

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S., & Gafar, P. A. (2018). Pengembangan Produk Bubuk Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Instan. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(1), 66-73.
- Alu, A. K. (2013). Pemisahan Sitronelal Dari Fraksi Kaya Sitronelol Dan Geraniol Minyak Sereh Wangi Menggunakan Distilasi Molekuler. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amanto, B. S., Siswanti., dan Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana Valetton & van Zijp*) Menggunakan Kabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107- 114.
- Anggraini, M. (2016). Pengaruh Lama Konsentrasi CMC dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap karakteristik organoleptic minuman sari buah nanas. *Skripsi*. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Aoda, H., & Ahmed, S.H. (2009). Study the antimicrobial activity of lemon grass leaf extracts. 2:1. 134-136. *Iraq Journal of market research and consumer protection*, 1(2).198-212.
- Aretzy, A., Ansarullah, & 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.
- Asiah, N., Sembodo, R., & Prasetyaningrum, A. (2012). Aplikasi pengeringan dengan metode *foam mat drying* pada proses pengeringan spirulina. *Jurnal Teknologi kimia dan industri*, 1(1), 461-467.
- Ayu R, Manullang M, Comelia M. 2006. Pengaruh penambahan ekstrak daun kemangi (*Ocimum basilicum L.*) terhadap ketengikan minyak kelapa sawit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 13-32.
- Ayunda, R. D. (2014). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun serai (*Cymbopogon citratus*) dan potensinya sebagai pencegah oksidasi lipid. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bachtiar, R. (2011). Pembuatan minuman sari kurma (*Phoenix dactylifera*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badarinath, A.V., Rao, K.M., Chetty, C.M.S., Ramkanth, S., Rajan, T.V.S., & Gnanaprakash, K. (2010). A review on in-vitro antioxidant methods: comparisons, correlations and considerations, *International Journal of PharmTech Research*, 2 (2), 1276-1285.
- Bauer, Laurie. 1988. *Introducing Linguistic Morphology*. Edinburgh. University Press.
- Bedoukian PZ. 1987. Geraniol and Nerol Perfumery and Flavoring Synthetics (*third, revised edition*), *Allured Publishing Corporation*, Wheaton, USA pp. 173–181.

- Celianus, G. 2012. Kandungan Minyak Sereh Wangi. Diunduh di <http://gilbertopribadi.blogspot.com/2019/07/kandungan-minyak-serehwangi.html> tanggal 24 Juli 2019
- Darniadi, S., Sofyan, I., & Arief, D, Z. (2011). karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik bubuk minuman instan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) yang dibuat dengan metode foam-mat drying. *Widyariset*, 14(2), 431-438
- Demyttenaere, J.C.R., J.Vanoverschelde, & N.D. Kimpe. 2004. Biotransformation of (r)-(+)- and (s)-(-)-citronellol by *aspegillus sp.* and *penicillium sp.*, and the use of solid-phase microextraction for screening. *Journal of Chromatography A*, 1027: 137-16.
- Dody, A, D. (2011). Pengaruh Konsentrasi starter dan konsentrasi karagenan terhadap mutu yoghurt nabati kacang merah. *Prosiding Snapp Sains Teknologi kesehatan*, 2 (1), 267-274
- Dong, R., Z.Lu., Z. Liu & W.Cao. (2009). Effect of drying and tempering on rice fissuring analysed by integrating intrakernel moisture distribution. *China Agriculture University*.
- Drummond KE & Brefere LM. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Profesional's. Seventh Edition. *New Jersey. John Wiley & Sons*, 3-4.
- Farikha, I. N., Anam, C., & 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.
- Fattah, A.E., S.M., Y.H. Abo sree., Bayoum, H.M., & Eissa, H. A. (2010). The Use of Lemongrass Extracts as Antimicrobial and Food Additive Potential in Yoghurt. *J. Am. Sci*, 6(11), 582-594.
- Guenther E. 1991. *Minyak Atsiri* Jilid 4B (terjemahan, Ketaren, R. S. Dan R. Mulyono). UI Press, Jakarta.
- Gumilar, J., Yohana, G. H. R., & Hidayatulloh, A. (2017). Kemampuan Serbuk Serai (*Cymbopogon Citratus*) Menekan Peningkatan Total Bakteri Dan Keasaman (Ph) Dendeng Domba Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2), 106-111.
- Hariyadi, T., Witono, J. R., & Santoso, H. (2017). Pengaruh Kondisi Operasi dan Foaming Agent Terhadap Kualitas Serbuk Tomat Pada Pengeringan Menggunakan Tray Dryer. *Prosiding Semnastek*.
- Harris, D. C. (1987). Quantitative Chemical Analysis. 2nd ed. New York : W. H. Freeman and Company: 585-586.
- Harto, Y., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota L.*) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 88-100.

