

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Media Farmasi*, 16(1), 57. <https://doi.org/10.32382/mf.v16i1.1418>
- Agustini, S., & Gafar, P. A. (2018). Pengembangan Produk Bubuk Buah Mangga (*Mangifera Indica* L) Instan. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(1), 66. <https://doi.org/10.28959/jdpi.v29i1.3617>
- Arsyad, M. (2022). *Kata kunci: buah naga, kadar air, mangga, serbuk instan*. 10(3).
- Aryaee, H., Ariai, P., & Zare, D. (2023). *Artikel Penelitian Evaluasi Karakteristik Fisikokimia Serbuk Jus Buah Campuran yang Dicampur dengan Lactiplantibacillus plantarum: Perbandingan Spray Drying dan Freeze Drying*. 2023.
- Daniel R. S., O. S. dan I. H. D. (2000). *KAJIAN KANDUNGAN ZAT MAKANAN DAN PIGMEN ANTOSIANIN TIGA JENIS KULIT BUAH NAGA (Hylocereus sp.) SEBAGAI BAHAN PAKAN TERNAK*. 4–5.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Ente, N. A., Antuli, Z., & Tahir, M. (2022). PENGARUH KONSENTRASI DEKSTRIN TERHADAP KUALITAS SERBUK EFFERVESCENT KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 1–10. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i1.13898>
- Fuad, M. N., & Industri, F. T. (2016). *Beban Terhadap Efektifitas Oven Experimental Study About Influence of Capacity Against Effectiveness Electric Ovens for Drying Moringa*.
- Hariono. (2021). *Mangga putar pasuruan*.
- Ismawati, A. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH pada ekstrak etanol daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan,"* 1–7.
- Masya Mukti, H. (2021). Analisis Proksimat terhadap Biji Pepaya (*Carica Papaya* L). *Skripsi*, 1–82.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>

- Perdana, D. S., & Muchsiri, M. (2014). Pengaruh Waktu Blanching Dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Bekatul. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 3(1), 17–27.
- Putri, D. P., Agustina, W., Herminiati, A., Andriansyah, R. C. E., Dfap, S. K., & Sarifudin, A. (2022). Variasi suhu pengeringan dan pengaruhnya terhadap karakteristik mutu fungsional bubuk mangga gedong gincu. 16(4), 526–533. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12634>
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., Susanti, S., & Prayoga, M. I. Y. (2021). The effects of dextrin concentration as filler on physical, chemical, and microbiology properties of powdered goat milk kefir. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 46(2), 145–153. <https://doi.org/10.14710/jitaa.46.2.145-153>
- Sutopo, A., Poerwanto, R., & Wiyono, S. (2017). The effectiveness of washing materials and disease protecting agent on the quality of mango cv. Gedong Gincu and Arumanis. *Jurnal Hortikultura*, 27(2), 253–260.
- Syafi'i, F., Wijaya, C. H., & Nurtama, B. (2016). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk Oleoresin Lada (*Piper nigrum*) Melalui Proses Emulsifikasi dan Mikroenkapsulasi. *Agritech*, 36(2), 128–136.
- Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Effect of Drying Time and Concentration of Maltodextrin on The Physical Chemical and Organoleptic Characteristic of Instant Drink Noni Leaf (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.