

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, B. H., Blunden G., Tanira M. O., and Nemmar A. 2008. Some Phytochemical Pharmacological and Toxicological Properties of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): A Review of Recent Research. Elsevier Food and Chemical Toxicology. 46(2):409-20.
- Ali, F., Ferawati., dan Arqomah, R. 2013. Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). Jurnal Teknik Kimia. Vol.19(1): 26-34
- Adawiah., Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia. Vol.1(2): 130-136
- Adhayanti, I., dan Ahmad, T. 2020. Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. Media Farmasi Poltekkes Makassar. Vol.16(1): 57-64
- Amin I., Lee W. Y. 2005. Effect Of Different Blanching Times On Antioxidant Properties In Selected Cruciferous Vegetables. Journal Of The Science Of Food and Agricultral. 85(23): 14-2320
- Aminah., Tomayahu N., dan Abidin Z. 2017. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. Vol.4(2): 226-230
- Andarwulan, N., Kusnandar. F dan Herawati, D. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official Methods of Analysis. Washington, D.C.
- Araujo, C. R. R., Silva, T. M., Villela, M. L. P., Alcantara, A. F. C., dan Dessimoni-Pinto. N. A. V. 2013. Total Antioxidant Capacity, Total Phenolic Content and Mineral Elements in The Fruit Peel of *Myrciaria cauliflora*. Journal of the Brazillian Food Technology. Campina, Vol. 16(4): 301-309
- Aretzy, A., Ansarullah., dan Wahab, D. 2018. Pengembangan Minuman Instan dari Limbah Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Pengaruh Penambahan Maltodektrin. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol.3(1): 1027-1035
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. Jurnal Zarah. Vol. 6(1): 21-29
- Aryanti, I., Bayu, E. S., dan Kardhinata, E. H. 2015. Identifikasi Karakteristik Morfologis dan Hubungan Kekerabatan pada Tanaman Jahe (*Zingiber*

- officinale* Rosc.) di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun. Jurnal Online Agroekoteknologi. Vol.3(3): 963-975
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional. Jakarta.
- Borges, L., Alves, S., Sampaio, B., Conceicao, E., Bara, M. dan Paula, J. 2013. Environmental Factors Affecting the Concentration of Phenolic Compounds in *Myrcia tomentosa* leaves. Brazilian Journal of Pharmacognosy. Vol.23(2): 230-238
- Bulfiah, S. N. F. 2021. Manfaat Jahe Merah dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. Jurnal Penelitian Perawat Profesional. Vol.3(1): 79-86.
- David, V., Harun, N., Zalfiatri, Y. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan. JOM FAPERTA. Vol.5(2): 1-14
- Dewi, N. P., Allia R., dan Sabang, S. M. 2016. Uji Efektivitas Antidiabetes *Eleutherine Bulbosa* (MILL.) URB. Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Obesitas. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia Ke-50. Samarinda.
- Dewi, K. H., Efendi, Z., dan Yanti, I. A. 2017. Hubungan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan Sifat Fisik dan Kimia Serbuk Sari Buah Jeruk Kalamansi Sebagai Minuman. Jurnal Agroindustri. Vol.7(2): 63-71
- Farkye, N., Smith, K., dan Schonrock F, T. 2001. An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage. Journal of Dairy Science
- 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. Amarum) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). Skripsi. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Fatriani dan Hikmah, N. 2007. Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Jahe (*Zingiber officinale* Rose). Jurnal Hutan Tropis Borneo. Vol.8(20): 8-16
- Febrinda, A. E., Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Yuliana, N. D. 2013. Kapasitas Antioksidan dan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol.24(2):161-167
- Fitasari, P., Syahir, M., dan Mustarin, A. 2018. Diversifikasi Produk Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol.4: 69-75
- Gardjito, M., Murdiati, A., dan Aini, N. 2006. Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.2(1): 13-18

