

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, M. A. H. 2015. *Effect of storage temperature and periods on some characteristics of wheat flour quality*. Food and Nutrition Sciences. 6: 1148-1159
- Anandharamakrishnan, C. dan S. P. Ishwarya. 2015. *Spray drying techniques for food ingredient encapsulation*. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Asociation of Official Agricultural Chemist (AOAC). 1975. *Official methods of analysis of AOAC International*, Volume 1. Agriculture Chemicals, Contaminants, Drugs, 16th Edition. AOAC International, Virginia.
- Atalar, I. dan M. Dervisoglu. 2015. *Optimization of spray drying process parameters for kefir powder using response surface methodology*. LWT - Food Science and Technology. 60(2): 751–757.
- Barbosa, J., T. R. S. Brandão, dan P. Teixeira. 2017. *Spray drying conditions for orange juice incorporated with lactic acid bacteria*. International J. of Food Science and Technology. 52(9): 1951–1958.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Springer food chemistry 4th revised and extended edition*. Annual Review Biochemistry. 79:655-681.
- Budiyanto Pradana, M. 2012. Pengaruh bahan kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap mutu dan umur simpan produk keju lunak rendah lemak. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Codex Alimentarius. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks*. CODEX STAN 243-2003.
- Ernawati. 2010. Stabilitas sediaan bubuk pewarna alami dari rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) yang diproduksi dengan metode *spray*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fan, D., L. G. Stoyanova, dan A. I. Netrusov. 2022. *Microbiome and metabiotic properties of kefir grains and kefirs based on them*. Microbiology. 91(4): 339–355.
- Faika, S., Syahrir, M., dan Danial, M. 2010. Pengaruh kemasan terhadap lama penyimpanan makanan khas tradisional Bugis-Makassar” BAJE”. Chemica. 11(1).
- Fardiaz, D. S. 1993. Analisis mikrobiologi pangan. PT Raja Grafindo.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S dan Asben, A. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 2(2): 1-8.

- Frakye, N. S., dan Schrock, F. 2001. *An Overview of change in the characteristics, functionality and nutritional value of skim milk powder (SMP) during storage*. Journal of Dairy Science.
- Gunadi, A. A., Iswan, dan Ansharullah. 2019. Minimalisasi Penggunaan produk kemasan plastik makanan jajanan siswa Sekolah Dasar. Jurnal Abdimas Umtas. 3(1).
- Harald, J. B. 2002. Microbiological Application. McGraw-Hill Higher Education. New York.
- Haryati, H., Estiasih, T., Sriherfyna, F. H., dan Ahmadi, K. 2015. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (aslt) dengan pendekatan *arrhenius* pada produk tape ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1): 156-165.
- Huang, S, M. Vignolles, X. D. Chen, Y. L. Loir, G. Jan, P. Schuck, dan R. Jeantet. 2017. *Spray drying of probiotics and other food-grade bacteria: A review*. Trends in Food Science and Technology. 63: 1-17.
- Hutchings, J. B. 1999. Instrumental specification. *In Food colour and appearance*. Boston, MA: Springer US. 199-237.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolestrol belut (*Monopterus albus*) asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(1): 7-14.
- Isleroglu, H. 2019. Freeze drying and moisture adsorption kinetics of kefir powder. Italian Journal of Food Science. 31(3).
- Kementerian Negara Koperasi dan Usaha Kecil Dan Menengah. 2009. Pedoman standar kelayakan kemasan produk KUKM. Jakarta.
- Kesekas, H., O. Gürsoy, dan H. Özbaş. 2017. Kefir. In: Frias J., C. Martinez-Villaluenga, and E. Penas. *Fermented foods in health and disease prevention*. Elsevier, Amsterdam. 339–361.
- Khalilian, M., dan Mohebbi, M. 2016. *Spray drying and process optimization of carrot–celery juice*. Journal of Food Processing and Preservation. 40(2): 212-225.
- Leviana, W., dan Paramita, V. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. Metana. 13(2): 37-44.
- Lian, W.C., Hsio, H. C., dan Chou, C. C. 2002. *Survival of Bifidobacterium longum after spray drying*. Int J Food Microbiol. 74: 79-86.
- Magalhães, K. T., Dragone, G., De Melo Pereira, G. V., Oliveira, J. M., Domingues, L., Teixeira, J. A., E Silva, J. B. A., dan Schwan, R. F.

