

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A.H. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Kapang Endofit Dari Akar Tanaman Kayu Jawa (Lansea coromandelica (Houtt.) Merr.)*. Skripsi Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Adiani, W.E.N., Fadil, A. dan Irdoni. 2016. *Pembuatan Trikalsium Fosfat Berpori menggunakan Metode Protein Foaming-Starch Consolidation dengan Variasi Rasio Bahan Baku dalam Slurry dan Temperatur Pengeringan*. Jom FTEKNIK, Vol.3, No.1.
- Afandy, M.K.A. dan Widjanarko, S.B. 2018. *Optimasi penambahan kadar maltodekstrin pada pembuatan brem padat flavour jeruk*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6 (2): 23–32.
- Agustiana, A., Waluyo, W. dan Widiany, F.L. 2020. *Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (Abelmoschus esculentum L.)*. Jurnal Gizi, 9 (1): 131–141.
- Ahlawat, K. S. and Khatkar, B. S. 2011 'Processing, food applications and safety of aloe vera products: a review', 48(October), pp. 525–533. doi: 10.1007/s13197-011-0229-z.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., dan Rachmawan, O. 2016. *Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Bernard, D., Kwabena, A.I., Osei, O.D., Daniel, G.A., Elom, S.A. and Sandra, A. 2014. *The effect of different drying methods on the phytochemicals and radical scavenging activity of Ceylon Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) plant parts*. European Journal of Medicinal Plants 4(11): 1324-1335.
- Bustanul, A. dan Sanusi, I. 2018. *Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid*. Jurnal Zarah. Padang. 6(1): 21-29.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Lutjanus, 24(2), 11-16.
- Emanuli dan Prihantoro, R. 2019. *Optimasi Suhu Pengeringan Dalam Proses Produksi Minyak Biji Teh*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. ISBN:978-602-97051-7-1.
- Ernawati, U.R., Khasanah, L.U. dan Anandito, R.B.K. 2014. *Pengaruh variasi nilai Dextrose Equivalent (DE) terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna*

- alami daun jati (Tectona Grandis L.f.)*. Jurnal Teknologi Pertanian. 15(2): 111-120.
- Fajarwati, D. S. 2017. *Pengaruh kombinasi sukrosa dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik susu kedelai kental manis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5 (3): 72–82.
- Fennema, O.R. 1996. *Principles of Food Science*. Marcell Dekker Inc., New York.
- Flores-López, M.L., Román, A., Cerqueira, M.A., Rodríguez-García, R., de Rodríguez, D.J. and Vicente, A.A. 2016. *Compositional features and bioactive properties of whole fraction from Aloe vera processing*. Ind Crop Prod 91: 179-185. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2016.07.011>
- Galaz, P., Valdenegro, M., Ramírez, C., Nuñez, H., Almonacid, S. and Simpson, R. 2017. *Effect of drum drying temperature on drying kinetic and polyphenol contents in pomegranate peel*. Journal of Food Engineering, 208, pp. 19-27. DOI: 10.1016/j.jfoodeng 2017.04.002.
- Giyarto, G., Suwasono, S. dan Surya, P.O. 2019. *Karakteristik permen jelly jantung buah nanas dengan variasi konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan*. Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 02: 118-130.
- Hariyadi, T. 2018. *Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer*. Jurnal Rekayasa Proses, Vol. 12, No. 2, 2018, hlm. 104-113.
- Hartono, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasyim, H., A. Rahim., dan Rostiati. 2015. *“Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar”*. Jurnal Agrotekbis. 3 (4):463-474.
- Hendrawati, T.Y., Eriyatno, M., Koesnandar, I. S. dan Sunarti, T.C. 2017. *Rancang Bangun Industri Tepung Lidah Buaya (Aloe vera) Terpadu*. J. Tek. Ind. Pert. Vol. 17(1),12-22.
- Hu, Y., Xu, J. And Hu, Q. 2003. Evaluation of Antioxidant Potential of Aloe Vera (*Aloe barbadensis* Miller) Extracts. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 51 (26) : 7788-7791.
- Joseph, B. and Raj, S.J. 2010. *Pharmacognostic and phytochemical properties of Aloe vera Linn. - An overview*. Int. J. of Pharma. Sci. Review and Res. 2:106-110.
- Kamaluddin, M. J. N. dan Handayani, M. N. 2018. *Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya*. EDUFORTECH 3 (1). e-ISSN: 2541-4593.
- Kathuria, N., Gupta, N., Manisha., P. R. and Nikita. 2011. *Biologic effects of Aloe vera gel*. Internet J Microbiol 2011; 9(2).