- Hastuti, F. W. (2015). Pembuatan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) dari batang pohon pisang (*Musa acuminata*) dengan proses alkalisasi dan karboksimetilasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Histrorya, A,D, V. (2017). Kualitas minuman serbuk instan buah pakel (*Mangifera foetida Lour*) dengan variasi konsentrasi maltodekstrin. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Husniati, H. (2009). Studi karakteristik sifat fungsi maltodekstrin dari pati singkong. indonesia. *Journal Of Industrial Research*, 3(2), 133-138
- Indonesia, S.N. (1995). *Cara uji natrium karboksil metil selulosa teknis* (SNI 06-3736-1995). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Indonesia, S.N. (1996). *Serbuk minuman tradisional*. SNI 01-430-1996. Badan Standarisasi Nasional. ICS. 67.180.20.
- Indonesia, S.N. (2006). *Bahan tambahan pangan-persyaratan perisa dan penggunaan dalam produk pangan*. SNI 01-7152-2006. Badan Standarisasi Nasional. ICS 67.220.20.
- Indonesia, S.N. (2010). *Maltodekstrin*. SNI 7599:2010. Badan Standarisasi Nasional. ICS.71.080.80.
- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2014). Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*). *Research Report-Engineering Science*.
- Ketaren, S. (1985). *Pengantar teknologi minyak atsiri*. Balai Pustaka. Jakarta.
- 1990. *Minyak atsiri jilid 4B*. Terjemahan Ketaren S. Jakarta: UI Press.
- Kristiani, B.R. (2013). Kualitas minuman serbuk *effervescent* serai (*Cymbopogon nardus.L*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Kurniawati, N. (2010). *Sehat dan cantik alami berkat khasiat bumbu dapur*. Halaman 112-114. Penerbit Qanita, Bandung.
- Kusumah, R.A. (2007). Optimasi kecukupan panas melalui pengukuran distribusi dan penetrasi panas pada formulasi minuman sari buah pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusumaningrum, I. (2019). Pemanfaatan sereh (*Cymbopogon citratus*) dan stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*) untuk meningkatkan kandungan antioksidan produk cokelat yang rendah gula. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 75-84
- Lestari, R. S. E., Mangunwidjaja, D., Suryani, A., Fauzi, A. M., & Rusli, M. S. (2016). Kajian Finansial Isolasi Citronellal Dan Rhodinol Pada Industri Berbasis Senyawa Turunan Minyak Sereh Wangi. *Jurnal Agrotek*, 6(1), 45-54.
- Mahapatra, A.K. & C.N. Nguyen. (2009). Dying of medical plant. ISHS Acta Horticulturae 756: *Internasional Symposium on Medical and Neutraceutical Plants*.

- Mandal S, Yadav S, Nema R. (2009). Antioxidants: A Review. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* , 1(1),102-104.
- Meliya. (2017). Pengaruh ekstrak dan bubuk batang serai (*Cymbopogon citratus dc*) sebagai insektisida alami pembasmi kumbang beras. *Skripsi*. Universitas Islam Raden Intan, Lampung.
- Muarif, 2013. *Rancangan Bangun Alat Pengeringan*. www.digilibspolsri.ac.id. (12 maret 2019)
- Muchtadi T.R., Ayutaningwarno F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*.Bandung (ID): Alfabeta.
- Muhlisah, F. 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Mulyani, T., Yulistiani & Nopriyanti M. (2014). Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode (*foam-mat drying*). *Jurnal Rekayasa pangan*,8(1), 22-38.
- Mustikowati, M. (2014). Transformasi sitronelal menjadi sitronelol dengan reduktor NaBH₄ dan hidrogenasi terkatalis Ni/zeolit beta. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Netty, K. (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknik Kimia ITENAS*. Bandung, 1(17), 78-84.
- Nurhadi, G. (2015). Pengaruh konsentrasi tween 80 terhadap stabilitas fisik obat kumur minyak atsiri herba kemangi (*Ocimum americanum L.*). *Thesis*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Nurisman, A. 2009. Sintesa mentol dari sitronelal dalam proses satu tahap dengan katalis dwifungsi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oktaviana, D. (2012). Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Lin.*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Olorunnisola, S.K. et al., (2014). Biological Properties Of Lemongrass : *An Overview*. *International Food Research Journal*, 21(2), 455–462.
- Panagan. (2011). Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L*) terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng curah. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(2), 18-21.
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58-68.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.