- Hargono., Pradita, F dan Aulia, M. P. 2013. Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi Secara Batch. Jurnal ISSN 0216-7395. Vol.9(2): 16-21.
- Harahap, A. D., Efendi, R., dan Harun N. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. MER) dalam Pembuatan Bubuk Instan. JOM FAPERTA. Vol. 3(2):1-16
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var Rubrum) Dengan Metode Enkapsulasi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan.
- Haryani, S., Aisyah, Y., dan Yunita, I. 2016. Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* L.): Pengaruh Jenis Pelarut dan Metode Ekstraksi. Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian. 464-473
- Harlita, DH., Oedjijono dan A. Asnani. 2009. The Antibacterial Activity of Dayak Onion (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) towards Pathogenic Bacteria. Tropical Life Sciences Research. Vol.29(2): 39–52
- Hasiani, V. V., Ahmad, I., Rijai, L. 2015. Isolasi Jamur Endofit dan Produksi Metabolit Sekunder Antosianin dari Daun Pacar (*Lawsonia inermis* L.). Jurnal Sains dan Kesehatan. Vol.1(4): 146-153
- Hasmayani., Khathir, R., dan Mustafiril. 2016. Kajian Pengkondisian Bahan Baku Terhadap Mutu Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.) Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. Vol.1(1): 1069-1076
- Hermani dan Hayani, E. 2001. Identification Of Chemical Compenents On Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubrum) by GC-MS. Internasional Seminar On Natural Products Chemistry and Utilization Of Natural Resources. UI-Unesco, Jakarta :501-505
- Herawati, I. E., dan Saptarini, N. M. 2019. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). Majalah Farmasetika. Vol.4(1): 22-27
- Hidayah, T., Pratjojo, W., dan Widiarti, N. 2014. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zat Warna Alami Kulit Buah Naga. Indonesian Journal of Chemical Science. Vol.3(2): 135-140
- Hidayat, M., Soeng, S., Prahastuti, S., Patricia, T.H., dan Yonathan, K.A. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Antitrigliserida Ekstrak Tunggal Kedelai, Daun Jati Belanda Serta Kombinasinya. Bionatura-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik. Vol. 16(2): 89-94
- Hidayat, M. R., Rahmi, A., Agustina, L., dan Firdaus, A. 2018. Pengaruh Formulasi Ukuran Partikel dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. Vol.43(3): 283-292.

- Ibrahim, A. M., Yuniarta, dan Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3(2): 530-541
- Indriaty, F dan Assah, Y. F. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol.7(1): 49-60
- Ingrath, W., Nugroho, W. A., dan Yulianingsih, R. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol.3(3): 1-8
- Insanu, M., Kusmardiyani, S., dan Hartati, R. 2014. Recent Studies on Phytochemicals and Pharmacological Effects of *Eleutherine Americana* Merr. Procedia Chem. Vol.13: 221-228
- Islamiah, A. C., Syam, H dan Sukainah, A. 2019. Analisis Mutu Minuman Instan Berbahan Dasar Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale rosc*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol.5: 8-20
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tannin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah. Vol.3(2): 46-55
- Jain, P. K., dan Agrawal, R. K. 2008. Antioxidant and Free Radical Scavenging Properties of Developed Mono- and Polyherbal Formulations. Asian Journal. Exp. Sci, 22(3), 213–220.
- Jannah, N., Yustina., Latifah., Mahedra, D. N., Sumantri, T. S., dan Husna, R. A. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) Terhadap Penurunan Kolesterol Pada Tikus Jantan Putih Galur Wistar. Journal of Biology. Vol.11(1): 33-40
- Jensen, M. B., Bergamo, C. A., Payet, R. M., Liu, X dan Konczak, I. 2011. Influence of Copigment Derived from Tasmanian Pepper Leaf on Davidson's Plum Anthocyanin. Journal Food Science. Vol. 76(3): 447-453
- Jiao, Y., Jiang, Y., Zhai, W., dan Yan, Z. 2012. Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract from Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.). African Journal of Biotechnology. Vol.11(27): 7046-7054
- Khatulistiwa, P. W. B., Permana, I. D. G. M., dan Puspawati, I. G. A. K. D. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Oven Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Daun Cemcem (*Spondias pinnata* (L.f) Kurz). Jurnal Itepa. Vol.9(3): 350-356.

