

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Dan Persentase Teh Kering Terhadap Karakteristik Seduhan Teh Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196–207.
- Ahmad, I., Maryono, M., & Mun'im, A. (2019). Kadar Total Alkaloid, Fenolat, dan Flavonoid Dari Ekstrak Etil Asetat Herba Suruhan (*Peperomia pellucida* [L] Kunth). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (JIIS): Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 4(2), 265–275.
- Andilolo, G. (2022). Analisis Mutu Teh Celup Herbal Sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Bosowo Makassar.
- Andini, D. R., Yusasrini, N. L. ., & Darmayanti, L. P. T. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(2) , 236-249
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Diponegoro Journal of Accounting*, 2(1), 2–6.
- Arbaiah, R. (2019). Pengaruh Ukuran Potong Terhadap Atribut Sensori Dengan Pengujian Alat E-Toung Pada Teh Sawo (*Manilkara zapota*). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 116-118.
- Aryanti, I., Bayu, E. S., & Kardhinata, E. H. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologis Dan Hubungan Kekerasatan Pada Tanaman Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 3(3), 963-975.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan*, 1(1), 12–27.
- Bungsu, I. M. P., Baduraga, I. K., & Yessirita, N. (2021). Pengaruh Penambahan Serbuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Teh Hasil Kempaan Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(2), 120–129.
- Cahyani, P. (2021). Penggunaan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Untuk mengendalikan Ektoparasit Monogenea Pada Benih Ikan Nila. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Dhurhanian, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62-68.
- Ela, S. (2020). Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negri Alauddin Makassar.
- Fatima, S., Masriani, & Idrus. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 42–47.
- Firdausni, F., Hermianti, W., & Kumar, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu dan Gingerol Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 137-146.

- Fitriyana, C. (2014). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia L.*). [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Gafar, P. A., & Maurina, L. (2018). Pengembangan Produk Jahe Instan dengan Campuran Madu dan Susu Skim. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Litbangyasa Industri*, 1(1), 58–65.
- Hakim, G. L., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var . rubrum*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan pH Kefir Susu Kambing. *Tropical Animal Science*, 3(1), 19–25.
- Hambali, E., M.Z. Nasution dan E. Herliana. 2006. Membuat aneka herbal tea. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hamzah, R. U., Odetola, A. A., Erukainure, O. L., & Oyagbemi, A. A. (2012). Peperomia pellucida in diets modulates hyperglycemia, oxidative stress and dyslipidemia in diabetic rats. *Journal of Acute Disease*, 1(2), 135–140.
- Hapsari, A. M., Masfria, M., & Dalimunthe, A. (2018). Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 284–290.
- Hargono, Pradhita, F., & Aulia, M. P. (2013). Pemisahan *Gingerol* dari Rimpang Jahe Segar melalui Proses Ekstraksi secara Batch. *Jurnal Teknik Kimia* 9(2), 16-21.
- Herawati, I. E., & Saptarini, N. M. (2019). Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe Var. Sunti Val*). *Majalah Farmasetika.*, 4 (1), 22–27.
- Hidayat, H. (2015). Estimasi Kemasakan Buah Pisang Menggunakan Sensor Kapasitansi. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.
- Ihromi, S., Asmawati, A., Sinthia Dewi, E., & Muliatiningsih, M. (2019). Teh Bubuk Herbal Daun Ashitaba Dan Kulit Buah Naga. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 73-79.
- Ihsan, N., Tamrin, & Sadimantari, M. S. (2023). Pengaruh Variasi Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 8(4), 6520–6530.
- Jumanio, A, an U., Junardi, J., & Darmansyah, H. (2023). Analsis Kadar Air Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Menggunakan Variasi Suhu. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 1(3), 111–117.
- Kemenkes RI (2017), Farmakope Herbal Indonesia Edisi II. II, Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan. II. Jakarta.
- Kementerian, P. (2019). *Statistik Produksi Hortikulura 2019*. Subdirektorat Statistik Hortikultura. BPS- Statistics Indonesia. Jakarta. Vol. 21(1).1-83.
- Kesuma, S, Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. *Andalas University Press*. Padang.
- Kinho, J., Arini, D. I. D., Tabbu, S., Kama, H., Kafiar, Y., Shabri, S., & Karundeng, M. C. (2011). *Tumbuhan obat tradisional di Sulawesi Utara jilid 1 (Traditional medicinal plants in North Sulawesi)*.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2016). Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 149-161.
- Kurniasari, L., Hartati, I., Ratnani, R. D., & Sumantri, I. (2008). Kajian Ekstraksi Minyak