- Prasetyo, B.B., Purwadi dan D. Rosyidi. (2015). Penambahan cmc (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada pembuatan minuman madu sari buah jambu merah (*Psidium guajava*) ditinjau dari ph, viskositas, total kapang dan mutu organoleptik. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pubchem. (2016). Geraniol. National Center for Biotechnology Information, US, <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Borneol#section=Information-Sources> diakses 24 Juli 2019.
- Pujimulyani, D. (2009). *Teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). Pengaruh blanching terhadap aktivitas antioksidan, kadar fenol, flavonoid, dan tanin terkondensasi kunir putih (*Curcuma mangga Val*). *Jurnal Agritech*, 30(3), 141-147.
- Purbasari, D. (2016). Aplikasi metode foam mat drying dalam pembuatan bubuk kedelai instan. *Skripsi*. Universitas Negeri Jember. Jember.
- Pusphasari, D. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum L*) Dengan Variasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan. *Dissertation*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1- 15
- Ramadhani, D. (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Artikel*. Universitas Pasundan Bandung.
- Rifkowaty, E. E. & Martanto. (2016). Minuman fungsional serbuk instan jahe powder (*Zingiber officinale rosc*) dengan penambahan ekstrak bawang mekah (*Eleutherine americana Merr*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(4), 315-324.
- Rifqi, A., Siadi, K., & Sudarmin, S. (2014). Isolasi Sitronelal dari Minyak Sereh dan Oksidasinya dengan KMnO4 dalam Suasana Basa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(3), 198-202
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E., (2009), *Handbook of Pharmaceuntical Expients*, 6th edition, 580-584, Pharmaceuntical Press and American Pharmaceuntical Association, Washington D.C.
- Sadeli, R. A. (2016). Uji antioksidan dengan metode DPPH ekstrak bromelin buah nanas (*Annas comosus*). *Skripsi*. Universitas Sanata Darma, Yogyakarta.
- Sandi D., Iyan S & Arif. D. Z. (2011). Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik bubuk minuman instan sari jambu biji merah (*Psidium guajara. L.*) yang dibuat dengan metode foam mat Drying. *Thesis*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Sangamithra A, Venkatachalam S, Swamy GJ & Kuppuswamy K. (2015). Foam-mat drying of food materials: a review. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(6): 3165-3174.
- Sastrohamidjojo, H. 1981. *Study of Indonesian Essential Oils*. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Pasti dan Alam Universitas Gadjah Mada.
- 1994. *Spektroskopi Resonansi Magnetik Inti*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sebayang, E. P. (2014). Pen gendalian Mutu Minyak Atsiri Sereh Wangi (*Citronella oil*) di UKM Sari Murni. Universitas Sebelas Maret Surakarta. diakses tanggal, 24 Juli 2019.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A., & Sari, M.P. (2010). Analisis Sensor Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: *IPB Press*.
- Shadri, S., Moulana, R., & Safriani, N. (2018). Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(1),371-380.
- Siagian, H. (2017). Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren dengan Krimer dan Persentase Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Situmorang, T. M., Nainggolan R. J., & Rusmarilin, H. (2015). Pengaruh perbandingan sari batang sereh dengan sari kencur dan konsentrasi serbuk gula aren terhadap mutu serbuk minuman penyegar sereh. *J.Rekayasa Pangan dan Pert*. 3(2), 198-204.
- Steyyer, D. Erny, C. Claude, P. Riveill, G. Karst, F. Legras, J. 2012. Genetic analysis of geraniol metabolism during fermentation. *Journal Food Microbiology* 33: 228-234.
- Susanti, Y. I., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis F.edulis sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 170-179.
- Tangkeallo, C., & Widyaningsih, T. D. (2014). Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku Dan Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 278-284.
- Togatorop, D. M. (2015). Pengaruh Perbandingan Sari Batang Sereh Dengan Sari Jahe Dan Konsentrasi Serbuk Gula Aren Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar Sereh. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Triastini, M.C. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon Citratus(DC)Stapf*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

- Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba* L.) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 49-69.
- Wijaya F. (2016). Pembuatan serbuk sari tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan teknologi pengeringan busa (*foam mat drying*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiyono, R. (2012). Studi pembuatan serbuk *effervescent* temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan nabikarbonat. *Skripsi*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Yuliaty, S. T., & Susanto, W. H. (2014). 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.