

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2020). Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Media Farmasi*, 16(1), 57–64.
- Ahmad A Z, O Ahmad M & Nur A M.(2021). Uji formulasi dan kemasan serbuk instan perasan kulit buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *jurnal ilmiah indonesia* vol.6/2541-0849.
- Aliyah, Q. (2019). Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning Dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Edufortech*, 4(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v4i2.19375>
- Berliana, H., & Pujiyanto, S. (2020). *Avianty dan Pujiyanto Analisis Efektivitas Probiotik di Dalam Produk Kecantikan sebagai Antibakteri terhadap Bakteri Staphylococcus epidermidis*. 3(2).
- Everlin, S., & Yosephine, C. (2018). Analisis Desain Kemasan Yogurt Drink “Cimory.” *Titik Imaji*, 1(2), 109–121. <https://doi.org/10.30813/v1i2.1413>
- Fauziyyah, F., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2022). formula minuman sinibiotik sari buah kersen (*Muntingia calabura* L.) . instan dengan penambahan enkapsulator dan prebiotik. *Amerta Nutrition*, 6(3), 282–291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i3.2022.282-291>
- Fajariani, A. (2019). *terhadap karakteristik yoghurt labu kuning (Cucurbita moschata)* Tugas akhir terhadap karakteristik yoghurt labu kuning.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. (2021). Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Harianingsih, H., & Suwardiyono, S. (2019). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Kelompok Usaha Pengolah Susu Sapi Boyolali. *Abdimas Unwahas*, 4(2), 97–103. <https://doi.org/10.31942/abd.v4i2.3011>
- Husein Abdurrahman, Z., & Yanti, Y. (2018). Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik pada Kualitas Daging Ayam. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 19(2), 95–104.
- Jenie, betty sri laksmi. (2018). *pangan probiotik.karakteristik sifat probiotik tepung dagula hasil modifikasi Heat Moisture Treatment J.Teknologi dan industri pangan* Vol.30 (1):36-45 Th.2019 ISSN:1979-7788
- J. K. Negara, A. K. Sio, Rifkhan.2016 Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* ISSN 2303-

- Lestari, U., Yusneli, & Asra, R. (2021). Formulasi Lipstik Pelembab Bibir Berbahan Dasar Minyak Tengkadang (*Shorea sumatrana*) dengan Pewarna Alami Resin Jernang (*Daemonorops didymophylla*). *Chempublish Journal Vol*, 6(1), 12–21.
- Mardiah, Fitrilia, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Proximate Composition Of Three Varieties Of Pumpkin Flour (*Cucurbita Sp*) Mardiah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(April), 97–104.
- Masrikhiyah, R., Widya Prasetya, H., Ubaedillah, U., Ferry Balfas, R., & Yulianingsih, S. (2020). Peningkatan Pengetahuan Mengenai Manfaat Pangan Probiotik dan Prebiotik Bagi Kesehatan. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(01). <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i01.316>
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). *Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan , Meningkatkan Nilai Manfaat , dan Nilai Ekonomi Training on Various Methods of Processing Cow ' s Milk to Preserve , Increase Benefit Value and Economic Value*. 3(1), 27–31.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Haryanto (2017). Persiapan bahan baku meliputi dengan air sebanyak 1 : 1 saat akan dilakukan dengan api dengan suhu 60- 65 ° C dalam bertujuan memperkecil ukuran minuman serbuk agar. 1, 75–92.
- Rosartio, R., Suranindyah, Y., Bintara, S., Ismaya. 2015. Produksi dan komposisi susu kambing peranakan ettawa di dataran tinggi dan dataran rendah daerah istimewa yogyakarta. *Buletin Peternakan Vol. 39 (3): 180-188, Oktober 2015*
- Yuliawaty, Siska Tresna & Susanto, Hadi Wahono. 2015. Pengaruh Lama Pengerinan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.41-52. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang*
- Zaidemarmo, N., Husni, A., Sulastri. 2016. Kualitas kimia susu kambing peranakan etawa pada berbagai periode laktasi di desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 4(4): 307 – 312.*