2011. *Comparative study of the biochemical changes and volatile compound formations during the production of novel whey-based kefir beverages and traditional milk kefir*. Food Chemistry. 126(1): 249–253.
- Maillard, M.N., Billaud, C., Chow, Y.N., Ordonaud, C., dan Nicolasb, J. 2007. *Free radical scavenging, inhibition of polyphenoloxidase activity and copper chelating properties of model maillard systems*. J. Food Sci Tech. 40 (1):1434–1444.
- Marcella, S. 2013. Prediksi umur simpan crackers menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (aslt) dengan pendekatan *Arrhenius*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Moghbeli, S., S. M. Jafari, Y. Maghsoudlou, dan D. Dehnad. 2019. *Influence of pectin-whey protein complexes and surfactant on the yield and microstructural properties of date powder produced by spray drying*. J. of Food Engineering. 242: 124–132.
- Mukhtar, S., dan Nurif, M. 2015. Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. Jurnal sosial humaniora (JSH). 8(2): 181-191.
- Novitasari, R. T. M., A. D. Anggo, dan T. W. Agustini. 2021. Pengaruh kombinasi bahan pengisi maltodekstrin dan karagenan terhadap karakteristik bubuk *flavor* lemi dari rajungan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 3(1): 16-25.
- Nuraini, V., dan Y. A. Widanti, 2020. Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) melalui pendekatan *Arrhenius* dan kadar air kritis. Jurnal Agroteknologi. 14(2).
- Nusantara, O. A. 2021. Perancangan tempat penyimpanan tahu pada proses pemasaran oleh pedagang keliling kecil (Studi kasus Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi). Doctoral dissertation. Institut Teknologi Sains Bandung.
- Permata, D. A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 20(1): 44-49.
- Prado, M. R., L. M. Blandón, dan L. P. S. Vandenberghe. 2015. *Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products*. Front. Microbiol. 6: 1–10.
- Prasasti, E. Y., Prabowo, S., Rachmawati, M., dan Andriyani, Y. 2023. Sifat fisik dan sensoris bubuk asam jawa yang diproduksi menggunakan bahan pengisi pati singkong gajah dengan metode foam-mat drying. Jurnal Pengolahan Pangan. 8(1): 15-24.

- Rahmawati, D. 2014. Pengaruh metode pasteurisasi dan jenis starter yang berbeda terhadap pH, kadar air dan total solid keju lunak susu Kambing Peranakan Ettawa (*Effect of pasteurization methods and starter on pH, moisture and total solid of soft cheese of Peranakan Ettawa*). Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 14(1).
- Riri, Y. 2016. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan dari campuran sari buah pepino (*Solanum muricatum, Aiton.*) dan sari buah terung pirus (*Cyphomandra betacea, Sent.*). Doctoral dissertation. Universitas Andalas.
- Rizqiaty, H., Nurwantoro, N., Febrisiantosa, A., Shauma, C. A., dan Khasanah, R. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 8(3): 111-121.
- Rosa, D. D., M. M. S. Dias, L. M. Grzeškowiak, S. A. Reis, L. L. Conceição, dan M. D. C. G. Peluzio. 2017. *Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits*. Nutrition Research Reviews. 30(1): 82–96.
- Sabir, N. C., Lahming, dan Sukainah, A. 2020. Analisis karakteristik *crackers* hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 6(1): 41-54.
- Santos, D., A. C. Maurício, V. Sencadas, J. D. Santos, M. H. Fernandes, dan P. S. Gomes. 2018. *Spray drying: an overview*. In: *Pignatello, S. and T. Musumeci (Eds.)*. Biomaterials - Physics and Chemistry - New Edition. In Tech Open, London. 9-35.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Istalaksana, P., dan Unenor, Y. I. 2007. Evaluasi perubahan kadar air, tekstur, dan rasa sagu lempeng dalam berbagai kemasan plastik selama penyimpanan. Jurnal Agroteknologi. 1(2):102-111.
- Shafaat, K., Hussain, A., Kumar, B., Hasan, R., Prabhat, P., dan Yadav, V. 2013. *An overview: storage of pharmaceutical products*. World J Pharm Pharm Sci. 2(5): 2499-2515.
- Sholichah, K., Bintoro, V. P., dan Rizqiaty, H. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 286-291.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batasan maksimum cemaran mikrobia dalam pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Syarif, R dan Halid, H. 1993. Teknologi penyimpanan pangan. Arcan. Jakarta.
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. 2017. Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. Jurnal Farmasi. 5(36): 251–257.

- Tontul, I., F. Ergin, E. Eroğlu, A. Küçükçetin, dan A. Topuz. 2021. *The impact of refractance window drying conditions on the physical and microbiological properties of kefir powder*. Food Bioscience. 43: 1-7.
- Winarno, F. G. 2004. Pangan, gizi, teknologi dan konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, C. W., Pui, L. P dan Ng, J. M. L. 2015. *Production of spray-dried sarawak pineapple (ananas comosus) powder from enzyme liquefied puree*. International Food Research Journal. 22(4):1631-1636.
- Yuliawaty, S. T., dan Wahono H.S. 2015. 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.
- Yumas, M. and Rosniati, R. 2014. *The effect of starter concentration and fermentation period of cocoa pulp on ethanol production*. Biopropal Industri. 5(1): 13-22.