

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya., Ali, A., dan Ayu, D.F. 2018. *Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (Zingiber officinale R.) dengan Penambahan Sari Umbi Bit (Beta vulgaris L.) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Sagu. Vol. 17. No. 2. ISSN : 1412-4424.
- Akbar, A., Tamrin dan M.S. Syukri. 2017. *Pengaruh Penambahan Bubuk Pandan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisik, dan Kimia dari Sirup Air Kelapa*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 2. No. 5.
- Alvionita, J., Darwis, D., dan Efdi, M. 2016. *Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Antosianin dari Jantung Pisang Raja (Musa X Paradicia L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal Riset Kimia. Vol. 9. No. 2. eISSN 2476-8960.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Andriani, M., Amanto, B.S., dan Gandes. 2012. *Pengaruh Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Nilai Gizi Minuman Teh Hijau (Camellia sinensis L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. V. No. 2. Universitas Sebelas Maret.
- Ariviani, S. 2010. *Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat*. Agointek, Vol. 4 No. 2:121-127.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2008. *Informasi Obat Nasional Indonesia (IONI)*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544: 2013. *Sirup*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Chandra, Ester Maria. 2009. *Kajian Ekstensifikasi Barang Pada Minuman Ringan*. Jakarta: Skripsi FISIP UI.
- Chang, H.C., Peng, C.H., Yeh, D.M., Kao, E.S., dan Wang, C.J. 2014. *Hibiscus Sabdariffa Extract Inhibits Obesity and Fat Accumulation, and Improves Liver Steatosis in Humans*. Food Function. 5(4):734-739.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta : Departemen Kesehatan. Hal 14 -17.
- Devi, Maria. 2009. *Dasyatnya Khasiat Rosela*. Yogyakarta : Cemerlang Publishing.
- Djaeni, M., Nita A., Rahmat H., dan Fabriani D. 2017. *Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 6. No. 3.

- Endyah, Murniyati. 2010. *Jahe Manfaat Ganda*. SIC. Surabaya.
- Ermayanti, T.M., Erwin, A.H., dan Betalini, W.H. 2010. *Kultur Jaringan Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc.) Pada Media Sederhana Sebagai Upaya Konservasi Secara In Vitro*. Berk. Penel. Hayati Edisi Khusus: 4A (83-89). Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI.
- Fakhrudin, M. I. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Fathona, D. 2011. *Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (Zingiber Officinale Var. Roscoe), Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarus), dan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Firdaus F., dan Kasmina, K. 2018. *Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shagaol Ting-Ting Jahe (Zingiber officinale)*. Jurnal Litbang Industri. Vol. 8. No. 2.
- Hadiwijaya, Hendra. 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian.
- Harahap, A.D, Afendi, R, dan Harun, N. 2016. *Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) dan Kulit Nanas (Ananas Comosus L. Mer) dalam Pembuatan Bubuk Instan*. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. Universitas Riau. Vol. 3 No. 2.
- Heryani, S. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Universitas Lambung Mangkurat-Press. ISBN : 978-602-6483-05-8.
- Herlina R, Murhananto, Endah J H, Listyarini T, Pribadi S T. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Hidayat, N., dan Dania W.A.P. 2005. *Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Holleman, A. F.; Wiberg, E. 2001. *Inorganic Chemistry*. Academic Press: San Diego. ISBN 0-12-352651-5.
- Husen, R. W. M., YamLean P. V. Y. dan Citraningtyas G. 2015. *Formulasi Dan Evaluasi Sirup Ekstrak Daun Sidaguri (Sida rhombifolia L.)*. Pharmacon jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat. Vol. 4. No. 3.
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. *Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (Beta vulgaris L.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 5. No. 3.

- Junaedi, J.A., dan Tineke, L. 2015. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian UNSRA.
- Kalengkongan, C., Pontoh, J., dan Fatimah, F. 2013. *Hubungan Antara Beberapa Kriteria Kualitas dengan Warna Gula Aren*. Jurnal Ilmiah Sains. Vol. 13. No. 2. Kementerian Kesehatan RI, 2014, *Farmakope Indonesia Edisi V*. Direktorat Jendral Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Kartikawati, D. 2017. *Karakteristik Sirup Jahe Merah (Zingiber officinale roscoe var. Rubrum) yang Dihasilkan dari Tiga Jenis Proses Pengolahan*. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. Vol. 6. No. 2. ISSN : 2302-2752
- Keiza, Tri. 2015. Identifikasi Kimiawi, Mikrobiologi dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing Etawa dengan Penampilan Berbagai Gula Merah. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Korua, S.A. 2019. *Ekstraksi dan Analisis Sifat Fisiko Kimia Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Rosc)*. Jurnal Biofarmasetikal Tropis. Vol. 2. No. 2. Fakultas Pertanian. Universitas Kristen Indonesia Tomohon.
- Kumalasari, K.E.D., Legowo A.M., & Al-Baarri A.M. 2013. *Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 2. No.4
- Kurniawati, Maya. 2017. *Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia*. Jurnal Agroindustri Halal. Vol. 3 No. 1. ISSN 2442-3548.
- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Dirasiokan Telur Rebus*. Animal Agriculture Journal. Vol 1. No. 1.
- Lempang M. 2012. *Aren dan Manfaat Produksinya*. Jurnal Info Teknis EBONI. Vol. 9. No. 1.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, Ardhito, M., Japit, P., dan Trilaksono, T. 2019. *Gula Aren : Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat. Vol. 1. No. 1.
- Mardiah., Sawarni, H., R. W. Ashadi., A.Rahayu. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Rosela si Merah Segudang Manfaat*. Cetakan 1. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mardiah, FR, Zakaria, Prangdimurti E & Damanik, R. 2015. *Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Drayer*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol. 25. No. 1.

