

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2020). Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Farmasi Poltekkes Kemenkes Makassar*, 57-64.
- Aji, A., Meriatna, & Ferani, A. S. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan dari Kulit Buah Manggis dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Unimal*, 1-15.
- Aliyah, Q., & Handayani, M. N. (2019). Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Edufortech*, 118-127.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arnando, D., Aprilia, H., & Sukanta. (2016). Pembuatan Serbuk Zat Warna Alami untuk Bahan Makanan dari Kombinasi Ekstrak Daun Suji (*Dracaena angustifolia*) dan Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Prosiding Farmasi*, 837-843.
- Arti, I. M. (2012). *Pembuatan Bubuk Sari Kulit Buah Manggis (Garancia mangostana L.) Dengan Metode Foam-Mat Drying Menggunakan Vacuum Dryer (Kajian Suhu Pengeringan dan Lama Pengeringan)*. Malang: Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Retrieved from bps.go.id: <https://bps.go.id/indicator/55/62/3/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badarudin, T. (2006). *Penggunaan Maltodekstrin Pada Yoghurt Bubuk Ditinjau Dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbasahan, dan Sifat Kedispersian*. Malang: Teknologi Hasil Ternak Universitas Brawijaya.
- Elfianis, R. (2022). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Manggis*. Retrieved from agrotek.id: <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-manggis/>
- Fadhila, R. N. (2022). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Trehalose dan Sari Wortel (Daucus carota L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Susu Bubuk Wortel dengan Metode Ko-Kristalisasi Vacuum Drying*. Bandung: Teknologi Pangan Universitas Pasundan.

- Fadhli, H. (2011). *Pemahaman Dasar Mengenai Trehalose*. Retrieved from hli.blogspot.com:
<http://haiyulfadhli.blogspot.com/2011/05/trehalose.html?m=1>
- Gomez, K. A., & Gomez, A. A. (2015). *Prosedur Statistik untuk Penelitian Peranian*. Jakarta: UI Press.
- Hariadi, H., Riana, A., Hidayat, & Rahmawati, L. (2023). Physicochemical Properties of Carrot (*Daucus carota* L.) Milk Produce From Rotary Extraction. *Food Science and Technology (Campinas)*, 1-7.
- Haryanto, D. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 163-170.
- Helilusiatiningsih, N. (2021). Identifikasi Senyawa Fitokomia Pada Tepung Terung Porak (*Solanum torvum*) Terhadap 3 Jenis Metode Pengeringan. *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*, 73-81.
- Higayashima, T. (2002). Novel Functions and Applications of Trehalose. *Pure Appl.Chem*, 1263-1269.
- Husnil, A. I., & Alhamid, M. I. (2003). *Vakum dryer : Analisa Pengaruh Pengeringan Dengan Pemvakuman Terhadap Perubahan Kelembaban Nisbi dan Perbandingan Kelembaban*. Retrieved from Fakultas Teknik UI:
<https://lontar.ui.ac.id/detail?id=20241481&lokasi=lokal>
- Ikrawan, Y., Rukmana, J., Yellianty, Hariadi, H., Hidayat, & Rahmawati, L. (2023). Effect of Trehalose and Butterfly Pea (*Clitoris ternatea* L.) on Physicochemical Characteristic of Drum Dried Milk Powder. *Food Science and Technology Campinas*, 1-7.
- Julianto, T., Pratjojo, W., & Sunarto, W. (2013). Uji Stabilitas Ekstrak Kulit Buah Manggis Sebagai Pewarna Alami Nata De Cassava. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 125-130.
- Junaidi, & Syahrizal. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami Sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Es Krim. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 172-179.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, & Ulyanti. (2018). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*, 297-308.
- Kurnia, R. (2021). *Mengenal Manfaat Sukun, Manggis dan Sirsak*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Lestario, L. N. (2017). *Antosianin Sifat Kimia, Peranannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*, 26-30.
- Matanari, F., Mursalin, & Gusriani, I. (2019). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Kopi Instan Dari Bubuk Kopi Robusta (*coffea canephora*) Dengan Menggunakan Vacuum Dryer. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Jambi*, 922-941.
- Maulana, A. F. (2017). *Vacuum Dryer, Penyelamat Masyarakat Industri Buah-Buahan di Indonesia*. Retrieved from <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/657-vacuum-dryer-penyelamat-masyarakat-industri-buah-buahan-di-indonesia.html>
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol*, 211-219.
- Nurtiana, W. (2019). Anthocyanin As Natural Colorant: A Review. *Food ScienTech Journal*, 1-7.
- Paijo, S., & Puspita, H. N. (2007). *Budidaya Manggis*. Semarang: CV. Aneka Ilmu.
- Permatasari, N. A., & Afifah, F. (2020). Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 409-422.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, D. Y. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia [Indonesian E-Journal of Applied Chemistry]*, 79-97.
- Putra, S. D., Ekawati, L., Purwijatiningsih, & Pranata, F. S. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu. *Jurnal Penelitian Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1-15.
- Rahmawati, S., Ruslan, Wiraningtyas, A., & Agustina, S. (2021). Ekstraksi Zat Warna Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) dan Aplikasinya Pada Benang Tenun Bima. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 10-16.
- Retnaningtyas, Y., Kristiningrum, H., Renggani, H., & Narinda, N. (2020). Karakteristik Simplisia dan Teh Herbal Daun Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Prosiding Seminar Nasional Current Challengs in Drug Use and Development*, 46-54.
- Sanjaya, A. (2012). *Pembuatan Serbuk Pewarna Makanan Dari Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Secara Ekstraksi Soxhlet dan Ekstraksi Maserasi*. Semarang: Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Semarang.