- Kuntorini, E. M., dan Astuti, M. D. 2010. Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.). Sains dan Terapan Kimia. Vol.4(1): 15-22
- Kusuma, A. M., Asarina, Y., Rahmawati, Y. I., dan Susanti. 2016. Efek Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol dan Trigliserida Darah pada Tikus Jantan. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol.6(2): 108-116.
- Lallo, S., Mirwan, M., Palino, A., Nursamsiar., dan Hardianti, B. 2018. Aktifitas Ekstrak Jahe Merah dalam Menurunkan Asam Urat Pada Kelinci Serta Isolasi dan Identifikasi Senyawa Bioaktifnya. Jurnal Fitofarmaka Indonesia. Vol.5(1):271-278
- Latifah. 2015. Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Rimpang Kencur *Kaempferia galanga* L. dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Lustiana, V., Rahmi, A., Nugroho, A., dan Firdaus, A. 2018. Pengaruh Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Penerimaan Sensori dan Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. Vol.43(3): 273- 282.
- Mahapatra, A. K dan Nguyen, C. N. 2009. Dying Of Medical Plant. ISHS Acta Holticulturae 756: Internasional Symposium on Medical and Neutraceutical Plants.
- Mahmudah, S. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var rubrum) Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Masa Klimakterium Menopause. Jurnal Kesehatan Karya Husada. Vol.6(1): 36-49
- Mantiri, N. C., Awaloei, H., dan Posangi, J. 2013. Perbandingan Efek Analgesik Perasan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. rubrum Thelaide) dengan Aspirin Dosis Terapi Pada Mencit (*Mus musculus*). Jurnal e-Biomedik. Vol.1(1): 518-523.
- Marco, P. H., Poppi, R. J., Scarminio, I. S., dan Tauler, R. 2011. Investigation of the pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from *Hibiscus acetosella*. Food Chemistry. Vol.125(3): 1020-1027
- Marianne., Patilaya, P., dan Barus, B.T. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Rimpang Temu Giring (*Curcumen Heyneana*) dan Daun Pungun Tanah (*Curanga Fel-Terrae*) menggunakan Metode *Diphenyl Picrylhydrazil* (DPPH). TM Conference Series 02: 398-404

- Mayasari, D., Rusdiana, T., Kania, Y. R., dan Abdasah, M. 2018. Stability of *Eleutherine americana* (L) Merr. Extract as Lipstick Colorants as the Change of Temperature, Time, Storage Condition and the Presence of Oxidator. Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology. Vol.5(1): 8-13
- Meilianti. 2018. Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum* L.) dengan Metode Ekstraksi Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. Palembang. Politeknik Negeri Sriwijaya. Vol.3(1): 8-15
- Mishra, P. 2009. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of curcuma longa, ginger and seed of fegreek. International Journal of PharmTech Research. 2(1): 79-95.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the stable Free Radical *Dipheneylpicryl-Hidrazyl* (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Journal of Sciences and Tecnology, Songklanakarin. Vol.26(2): 211-219
- Munadi, R. 2020. Analisis Komponen Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. rubrum). Cokroaminoto Journal of Chemical Science. 2(1): 1-6
- Muthia, R dan Astuti, K. I. 2018. Efek Imunomodulator Infusa Umbi Bawang Dayak (*Eleutherina palmifolia* L. Merr) Dengan Metode Bersihan Karbon. Jurnal Pharmascience. Vol.5(1): 63-70
- Mutiah, R., Minggarwati, T. S., Kristanti, R. A., dan Susanti E. 2019. Compound Identification and Anticancer Activity of Ethyl Acetate Fraction from Bawang Sabrang (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) on Hela Cervical Cancer Cell Line. Indonesian Journal of Cancer Chemoprevention. Vol.10(3): 131-139
- Oboh, G., Akinyemi, A. J., dan Ademiluyi, A. O. 2012. Antioxidant and Inhibitory Effect of Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubra) and White Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) on Fe²⁺ Induced Lipid Peroxidation in Rat Brain *in Vitro*. Experimental and Toxicologic Pathology. Vol.64(1-2): 31-36
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 3(2), 58-68.
- Permata, D. A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol.20(1): 44-49.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories: Analytical Progress. Vol.19(2): 1-4

- Prayitno, B., Mukti, B. H., dan Lagiono. 2018. Optimasi Potensi Bawang dayak (*Eleutherine Sp.*) Sebagai Bahan Obat Alternatif. Jurnal Pendidikan Hayati. Vol.4(3): 149-158.
- Putri, E. N. A dan Haryoto. 2018. Aktivitas Antikanker Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) Terhadap Sel Kanker Payudara T47D. University Research Colloquium 192-203
- Puspadewi, R., Adirestuti, A., Menawati, R. 2013. Khasiat Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) Sebagai Antimikroba Kulit. Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol.1(1): 31-37
- Qur'ani., Lesmana. H., dan Parman, D. H. 2019. Utilization of Dayak Onion as Healthy Snacks. International Journal of Nursing and Health Services. Vol.2(4): 397-402
- Ratnani, R. D., dan Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. Momentum. Vol.1(2): 27-32
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., Saeed, T., Shah, S. M. A., Ahmed, K., Shaheen, G., and Asif, H. M. 2011. Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity). Journal of Medicinal Plants Research. Vol.5(3): 344-348.
- Rohani, S., Saragih, B., dan Prabowo, S. 2011. Studi Pembuatan Minuman Herbal dengan Formulasi Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) dan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L). Seminar Nasional Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman. 182-192
- Rinanda, T., Isnanda, R.P., dan Zulfritri. 2018. Chemical Analysis of Red Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe var rubrum) Essential Oil and Its Anti-biofilm Activity against *Candida albicans*. Natural Product Communications. Vol.13(12): 1587-1590
- Rosida, D. F., Sofiyah, D. L., dan Putra, A. Y. T. 2021. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Kombucha dari Daun Ashitaba (*Angelica keiskei*), Kersen (*Muntingia calabura*), dan Kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Teknologi Pangan. Vol.15(1): 81-97
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., dan Permatasari, V. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dengan Metode Spektrofotometri. Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech. Vo. 1(1):1-9.
- Sangadji, I., Rijal, M., dan Astri K, Y. 2017. Kandungan Antosianin di dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias. Jurnal Biology Science & Education. Vol.6(2): 118-128
- Santos, R. C. G. R. D., dan 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(2): 69-80

- Saputra, S. H., Sampepana, E., dan Paluphy, E. Y. 2020. Proses Ekstraksi Bawang Tiwai Terhadap Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol.14(1): 97-104
- Saragih, B., Pasiakan, M., Saraheni, dan Wahyudi, D. 2014. Effect of Herbal Drink Plant Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) on Lipid Profile of Hypercholesterolemia Patients. International Food Research Journal. Vol.21(3): 1199-1203
- Saragih, B., Hanip., dan Emmawati, A. 2019. Sifat Fisiko Kimia, Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Minuman Herbal Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Ke-2. Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Aktioksidan Alama dan Sintetik. Andalas University Press: Padang. ISBN : 978-602-8821-97-1.
- Septiana, A. T., Samsi, M., dan Mustaufik, M. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman Terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. AGRITECH. Vol.37(1): 7-14
- Setyaningsih, D., Appriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawan, A. B., dan Burhanto. 2019. Teh Bawang Dayak (*Eutherine americana* Merr) Menurunkan Tekanan Darah Sistolik dan Diastolik pada Pasien Hipertensi. Riset Informasi Kesehatan. Vol.8(2): 133-139.
- Silvy, D., Ismed., dan Rifni M. C. 2020. Research of Instant Powder Drink Dayak Onion (*Eleutherine Palmifolia*, (L.) Merr) dan Pineapple (*Ananas Comocus* (L.) Merr). Food ScienTech Journal. Vol.2(2): 60-65.
- Srinivasan, K. 2017. Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A Spice With Multiple Health Beneficial Potentials. PharmaNutrition. Vol.5(1): 18-28
- Srikandi., Humairoh, M., dan Sutamihardja, RTM. 2020. Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe*) dengan Metode Maserasi Bertingkat. Al-Kimiya. Vol.7(2): 75-81
- Sugiarto., Yuliasih, I., dan Tedy. 2014. Pendugaan Umur Simpan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. rubrum). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol.17(1): 7-11
- Suhendy, H., Nurviana, V., Risviana, D., Mahendra, N. A., Nasir, A. S., Fitriani, I., Suarsih, A., Nurnanengsih, N., Sanusi, C. K., Naser, F. M., Wulandari, W. S., Kaniaty, D. L., Fauzan, M. R., Pitaloka, A. D., Muhamad, S. N. K., Fajri, H. N., Fadhlurrohman, D., Agustiani, D., Anggraeni, L., Nursilmi, A., Fizriani, R., Nurlathifah, L., Milena, W. O., Rahayu, I., Nur'aripin, T.,

- dan Hanifah O. S. 2021. Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. rubrum). Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa. Vol.4(2): 79-86
- Supu, R. D., Diantini, A., and Levita, J. 2018. Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubrum): Its Chemical Constituents, Pharmacological Activities and Safety. Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol.8(1): 25-31
- Tafzi, F. 2016. Identifikasi dan Mekanisme Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Torbangun (*Plectranthus Amboinicus* (Lour.) Spreng) Sebagai Antioksidan dan Fungsi Laktasi Pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia Secara *In Vitro*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Tangkeallo, C., dan Widyaningsih, T. D. 2014. Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2(4): 278-284.
- Vatai, T., Skerget, M., dan Knez, Z. 2009. Extraction of Phenolic Compounds From Elder Berry and Different Grape Marc Varieties Organic Solvents and/or Supercritical Carbon Dioxide. Journal of Food Engineering. Vol.90(2): 246-254
- Vifta, R. L., Rahayu, R. T., dan Luhurningtyas, F. P. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume) dan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var Rubrum) dengan Metode ABTS (2,2-Azinobis (3-Etilbenzotiazolin)-6-Asam Sulfonat). Indonesian Journal of Chemical Science. Vol.8(3): 197-201
- Wayan, R. A. I. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. Vol.1(2)
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. Vol.3(2): 59-68.
- Wicaksono, A. P. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa dan Postprandial pada Tikus Diabetes. Jurnal Majority. Vol.4(7): 97-102.
- Wijayanti, S. D., dan Hasyati, N. 2018. Potensi Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L.) Merr) dalam Mencegah *Ulcerative Colitis* pada Mencit yang Diinduksi DSS (*Dextran Sulphate Sodium*). Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. Vol.2(1): 40-52
- Wohlmuth, H., Leach, D. N., Smith, M. K., dan Myers, S. P. 2005. Gingerol Content of Diploid and Tetraploid Clones of Ginger (*Zingerol officinale* Roscoe). Journal of agricultural and food chemistry. Vol.53(14): 5772-5778.

- Yohana, R. 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.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yuliawaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodektrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3(1): 41-52
- Yunarto, N., Elya, B., dan Konadi, L. 2015. Potensi Fraksi Etil Asetat Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) sebagai Antihiperlipidemia. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol.5(1): 1-10.
- Yuni, A., Efendi, R., dan Rossi, E. 2017. Penambahan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan Buah Belimbing. JOM Faperta UR. Vol.4(1): 1-9
- Yuswi, N. C. R. 2017. Ekstraksi Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dengan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.5(1): 71-79
- Zhang, Y., Smuts, J. P., Dodbiba, E., Rangarajan, R., Lang, J. C., and Armstrong, D. W. 2012. Degradation study of carnosic acid, carnosol, rosmarinic acid, and rosemary extract (*rosmarinus officinalis* L.) assessed using HPLC. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Vol.60(36): 9305-9314.
- Zuraida., Sulistiyani., Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris* R.Br). jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol.35(3): 211-219