- Marganingsih, N.D., Mustofa, A., dan Widanti, Y.A. 2019. *Aktivitas Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosela (Sauropus andrynous (L) Merr- Hibiscus sabdariffa Linn) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinnale Rosc)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 3. No. 2.
- Marsigit, W., Tutuarima, T dan Hutapea R. 2018. *Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa)*. Jurnal Agroindustri. Vol. 8. No. 2. ISSN : 20885369.
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mastuti, E., Sari, N.P., dan Simangunsong, R.A. 2013. *Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquadest*. *Journal of Chemical Engineering*. Vol 12. No. 12. ISSN : 1412-9124.
- Miksusanti, Elfita, & Hotdelina. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Kayu Secang (Caesalpina sappan L.)*. Jurnal Penelitian Sains. Vol. 15. No. 2.
- Miranti, M., Wardatun, S., Fauzi, A. 2016. *Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli Sari Buah Pepaya California (Carica papaya L.)*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 6. No. 1. Universitas Pakuan : Bandung.
- Moeksin, R., dan Ronald, S. H., 2009. *Pengaruh Kondisi, Perlakuan dan Berat Sampel terhadap Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela dengan Pelarut Aquadest dan Ethanol*. Jurnal Sains dan Matematika. Vol. 16, 11-18.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S.H., dan Aminah, S. 2010. *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 1. No. 1.
- Nopiyanti, V., dan Harjanti, R. 2016. *Analisis Stabilitas Senyawa Aktif Antioksidan Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Pada Penggunaannya Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol. 1. No.1.
- Novidahlia, N., Mardiah dan Mashudi. 2014. *Minuman Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Berkarbonasi Ready To Drink sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan*. Jurnal Pertanian. Vol. 3 No. 2.
- Nugroho W.B. 2009. *Aktivitas Antioksidan Fraksi n-Heksan, Eter, dan Air Ekstrak Metanolik Daun Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Radikal DPPH*. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Ovando AC, Hernández MLP, Hernández MEP, Rodríguez JA, and Vidal CAG. 2009. *Chemical Studies of Anthocyanins: A Review*. Food Chemistry.

- Pamungkas, H., Yohana, SKD., dan Dwi, R. 2015. *Formulasi Produk Restrukturisasi Jelly Jamur Tiram Putih : Peran Substitusi Gula Semut Aren Terhadap Gula Pasir*. Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian. Vol 2. No. 1. Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Paruntu, O. L., Rumagit F. A., Kures, G. S. 2015. *Hubungan Aktivitas Fisik, Status Gizi Dan Hipertensi pada Pegawai di Wilayah Kecamatan Tomohon Utara*. Gizido. Vol. 7. No. 1.
- Pratama S,B., Wijana, S dan Febrianto, A. 2011. *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)*. Jurnal Industria. Vol 1. No. 3.
- Prayudo, A.N, Novian, O, Setyadi, dan Antaresti. 2015. *Koefisien Transfer Massa Kurkumin dari Temulawak*. Jurnal Ilmiah Widya Teknik. Vol. 14. No. 01.
- Purnomo, H. E., Giriwono, E. P., Indrasti, D., Firlieyanti, S. A., Kinasih, G. A. 2015. *Parameter Kinetika Inaktivasi Termal dan Isolasi Staphylococcus Aureus pada Minuman dari Gel Cincau Hijau dan Rosela*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 26. No. 1.
- Radam, R,R dan Rezekiah, A,A. 2015. *Pengolahan Gula Aren (Arrenga pinnata Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah*. Jurnal Hutan Tropis. Vol 3. No. 3.
- Rahardian, R., Harun, R., dan Efendi, R., 2017. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dan Rumput Laut (Euchema cotoni) Terhadap Mutu Permen Jelly*. Jurnal Online Mahasiswa. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Vol. 4 No. 1.
- Rahmawati, Muflihunna, A., dan Sarif L.O.M. 2015. *Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dengan Metode DPPH*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. Vol. 2. No. 2.
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., Saeed, T., Shah, S.M.A., Ahmed, K., Shaheen, G., dan Asif, H.M. 2011. *Zingiber officinale Roscoe (Pharmacological Activity)*. Journal of Medicinal Plants Research. 5: 344-348.
- Ridho, E.A., Sari, R., dan Wahdaningsih, S. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil)*. Naskah Publikasi. Universitas TanjungPura. Pontianak.
- Rismayanti., Tamrin., dan Syukri, M. 2017. *Pengaruh Penambahan Gula Aren dan Suhu Pemanasan Terhadap Organoleptik dan Kualitas Sirup Air Kelapa*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 2. No. 1.
- Sam, S., Malik, A., dan Handayani, 2016. *Penetapan Kadar Fenolik dari Ekstrak Etanol Bunga Rosela Berwarna Merah (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. Vol. 3. No. 2.

