

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., Sembodo, R., & Prasetyaningrum, A. (2012). Aplikasi pengeringan dengan metode *foam mat drying* pada proses pengeringan spriluna. *Jurnal Teknologi kimia dan industri*, 1(1), 461-467.
- Abbasi, E., & Azizpour, M. (2016). Evaluation of physicochemical properties of foam mat dried sour cherry powder. *Food Science and Technology*, 68, 105–110.
- Agato, A. (2019). Pembuatan sirup nanas dengan metode blanching dan perendaman garam. *Buletin Loupe*, 15(01).
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan*, 11(1), 42-51.
- Apriliawan, A. (2018). Pembuatan tepung lidah buaya dengan menggunakan berbagai macam metode pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Aparecida Damasceno, K., Alvarenga Gonçalves, & Arantes-Pereira, L. (2016). Development of cereal bars containing pineapple peel flour (*Ananas comosus* L. Merril). *Journal of Food Quality*, 39(5), 417-424.
- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2020). Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 53-61.
- Aditya, M., & Ariyanti, P. R. (2016). Manfaat gambir (*Uncaria gambir roxb*) sebagai antioksidan. *Jurnal Majority*, 5(3), 129-133.
- Ayu, M., Rosidah.,U & Priyanto.,G (2016). Pembuatan sambal cabai hijau instan dengan metode foam mat drying. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 20-21 Oktober 2016*. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis Chemist.*, 18<sup>th</sup> edition. Inc., Washington.
- Bataglion, G. A., da Silva, F. M., Eberlin, M. N., & Koolen, H. H. (2015). Determination of the phenolic composition from brazilian tropical fruits by UHPLC–MS/MS. *Food chemistry*, 180, 280-287.
- BSN, (2011). SNI Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BPS. (2019). *Statistik Indonesia tahun 2019*. Jakarta: Badan Perhitungan Statistik . Retrieved from <https://www.bps.go.id/>
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 628-635.
- Cresna, C., Napitupulu, M., & Ratman, R. (2014). Analisis vitamin C pada buah pepaya, sirsak, srikaya dan langsung yang tumbuh di kabupaten donggala. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 121-128.
- Ciptasari, R., & Nurrahman, N. (2020). Sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan susu bubuk kedelai hitam berdasarkan konsentrasi tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 45-59.
- Darshini, J. R., Terdal, D., & Jagadeesh, S. L. (2021). Utilization of pineapple pomace powder as functional ingredient in bread. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 10(1), 322-327.
- De Carvalho, T. I. M., Nogueira, T. Y. K., Mauro, M. A., Gómez-Alonso, S., Gomes, E., Da-Silva, R., & Lago-Vanzela, E. S. (2017). Dehydration of jambolan (*Syzygium cumini* L.) juice during foam mat drying: quantitative and qualitative changes of the phenolic compounds. *Food Research International*, 102, 32-42.

- Darniadi, S. (2017). *Optimisation of foam mat freeze drying conditions for blueberry powder and evaluation of powder properties* [Thesis]. Inggris. University of Leeds.
- Devi, L. K., Karoulia, S., & Chaudhary, N. (2016). Preparation of high dietary fibre cookies from pineapple (*Ananas comosus*) pomace. *Int J of Sci and Res*, 5, 1368-1372.
- Dorta, E., Lobo, M.G., & González, M. (2012). Using drying treatments to stabilise mango peel and seed: Effect on antioxidant activity. *Food Science and Technology*, 45, 261–268.
- Ersoy & Ozeren,A.(2009).The effect of cooking methods on mineral and vitamin contents of african catfish . *Food Chemistry*,115(2),419- 422.
- Egeten, K. R. (2016). Formulasi dan pengujian sediaan granul effervescent sari buah nanas (*Ananas comosus* L.Merr.). *PHARMACON*, 5(3).
- Ekpong, A., Phomkong, W., & Onsaard, E. (2016.). The effects of maltodextrin as a drying aid and drying temperature on production of tamarind powder and consumer acceptance of the powder. *International Food Research Journal*, 23(1).
- Franco, T. S., Perussello, C. A., Ellendersen, L. S. N., & Masson, M. L. (2015).Foam mat drying of yacon juice: experimental analysis and computer simulation.*Journal of Food Engineering*, 158, 48-57.
- Fongin, S., Kawai, K., Harnkarnsujarit, N., & Hagura, Y. (2017). Effects of water and maltodextrin on the glass transition temperature of freeze-dried mango pulp and an empirical model to predict plasticizing effect of water on dried fruits. *Journal of Food Engineering*, 210, 91-97.
- 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.
- Fidrianny, I., Rizkiya, A., & Ruslan, K. (2015). Antioxidant activities of various fruit extracts from three solanum sp. using DPPH and ABTS method and correlation with phenolic, flavonoid and carotenoid content. *J. Chem. Pharm. Res*, 7(5), 666-672.
- Fitri, N. (2014). Butylated hydroxyanisole sebagai bahan aditif antioksidan pada makanan dilihat dari perspektif kesehatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 41-50.
- Gautam, S. S., Mishra, S. K., Dash, V., Goyal, A. K., & Rath, G. (2010). Comparative study of extraction, purification and estimation of bromelain from stem and fruit of pineapple plant. *Thai J Pharm Sci*,34(2), 67-76.
- Ginting, R. W., Gunadnya, I. B. P., & Pratiwipudja, I. R.( 2016). Pengaruh pelayuan dan suhu pengeringan daging buah nanas pada alat pengering vakum terhadap mutu produk yang dihasilkan. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 4(2), 17-26.
- Gotti, R., Amadesi, E., Fiori, J., Bosi, S., Bregola, V., Marotti, I., & Dinelli, G. (2018). Differentiation of modern and ancient varieties of common wheat by quantitative capillary electrophoretic profile of phenolic acids. *Journal of Chromatography A*, 1532, 208-215.
- Gandek, Jacubczyk, & Tambor, K. (2012). Characteristics of selected functional properties of apple powders obtained by the foam mat drying method. *International Congress of Engineering Food*.
- Hartiati, A., & Mulyani, S. (2015). The effect of maltodextrin concentration and drying temperature to antioxidant content of sinom beverage powder. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 3, 231-234.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap kandungan karbohidrat dan protein cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41-50.