- Sebastian, M., Surjoseputro, S., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Pericarp Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 91-96.
- Sedijani, P. (2014). Peran Trehalose Metabolisme Sepanjang Masa Kehidupan Tanaman . *Jurnal Biologi Tropis*, 139-152.
- Setyadi, P., Rio, D., Setyawan, C., Imam, Tohir, & Faturohman, A. (2021). Perhitungan Efisiensi Energi Mesin Pengering Vakum Pada Berbagai Temperatur (0, -5) Dengan Kevakuman 0.03 ATM. *SNPPM-2021*, <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>.
- Shinohara, M., Correa, A., Pedersen, D., Dunlap, J., & Loros, J. (2002). Neurospora Clock Controlled Gene *ccg-9* Encodes Trehalose Synthase: Circadian Regulation of Stress Responses and Development. *Eukaryotic Cell*, 33-43.
- Sie, J. O. (2013). Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Hasil Pengadukan dan Reflux. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 1-10.
- Siregar, A. H. (2016). Pembuatan Zat Warna Alam dari Tumbuhan Berasal dari Daun. *Bina Teknika*, 103-110.
- Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. (2015). Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, 1-7.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E.Br.). Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan $MgCO_3$. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 73-82.
- Triyanto, B. (2011). *Khasiat Fantastis Kulit Manggis*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wahjuningrum, D. A. (2020). *Ada Zat Aktif pada Kilit Buah Manggis Toksik, Gunakan Secara Bijak dan Hati-Hati* . Retrieved from UNAIR News: <https://news.unair.ac.id>
- Wibawanti, J. M., & Rinawidiastuti. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 27-37.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Indonesia.
- Yoshizane, C., Mizote, A., Arai, C., Arai, N., Ogawa, R., Endo, S., . . . Ushio, S. (2020). Daily Consumption of One Teaspoon of Trehalose Can Help Maintain Glucose Homeostasis: A Double-Blind, Randomized Controlled Trial Conducted In Healthy Volunteers. *Nature Journal*.

- Yuliawaty, T., & Susanto, W. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 41-52.
- Yuwono, S. S., & Sutanto, T. (1998). *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Zhang, Y., & Debosch, B. (2019). Using Trehalose To Prevent And Treat Metabolic Function: Effectiveness And Mechanisms. *Nature Journal*, 303-310.