- Samuel., Usman Pato dan Evy Rossi. 2015. *Variasi Penambahan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Terhadap Mutu dan Antioksidan Bubuk Instan Akar Alang-Alang*. Jom Faperta. Vol. 2. No. 2.
- Saragih, C., Herawati, N dan Efendi, R. 2017. *Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) dengan Penambahan Sari Lemon*. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. Vol. 4. No. 1 Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sari, Y, W., Mustofa, A., dan Kurniawati, L. 2017. *Karakteristik Sirup Herbal Fungsional "SIJALA" (Sirih Merah-Jahe-Rosela) Sebagai Sumber Antioksidan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 1 No. 2.
- Satuahu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyanigrum, H,D., dan Cahyo, S. 2014. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyo-Budi, U, Marjani & Purwati, RD. 2014. *Stabilitas Hasil Sepuluh Genotipe Rosela Herbal (Hibiscus sabdariffa. var. sabdariffa) di Daerah Pengembangan*. Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Tanaman Minyak Industri. Vol. 6. No. 2.
- Sindi HA, Marshall LJ, and Morgan MRA. 2014. *Comparative Chemical and Biochemical Analysis of Extracts of Hibiscus Sabdariffa*. Food Chemistry 164: 23-29.
- Souripet, Agustina. 2015. *Komposisi, Sifat Fisik, dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 4 No. 1.
- Srikandi, Humairoh, M., dan Sutamihardja RTM. 2020. *Kandungan Gingerol dan Shagaol dari Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Roscoe) dengan Metode Maserasi Bertingkat*. Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan. Vol. 7. No. 2.
- Srinivasan, K. 2017. *Ginger rhizomes (Zingiber officinale): A Spice with Multiple Health Benefical Potential*. Pharma Nutrition.
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., Gargova, S. 2007. *Antioxidant activity of a ginger extract (Zingiber officinale)*. Food Chem. 102, 764–770.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Syarif, RA, Muhajir, M, Ahmad, AR & Malik, A. 2015. *Identifikasi Golongan Senyawa Antioksidan Dengan Menggunakan Metode Peredaman Radikal DPPH Ekstrak Etanol Daun Cardia myxa L*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. Vol 2. No. 1.
- Thermo Fisher Scientific. 2020. *HAAKE Falling Ball Viscometer Type C Instruction Manual*. Thermo Fisher Scientific Inc.

- Tonutare, T., Moor, U., and Szajdak, L. 2014. *Strawberry Anthocyanin Determination by pH Differential Spectroscopic Method-How to Get True Result*. Holtorum Cultus. Vol. 13. No. 3 : 35-47.
- Ufianto., Tamrin, dan Faradilla R.H.F. 2019. *Pemanfaatan Bahan-Bahan Alami yang Memiliki Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 4 No. 1.
- Ulaan, L.E., Ludong, M.M., Rawung, D, dan Langi, T.M. 2015. *Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (Arenga pinnata Merr) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (Arachis hypogaeae L.)*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 6. No. 2.
- Widiantara, T., Hervelly, dan 'Afiah, D.N. 2018. *Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang*. Pasundan Food Technology Journal. Vol. 5. No. 1.
- Widowati, E., Mustika, S., A., Sudarmi, N., R. 2019. *Kombinasi Enzim Poligalakturonase dan Enzim Pektinesterase pada Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) dalam Pembuatan Sirup*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. XII. No. 1.
- Widyani, R dan Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon: Swagati Press.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2010. *Enzim Pangan*. Bogor : M-Brio Press.
- Windyaswari, A.S, Karnila, Y, dan Junita, A. 2018. *Pengaruh Teknik dan Pelarut Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan dari Empat Jenis Ekstrak Daun Rosela (Hibiscus sabdariffa L.)*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Wresdiyati., M. Astawan dan I. K. M. Adnyane. 2003. *Aktivitas Antiinflamasi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale) pada Ginjal Tikus Yang Mengalami Perlakuan Stres*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. 18:114-120.
- Yanto, T, Karseno dan Purnamasari, M.M.D. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 7. No 2.
- Yulia A, Suparmo, dan Eni Harmayani. 2011. *Studi Pembuatan Minuman Ringan Berkarbonasi Dari Ekstrak Kulit Kayu Manis-Madu*. Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Vol. 13. No 2.
- Yuni, A., Efendi, R., dan Rossi, E. 2017. *Penambahan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan Buah Belimbing*. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. Vol. 4. No.1.

- Yuniwati, Murni. 2012. *Ekstraksi Minyak Biji Kapuk Dalam Usaha Pemanfaatan Biji Kapuk Sebagai Sumber Nabati*. Jurnal Teknologi Technoscientia. Vol 4 No. 2.
- Zakaria. 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XI, No. 1. IPB. Bogor.