- Halimah, G., & Issutarti, I. (2021). Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap warna, kandungan vitamin C dan betakaroten pada sari buah belimbing nanas. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik*, 1(3), 162-168.
- Hardoko, L., Hendarto, & T.M Siregar. (2010). Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21 (1),25-32.
- Jebakumar, A. Z., Nondo, H. S., George, S. K., & Manoj, G. (2012). Natural anti-oxidants and in-vitro methods for anti-oxidant activity. *International Journal of Pharmacology Research*, 2(1), 46-55.
- Joardder, M. U., Karim, A., Kumar, C., & Brown, R. J. (2015). *Porosity establishing the relationship between drying parameters and dried food quality*. Australia:Springer.
- Johari, A. M., Rahman, N. A. A., Baharuddin, A. S., Kadir Basha, R., Mohammed, M. A. P., Parid, D. M., & Wakisaka, M. (2020). Effects of different low temperature storage conditions on the physico-chemical properties of Mastura (J37) jackfruit bulbs. *Journal of Agricultural and Food Engineering*, 1, 0009.
- Kongsuwan, A., Suthiluk, P., Theppakorn, T., Srilaong, V., & Setha, S. (2009). Bioactive compounds and antioxidant capacities of phulae and nanglae pineapple. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2.
- Kurniasari, FN., AD., Wardhani, SO., & Nugroho, S . (2017). *Buku Ajar Gizi dan Kanker*. Malang : UB Press.
- Lanham New, SA., Macdonald, IA., & Roche, HM. (2011). *Metabolisme Zat Gizi..* Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Lu, X. H., Sun, D. Q., Wu, Q. S., Liu, S. H., & Sun, G. M. (2014). Physico-chemical properties, antioxidant activity and mineral contents of pineapple genotypes grown in china. *Molecules*, 19(6), 8518-8532.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53-62.
- Loizzo, M. R., Said, A., Tundis, R., Rashed, K., Statti, G. A., Hufner, A., & Menichini , F. (2007). Inhibition of angiotensin converting enzyme (ACE) by flavonoids isolated from *Ailanthus excelsa* (Roxb) (*Simaroubaceae*). *Phytotherapy research*, 21(1), 32-36.
- Li XC., Wang XZ., Chen DF., & Chen SZ. (2011). Antioxidant activity and mechanism of protochatechuic acid *in vitro*. *J Funct Food Health* ,1(7),232-44
- Lestari, M., Saleh, E. R. M., & Rasulu, H. (2018). Pengaruh umur daun pala dan jenis pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik teh herbal daun pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 177-190.
- Leliqia, N. P. E., Harta, I. K. G. G. G., Saputra, A. B. Y., Sari, P. M. N. A., & Laksmiani, N. P. L. (2020). Aktivitas antioksidan kombinasi fraksi metanol virgin coconut oil dan madu kele bali dengan metode DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhidrazyl). *J Pharm Sci*, 2, 85.
- Mann, J., & Truswell, S. (2012). *Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Murdianto, W., & Syahrumsyah, H. (2012). Pengaruh natrium bikarbonat terhadap kadar vitamin c, total padatan terlarut dan nilai sensoris dari sari buah nanas berkarbonasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 1-7.
- Mulyani, T. Yulistiani & Nopriyanti M. (2014). Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode *foam mat drying*. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 22-38.

