara.