

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. G., Rianse, U., Iswandi, R. M., Taridala, S. A. A., Rianse, I. S., Zulfikar, L. Z., Baka, L. R., La Abdi, A., Cahyono, E., Widayati, W., & Others. (2014). Potency Of Natural Sweetener: Brown Sugar. *Advances In Environmental Biology*, 12(1), 374–386.
- Adawiah, A., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(2), 130–136.
- Aditya, A., Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber Officinale* R.) Dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Sagu*, 17(2), 9–17.
- Ahmed, R. S., Seth, V., & Banerjee, B. D. (2000). *Influence Of Dietary Ginger (Zingiber Officinales Rosc) On Antioxidant Defense System In Rat: Comparison With Ascorbic Acid*.
- Andilolo, G. (2022). *Analisis Mutu Teh Celup Herbal Sebagai Minuman Fungsional*. Universitas Bosowa.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- Ans, T. (2007). Tanaman Obat Tradisional 2: Pendahuluan. *Yogyakarta: Kanisius*, 9–10.
- Arzani, M. N., & Riyanto, R. (1992). Aktifitas Antimikrobia Minyak Atsiri Daun Beluntas, Daun Sirih, Biji Pala, Buah Lada, Rimpang Bangle, Rimpang Serei, Rimpang Laos, Bawang Merah Dan Bawang Putih Secara In Vitro. *Laporan Penelitian. Fakultas Farmasi Ugm, Yogyakarta*.
- Astina, I. (2010). Optimasi Pembuatan Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Secara Digesti: Aplikasi Desain Faktorial. *Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta*.
- Badami, S., Moorkoth, S., & Others. (2004). *Caesalpinia Sappan--A Medicinal And Dye Yielding Plant*.
- Bae, I.-K., Min, H.-Y., Han, A.-R., Seo, E.-K., & Lee, S. K. (2005). Suppression Of Lipopolysaccharide-Induced Expression Of Inducible Nitric Oxide Synthase By Brazilin In Raw 264.7 Macrophage Cells. *European Journal Of Pharmacology*, 513(3), 237–242.
- Bpom, R. I. (2008). Direktorat Obat Asli Indonesia. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan, Jakarta*.
- Coelho, M., Rocha, C., Cunha, L. M., Cardoso, L., Alves, L., Lima, R. C., Pereira, M. J., Campos, F. M., & Pintado, M. (2016). Influence Of Harvesting Factors On Sensory Attributes And Phenolic And Aroma Compounds Composition Of *Cymbopogon Citratus* Leaves Infusions. *Food Research International*, 89, 1029–1037.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, S., & Krisnansari, D. (2019). Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis Dan

- Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertanian*, 4(2).
- Effendi, H. (2003). *Telaah Kualitas Air Bagi Pengelolaan Sumberdaya Dan Lingkungan Perairan*.
- Endro, N. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Serbat Kayu Secang*. Universitas__Muhammadiyah__Mataram.
- Fadliah, M., & Ternak, J. P. (2014). Kualitas Organoleptik Dan Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Selama Penyimpanan.[Skripsi]. *Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar*.
- Fellows, P. J. (2022). *Food Processing Technology: Principles And Practice*. Woodhead Publishing.
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit Dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, Dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67–76.
- Futri, L. (2021). *Pengaruh Penambahan Jahe Dan Gulamerah Terhadap Mutu Minumam Instandaun Kelor (Moringa Oleifera Lam)*. Universitas__Muhammadiyah__Mataram.
- Gordon, M. H. (1990). The Mechanism Of Antioxidant Action In Vitro. In *Food Antioxidants* (Pp. 1–18). Springer.
- Hadi, K., Setiami, C., Azizah, W., Hidayah, W., & Fatisa, Y. (N.D.). *Kajian Aktivitas Antioksidan Dari Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.)*.
- Harborne, J. B. (1987). Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. *Bandung: Penerbit Itb*, 78.
- Hardiana, R., Rudiyanasyah, T. A., & Others. (2012). Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol Dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1).
- Hariana, H. A. (2004). *Tumbuhan Obat Dan Khasiatnya*. Niaga Swadaya.
- Harianingsih, H., Wulandari, R., Harliyanto, C., & Andiani, C. N. (2017). Identifikasi Gc-Ms Ekstrak Minyak Atsiri Dari Sereh Wangi (*Cymbopogon Winterianus*) Menggunakan Pelarut Metanol. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 18(1), 23–27.
- Hartajanie, L. (N.D.). *Karakteristik Wine Belimbing Yang Diperam Dengan Rempah (Kayu Manis, Serai, Jahe, Cengkeh)*.
- Herdianto, A. C. (2020). Karakteristik Wedang Uwuh Celup Dengan Perbedaan Jenis Jahe Serta Rasio Jahe Dan Secang. In *Skripsi. Universitas Jember*.
- Herlina, R., Murhananto, E. J., Listyarini, S. P., & Pribadi, S. T. (2002). Khasiat Dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib. *Jakarta: Agro Media Pustaka*.
- Hidayat, S., & Napitupulu, R. M. (2015). Kitab Tumbuhan Obat. In *Kitab Tumbuhan Obat*.
- Indriani, H. (2003). *Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (Caesalpinia Sappan Linn) Dalam Model Minuman Ringan*. Ipb (Bogor Agricultural University).

- Irianto, K., & Waluyo, K. (2004). Gizi Dan Pola Hidup Sehat, Cetakan Pertama. *Bandung: Yrama Widya*.
- Ishartani, D., Kawiji, K., & Khasanah, L. U. (2012). Produksi Bir Pletok Kaya Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(1).
- Karlina, Y., Adirestuti, P., Agustini, D. M., Fadhillah, N. L., Fauziyyah, N., & Malita, D. (2016). Pengujian Potensi Antijamur Ekstrak Air Kayu Secang Terhadap *Aspergillus Niger* Dan *Candida Albicans*. *Chimica Et Natura Acta*, 4(2), 84–87.
- Kawiji, K., Ariviani, S., & Others. (2016). Antioxidant Capacity Of Temulawak Drink (Curcuma Xanthorrhiza) With White Crystal Sugar Cane, Red Crystal Sugar Cane, Palm Sugar, And Arenga Palm Sugar. *Asian Journal Of Natural Product Biochemistry*, 14(2), 39–46.
- Khunaifi, M. (2010). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten) Steenis) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Dan *Pseudomonas Aeruginosa*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Kikuzaki, H., & Nakatani, N. (1993). Antioxidant Effects Of Some Ginger Constituents. *Journal Of Food Science*, 58(6). <https://doi.org/10.1111/J.1365-2621.1993.Tb06194.X>
- Kumala, S., Yuliani, & Tulus, D. (2009). Pengaruh Pemberian Rebusan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Terhadap Mencit Yang Diinfeksi Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 4(4).
- Kurniawati, N., & Qanita, T. R. (2010). *Sehat \& Cantik Alami Berkat: Khasiat Bumbu Dapur*. Qanita.
- Kusmawati, A., Ujang, H., & Evi, E. (2000). Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. *Central Grafika. Jakarta*.
- Kusuma, I. W. (2016). Secang (*Caesalpinia Sappan*): Telaah Aktifitas Biologis Dan Potensi Pemanfaatannya. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 1(2). <https://doi.org/10.26578/Jrti.V1i2.1397>
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color Measurement In L* A* B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Lim, D.-K., Choi, U., & Shin, D.-H. (1996). Antioxidative Activity Of Some Solvent Extract From *Caesalpinia Sappan* L. *Korean Journal Of Food Science And Technology*, 28(1).
- Lima, E. B. C., Sousa, C. N. S., Meneses, L. N., Ximenes, N. C., Júnior, S., Vasconcelos, G. S., Lima, N. B. C., Patrocínio, M. C. A., Macedo, D., & Vasconcelos, S. M. M. (2015). *Cocos Nucifera* (L.) (Arecaceae): A Phytochemical And Pharmacological Review. *Brazilian Journal Of Medical And Biological Research*, 48, 953–964.
- Limo, S. R. (2015). Analisis Beberapa Asam Organik Pada Nira Aren Menggunakan Hplc Fasa Terbalik Kolom Ymc Triart C18. *Jurnal Mipa*, 4(1), 51–56.
- Lonkar, P. B., Chavan, U. D., Pawar, V. D., Bansode, V. V., & Amarowicz, R. (2013). Studies On Preparation And Preservation Of Lemongrass (*Cymbopogon flexuosus* (Steud) Wats) Powder For Tea. *Emirates Journal Of Food And Agriculture*, 585–592.

- M. Nur Arifin. (2014). Pengaruh Ekstrak N-Heksan Serai Wangi. *Skripsi. Universitas Hasanuddin*.
- Manera, J., Brotons, J. M., Conesa, A., & Porras, I. (2012). Relationship Between Air Temperature And Degreening Of Lemon ('Citrus Lemon' l. Burm. F.) Peel Color During Maturation. *Australian Journal Of Crop Science*, 6(6), 1051–1058.
- Marsh, K., Barclay, A., Colagiuri, S., & Brand-Miller, J. (2011). Glycemic Index And Glycemic Load Of Carbohydrates In The Diabetes Diet. *Current Diabetes Reports*, 11, 120–127.
- Mayes, P. A. (2003). Lipid Yang Memiliki Makna Fisiologis. *Dalam: Murray Rk, Granner Dk, Mayes Pa, Rodwell Vw, Ed: Biokimia Harper. Edisi*, 25, 148–159.
- Merdhikawati, D. (2006). Perbandingan Teknik Ekstraksi Dalam Analisis Gingerol Pada Jahe Merah (Zingiber Officinale, Roscoe).[Skripsi]. *Universitas Nusa Bangsa, Bogor*.
- Miksusanti, M., Elfita, E., & Others. (2012). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana L.) Dan Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(2).
- Miller, A. L. (1996). Antioxidant Flavonoids: Structure, Function And Clinical Usage. *Alternative Medicine Review*, 1(2).
- Molyneux. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Of Science And Technology*, 26(2).
- Najiyati, S., & Danarti, D. (2004). Kopi Budi Daya Dan Penanganan Pasca Panen. *Penebar Swadya. Jakarta*.
- Nasional, B. S. (1992). Standar Nasional Indonesia (Sni) 01-2891-1992: Cara Uji Makanan Dan Minuman. *Badan Standardisasi Nasional (Bsn), Jakarta*.
- Nasional, B. S. (2000). Standar Nasional Indonesia (Sni) 01-6237-2000: Gula Merah Tebu. *Badan Standardisasi Nasional (Bsn), Jakarta*.
- Nasrudin, N. (2017). Isolasi Senyawa Steroid Dari Kulit Akar Senggugu (Clerodendrum Serratum L. Moon). *Pharmacon*, 6(3).
- Nirmagustina, D. E., Zulfahmi, Z., & Oktafrina, O. (2012). Sifat Organoleptik Dan Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 16(1), 22–33.
- Novestiana, T. R., & Hidayanto, E. (2015). Penentuan Indeks Bias Dari Konsentrasi Sukrosa (C₁₂H₂₂O₁₁) Pada Beberapa Sari Buah Menggunakan Portable Brixmeter. *Youngster Physics Journal*, 4(2), 173–180.
- Nuraini, D. N. (2014). Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat. *Yogyakarta: Gava Media*, 52.
- Nurdjannah, N. (2016). Diversifikasi Penggunaan Cengkeh (Clove Used Diversification). *Perspektif*, 3(2).
- Nurdjannah N. (2004). Diversifikasi Penggunaan Cengkeh (Perspektif, Review Penelitian tanaman Industri). *Perspektif*, 3(2).

- Orak, H. H. (2007). Total Antioxidant Activities, Phenolics, Anthocyanins, Polyphenoloxidase Activities Of Selected Red Grape Cultivars And Their Correlations. *Scientia Horticulturae*, 111(3), 235–241.
- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusriani, D. (2016). Penentuan Total Kadar Fenol Dari Daun Kersen Segar, Kering Dan Rontok (*Muntingia Calabura L.*) Serta Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 19(1). <https://doi.org/10.14710/jksa.19.1.15-20>
- Permanasari, D., Sari, A. E., & Aslam, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Bir Pletok. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 9–14.
- Pertiwi, P. (2015). Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung (Skripsi). *Bandar Lampung: Universitas Lampung*.
- Prakash, A., Rigelhof, F., & Miller, E. (2001). Antioxidant Activity Medallion Laboratories Analitical Progres. *Minnesota*, 19(2), 3.
- Prasetyo, S. N. (2010). Konsep Dan Proses Keperawatan Nyeri. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.
- Pratama, F., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi Dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).
- Puspaningrum, R. (2003). *Pengaruh Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan Linn) Terhadap Proliferasi Sel Limfosit Limpa Tikus Dan Sel Kanker K-562 (Chronic Myelogenous Leukemia) Secara In Vitro*. Ipb (Bogor Agricultural University).
- Ramadhan, P. (2015). Mengenal Antioksidan. In *Graha Ilmu*.
- Ramdhanny, R. R., & Others. (2018). *Perbandingan Sari Secang Dengan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Sari Secang (Caesalpinia Sappan L.)*. Fakultas Teknik Unpas.
- Rienoviar, N. H. (2010). Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus Sabdariffa Linn.*). *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 3(1), 8–18.
- Riyanti, M., Ishartani, D., & Riyadi, N. H. (2013). Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Albacores*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Kandungan Kalsium Dan Protein Pada Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Rohman, A., & Riyanto, S. (2005). Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya Paniculata (L) Jack*) Secara In Vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*, 16(3), 136–140.
- Rohmatussolihat, R. (2015). Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *Biotrends*, 4(1), 5–9.
- Rukmana, I. H. R., & Others. (2000). *Usaha Tani Jahe*. Kanisius.
- Rum, S. N., Kawiji, & Ariviani, S. (2016). Kapasitas Antioksidan Minuman Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Menggunakan Gula Kristal Putih, Gula Kristal Merah, Gula Merah, Dan Gula Aren. *Biofarmasi Journal Of Natural Product Biochemistry*, 14(2).

- Rumadi. (2007). Post Tradisionalisme Islam. In *Jakarta: Departemen Agama*.
- Safitri, R. (2002). Karakterisasi Sifat Antioksidan In Vitro Beberapa Senyawa Yang Terkandung Dalam Tumbuhan Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Bandung: Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran*.
- Said, A. (2007). *Pembuatan Gula Kelapa*. Ganeca Exact.
- Salamah, N., & Widyasari, E. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria Longan* (L) Steud.) Dengan Metode Penangkapan Radikal 2, 2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil. *Pharmaciana*, 5(1), 25–34.
- Salirawati, D., Subianto, A. W., & Pujiyanto, P. (2011). Pelatihan Pengembangan Praktikum Ipa Berbasis Lingkungan. *Inoteks: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni*, 15(1).
- Sanad, H. F., Maulana, I. T., & Kodir, R. A. (2015). Perbandingan Pengaruh Suhu Dan Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Brazilin Pada Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn.). *Prosiding Farmasi*, 19–25.
- Santoso, I. H. B. (1993). *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai*. Kanisius.
- Santoso, I. H. B. (2007). *Sereh Wangi, Bertanam Dan Penyulingan*. Kanisius.
- Saragih, C., Herawati, N., & Others. (2017). *Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L.) Dengan Penambahan Sari Lemon (Citrus Limon L.)*. Riau University.
- Saravanakumar, S., & Chandra, J. H. (2013). Screening Of Antimicrobial Activity And Phytochemical Analysis Of *Caesalpinia Sappan* L. *Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research*, 5(2), 171–175.
- Sari, Y. W., Mustofa, A., & Kurniawati, L. (2016). Karakteristik Sirup Herbal Fungsional “Sijala”(Sirih Merah-Jahe-Rosela) Sebagai Sumber Antioksidan. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 1(2).
- Sarumathy, K., Vijay, T., Palani, S., Sakthivel, K., & Rajan, M. S. D. (2011). Antioxidant And Hepatoprotective Effects Of *Caesalpinia Sappan* Against Acetaminophen-Induced Hepatotoxicity In Rats. *International Journal Of Pharmacology And Therapeutics*, 1, 19–31.
- Setiani, S., Rakhmawati, R., & Rahman, A. (2018). Karakteristik Sifat Sensoris Minuman Sari Buah Salak Yang Ditambahi Pengawet Alami Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(2), 73–80.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Menggunakan Metode Dpph, Abts, Dan Frap. *Mpi (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 2(2).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. In *Analisis Sensori*.
- Silalahi, J. (2015). Makanan Fungsional. *Membuat Aneka Herbal Teh*, 4(1).
- Simanjutak, P., Parwati, T., Lenny, L. E., Tamat, S. R., & Murwani, R. (2004). Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Dari Ekstrak Benalu Teh (*Scurrula Oortiana*

- (Korth) Danser). *Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1).
- Simpson, M. G. (2006). *Plant Systematics. Amaryllidaceae*. Elsevier Academic Press. Canada.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 65–75.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Others. (1984). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. (No Title).
- Sufiana, H. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Sitotoksitas Campuranekstrak Metanol Kayu Sepang (*Caesalpinia Sappan* L.) Dan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii* B.). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(2).
- Sugeng, B., Sulardi, S., & Others. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor Ph Di Stt Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65–72.
- Sugiyono Dan Muchtadi T. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. *Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Inst. Pertan. Bogor*.
- Sukajaya, K. S. U. (2005). Pengolahan, Produksi, Dan Pemasaran Gula Aren. *Rangkas Bitung, Banten*.
- Sukardi, S., & Others. (2010). Gula Merah Tebu: Peluang Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan. *Jurnal Pangan*, 19(4), 317–330.
- Sunarni, T. (2005). Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 2(2).
- Suwarto, S., Octavianty, Y., & Hermawati, S. (2014). Top 15 Tanaman Perkebunan. In *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Syamsudin, M. (2013). *Nutrasetikal*. Graha Ilmu.
- Tahir, M., & Mariyati, B. (2017). Nurmitasari.(2017). Pembuatan Minuman Seduh Daun Kersen (*Muntigia Calabura*. L) Dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami Rendah Kalori. *Prosiding Seminar Nasional Fkpt-Tpi*.
- Tjitrosoepomo, G. (1998). *Taksonomi Umum: Dasar-Dasar Taksonomi Tumbuhan*.
- Tranggono, S., & Sutardi, B. (1990). Biokimia Dan Teknologi Pasca Panen. *Pau Pangan Dan Gizi, Ugm, Yogyakarta*.
- Uhl, S. R. (2000). *Handbook Of Spices, Seasonings And Flavorings*. Crc Press.
- Utami, R. P. (2010). *Pengaruh Variasi Kadar Gula Dan Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Abon Katak Lembu (Rana Catesbeiana Shaw)*. Uajy.
- Von Gadow, A., Joubert, E., & Hansmann, C. F. (1997). Comparison Of The Antioxidant Activity Of Aspalathin With That Of Other Plant Phenols Of Rooibos Tea (*Aspalathus Linearis*), α -Tocopherol, Bht, And Bha. *Journal Of Agricultural And*

Food Chemistry, 45(3), 632–638.

Wijaya, C. H., Achmadi, S. S., Indriani, S., & Others. (2007). *Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (Orthosiphon Aristatus B* Miq) Dan Proses Pembuatannya*.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*.

Winarsih, H. (2017). *Antioksidan Alami & Radikal Bebas Potensi Dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.

Winarti, C. & Hernani. (2008). *Kandungan Bahan Aktif Jahe Dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan*. Status Teknologi Hasil Penelitian Jahe.

Winarti, C., & Nurdjanah, N. (2005). *Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(12).

Yanto, T., Karseno, K., & Purnamasari, M. M. D. (2015). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 8(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12904>

Zhong, X., Wu, B., Pan, Y. J., & Zheng, S. (2009). *Brazilein Inhibits Survivin Protein And Mrna Expression And Induces Apoptosis In Hepatocellular Carcinoma Hepg2 Cells*. Neoplasma, 56(5). https://doi.org/10.4149/Neo_2009_05_387

Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. (2016). *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*[In Press Januari 2016]. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1).