- Nufusi,H., Ansharullah., & Wahab.,D .(2019) .Pengaruh substitusi bubur buah nanas terhadap karakteristik selai ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) dan aktivitas antioksidan. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2).
- Ningtias, D. F. C., Suyanto, A., & Nurhidajah, N. (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, W. T., Ningrum, R. S., & Linda, W. (2018). *Analisis senyawa fenolik pada buah dan olahan nanas (Ananas comosus (L.) Merr) di kabupaten kediri dengan metode spektrofotometri uv-vis.* In *Prosiding SINTESIS* . Kediri: Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri.
- Ojike, O., Okonkwo, W. I., & Ime, C.(2020). Effect of drying temperatures on the vitamin C content of pineapple fruit (*Ananas comosus*).*Proceedings of the Sustainable Engineering and Industrial Technology Conference*. Nsukka: University of Nigeria
- Putri, A. B., & Anita, A. (2017). Efek anti inflamasi enzim bromelin nanas terhadap osteoarthritis. *Jurnal Kesehatan*, 8(3), 489-500.
- Putri, u. M., Ningrum, r. S., & Linda, w. (2018). Analisis beta karoten pada nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr) varietas queen dan cayenne menggunakan spektrofotometri. In *prosiding SINTESIS*. Kediri: Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri.
- Phisut, N., (2012) *Spray drying technique of fruit juice powder: some factors influencing the properties of product.* *International Food Research Journal*, 19(4),1297-1306.
- 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.
- Purwanti, E., Qomar, U. L., Purwandari, U., & Herniyatun, H. (2017). Prospek pengolahan mi bebas gluten (gluten free) dengan bahan dasar tepung krekel sebagai alternatif makanan sehat di desa logandu, kecamatan karanggayam, kabupaten kebumen. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 13(1).
- Pujilestari, T. (2015). Sumber dan pemanfaatan zat warna alam untuk keperluan industri. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 32(2), 93-106.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik roti dari tepung terigu dan tepung komposit dari tepung terigu dengan tepung fermentasi umbi jalar oranye. *SAINTEKS* ,1(1), 649-654.
- Pathy, K. (2018). Process for preparation of vitamin C and method for determination of vitamin c in tablets. *SF J Chem Res*, 2(1), 2.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., & Santoso, I. (2012). The making of aloe vera powder (*Aloe vera* L.) with foam mat drying method. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2).
- Rodríguez, Ó., Gomes, W., Rodrigues, S., & Fernandes, F. A. (2017). Effect of acoustically assisted treatments on vitamins, antioxidant activity, organic acids and drying kinetics of pineapple. *Ultrasonics sonochemistry*, 35, 92-102.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., d'Amore, M., Aquino, R. P., & Lauro, M. R. (2011). Maltodextrin/pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. *Journal of Food Engineering*, 105(3), 468-476.
- Sakdiyah, K., & Wahyuni, R. (2019). Pengaruh persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap kandungan vitamin c minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*). *Teknologi Pangan*, 10(1), 24-34.

- Sayuti, N. A. (2015). Formulasi dan uji stabilitas fisik sediaan gel ekstrak daun ketepeng cina (*Cassia alata* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 74-82.
- Sholihah, R., Yusmarini, Y., & Johan, V. S. (2017). Pemanfaatan bubur nanas dalam pembuatan velva ubi jalar ungu. *Jom FAPERTA Vol,4(2)*.
- Sudarmadji, S., Haryono B. & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty
- Schmidts, T., Dobler, D., Nissing, C., & Runkel, F. (2009). Influence of hydrophilic surfactants on the properties of multiple W/O/W emulsions. *Journal of colloid and interface science*, 338(1), 184-192.
- 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.
- Sukasih, E. (2015). Effect of addition of filler on the production of shallot (*Allium cepa* var. *ascalonicum* L.) powder with drum dryer. *Procedia Food Science*, 3, 396-408.
- Sumarlin, O.L., Suprayogi, A., Rahminiwati, M., Tjachja, A & Sukandar, D. (2015). Bioaktivitas ekstrak metanol daun namnam serta kombinasinya dengan madu trigona. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26, 144-154.
- Shi, Q., Fang, Z., & Bhandari, B. (2013). Effect of addition of whey protein isolate on spray-drying behavior of honey with maltodextrin as a carrier material. *Drying Technology*, 31, 1681–1692.
- Siregar, F. (2016). Pemanfaatan buah belimbing manis (*Averrhoa Carambola* L.) dan buah nanas (*Ananas Comosus* L.) dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 86- 96.
- SNI 3751:2009 Tepung Terigu, Badan Standar Nasional.
- Utama ,D.,Esti,H & Dewi,M .(2013).Pengaruh kecepatan pengadukan terhadap karakteristik fisik mikrosfer ovalbumin alginan dengan metode aerosolisasi . *Pharma Scientia* ,2(2),1-8.
- Toledo, N. M. V., Mondoni, J., Harada-Padermo, S. S., Vela-Paredes, R. S., Berni, P. R. A., Selani, M. M., & Canniatti-Brazaca, S. G. (2019). Characterization of apple, pineapple, and melon by-products and their application in cookie formulations as an alternative to enhance the antioxidant capacity. *Journal of food processing and preservation*, 43(9).
- USDA.(2010).Pineapple ,Raw. Retrieved from <https://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/?query=pineapple>.
- Visita, B. F., & Putri, W. D. R. (2013). Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*Rosa damascene* Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada cookies .*Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 39-46.
- Wulandari, A., & Daningsih, E. (2020). Modifikasi biscotti dengan cita rasa nanas (*Ananas comosus* L. Merr.). *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(2), 193-206.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat hasil pengeringan pembusaan (foam mat drying). *Agrin*, 22(1), 22-38.
- Yuliwaty, 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.