- Krammer, A.A. dan Twigg, B.A. 1970. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Krishnaiah, D., Sarbatly, R. and Bono, A. 2007. *Phytochemical Antioxidants for Health and Medicine – A Move Toward Nature*, Biotech and Mol. Bio. Rev., 1, (4), 97-104.
- Lisa, M., Lutfi, M. dan Susilo, B. 2015. *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (Plaeoyusostreatus)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3):270-279.
- Melliawati, R. 2018. *Potensi Tanaman Lidah Buaya (Aloe Pubescens) dan Keunikan Kapang Endofit yang Berasal dari Jaringannya*. Biotrends, 9 (1) 1-6
- Meriatna. 2013. *Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 1:2 (2013) 38-48.
- Mulyani, T., Yulistiani, R. dan Nopriyanti, M. 2014. *Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode (foam-mat dryig)*. Jurnal Rekapangan, 8(1), 22-38.
- Neldawati, Ratnawulan dan Gusnedi. 2013. *Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat*. Pillar of Physics 2, 76-83.
- Nurmalina, R., 2012. *Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: PT. Elex MediaKomputindo Kompas Jakarta.
- Nusa, I.M., M. Fuadi, dan S. Fatimah. 2014. *Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan*. J. Agrium. 19:1, 31-38.
- Özkan, G. and S.E. Bilek. 2014. *Microencapsulation of natural food colourants*. International Journal of Nutrition and Food Sciences. 3(3): 145-156.
- Paramita, I., S. Mulyani, dan A. Hartiati. 2015. *Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 3(2):56-68.
- Purukan, O.P., Mamujaja, C.F., Mandey, L.C. dan Mamahit, L.P. 2013. *Pengaruh penambahan bubur wortel (Daucus carrota) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (Ophiocephalus striatus)*. COCOS Vol. 2 No. 4.
- Rahayuningtyas, A. dan Kuala, S.I. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus: Pengering Tipe Rak)*. Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat 4(1): 99-104.
- Rahmawati. 2014. *Interaksi Ekstrak Daun Lidah Buaya (Aloe vera L.) Dan Sirih (Piper bettle L.) Terhadap Daya Hambat Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Jurnal Edu Bio Tropika. Vol.2 No. 1. Hal. 121-186.

- Ramadhia, M., 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, 125-137. Penerbit: Politeknik Negeri Pontianak, Kalimantan Barat.
- Riansyah, A., Supriadi, A. dan Nopianti, R. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) Dengan Menggunakan Oven*. Fishtech Volume II No 1. 2013.
- Septiani, S., Muis, S.F. dan Anjani, G. 2021. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Aloin Pada Lidah Buaya (Aloe Vera Chinensis)*. Jurnal Medika Indonesia 1 (2). 17-24.
- Sianturi, C.Y. 2019. *Manfaat Lidah Buaya Sebagai Anti Penuaan Melalui Aktivitas Antioksidan*. ESSENTIAL: Essence of Scientific Medical Journal, Volume 17 No.1 : 34-38.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Damaiyanti, D. dan Fanggih, N. 2015. *Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying*. Jurnal Teknik Kimia, 9(2), 62-68.
- Sugindro, S., Mardliyati, E. dan Djajadisastra, J. 2008. *Pembuatan dan Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Biji Jinten Hitam Pahit (Nigella sativa Linn.)*. Majalah Ilmu Kefarmasian, 5 (2): 57-66.
- Sukmawati, W. Dan Merina, M. 2019. *Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 25 (4): 210-215.
- Susanty, S. dan Yulendra, L. 2018. *Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan*. J. Media Bina Ilmiah. Vol 1(1): 85-92.
- Syahrul, S., Romdhani, R. dan Mirmanto, M. 2018. *Pengaruh variasi kecepatan udara dan massa bahan terhadap waktu pengeringan jagung pada alat fluidized bed*. Dinamika Teknik Mesin, 6(2), 119 – 126. <https://doi.org/10.29303/d.v6i2.15>
- Turkiewicz, I. P., Wojdyło, A., Tkacz, K., Lec, K., Michalska Ciechanowska, A., and Nowicka, P. (2020b). *The influence of different carrier agents and drying techniques on physical and chemical characterization of Japanese quince (Chaenomeles japonica) microencapsulation powder*. Food Chemistry, 323, 126830.
- Wariyah, Ch. dan Riyanto. 2011. *Effect of drying temperature on antioxidant activity and acceptability of aloe vera (Aloe vera var. chinensis) powder*, presented at the International Food Conference Life improvement through food technology. Surabaya Widya Mandala Catholic University.
- Wariyah, Ch. dan Riyanto. 2015. *Kondisi Kritis dan Perubahan Aktivitas Antioksidasi Instan Lidah Buaya*. Dalam Jariyah, Rudi Nurismanto dan Sri

Winarti (editor). Prosiding Seminar Nasional : Peran Zat Gizi Sebagai Regulator Gen dan Kesehatan. Hal. 65-72. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur, 10 Juni 2015.

Wariyah, Ch. dan Riyanto. 2016. *Antioxidative Activity of Microencapsulated Aloe Vera (Aloe vera var. chinensis) Powder with Various Concentrations of Added Maltodextrin*. International Food Research Journal (IFRJ), 23 (2), 537-542.

Yuliawaty, S.T. dan Susanto, W. H. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (Morinda Citrifolia L)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 (1).

Zuhrotun, A. dan Ananda, H. 2017. *Review: Aktifitas Tanaman Lidah Buaya (Aloe vera Linn) Sebagai Penyembuhan Luka*. 2017 Vol 12 (2).