- Jahe Menggunakan *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Momentum*, 4(2), 47–52.
- Kusnadi, N. D. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Pada Mencit Obesitas. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Kusumaningati, R. W. (2009). Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains (BIOEDUSAINS)*, 1(1), 34–42.
- Lukiati, B., Sulisetijono, Nugrahaningsih, & Masita, R. (2020). Determination of total phenol and flavonoid levels and antioxidant activity of methanolic and ethanolic extract zingiber officinale rosc var. rubrum rhizome. *AIP Conference Proceedings*, 2231, 1-6.
- Majumder, P., Abraham, P., & Satya, V. (2011). Ethno-medicinal, phytochemical and pharmacological review of an amazing medicinal herb *Peperomia pellucida* (L.) HBK. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 2(4), 358–364.
- Marsianus, L. (2021). Kajian Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Kersen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhamadiyah Mataram. Mataram
- Mayani, L., Yuwono, S. S., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Pada Pembuatan Sari Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 148–158.
- Mensah, J. K., Okoli, R. I., Turay, A. A., & Ogie-Odia, E. A. (2009). Phytochemical analysis of medicinal plants used for the management of hypertension by Esan people of Edo State, Nigeria. *Ethnobotanical Leaflets*, 13(12), 73–87.
- Musdalifah. (2016). Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. Makassar.
- Muzaki, D., & Wahyuni, R. (2015). Pengaruh Penambahan Gingga Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2).67-75.
- Obob, G., Akinyemi, A. J., & Ademiluyi, A. O. (2012). Antioxidant and inhibitory effect of red ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubra*) and white ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) on Fe 2+ induced lipid peroxidation in rat brain in vitro. *Experimental and Toxicologic Pathology*, 64(1–2), 31–36.
- Paimin, F. B & Murhananto (2008). Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pakasi, J. F., Momuat, L. I., & Koleangan, H. S. J. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tumbuhan Suruhan (*Peperomia pellucida* [L.] Kunth) Pada Asam Linoleat. *Jurnal MIPA*, 6(2), 86-91.
- Patin, E. W., Zaini, M. A., & Sulastri, Y. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap sifat fisiko kimia Teh Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251–258.
- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. (2018). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha

Jahe. *Jfls*, 1(2), 33–42.

- Permata, D. A & Kusuma, S. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, Vol. 20(1), 45-49.
- Pramitsari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. (2011). The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: Chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17–25.
- Pratiwi, A., Datau, W. A., Alamri, Y. B. A., & Kandowangko, N. Y. (2021). Peluang Pemanfaatan Tumbuhan *Peperomia Pellucida* (L.) Kunth Sebagai Teh Herbal Antidiabetes. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 3(1), 85–93.
- Pratiwi, A., Kandowangko, N. Y., & Ahmad, J. (2021). Analisis Kandungan Antioksidan Dari Teh Herbal Suruhan (*Peperomia Pellucid*) Segar dan Kering. *Jambura Journal of Chemistry*, 3(1), 12–15.
- Pratiwi, P., Suzery, M., & Cahyono, B. (2010). Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya. In *Jurnal Sains & Matematika (JSM)* (Vol. 18, Issue 4, 140–148).
- Putri, D. A. (2014). Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum*) sebagai Antibakteri *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Putri, V., Surhaini, & Rahayu, S. (2019). Karakteristik Minuman Jagung Hijau Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1–11.
<https://repository.unja.ac.id/26092/8/ARTIKEL%20ILMIAH%20VELY%20PUTRI.pdf>
- Putriana, R., Angkasa, D., Novianti, A., Dewanti, L. P., & Ponitawati, P. (2019). Analisis Kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan Serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (*Coffea arabica*) Siap Konsumsi Dengan Gula Fruktosa Sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 3(2), 1–19.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2022). Mutu teh celup dengan campuran bubuk sereh (*Cymbopogon citratus*) dan bubuk kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1), 10-20.
- Ramadhan, A. E., & Phaza, H. A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Secara Batch. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Ravikumar, C. (2014). Review on Herbal Teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(5), 236-238.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total Dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Saputra, D. A. (2014). Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Daun Suruhan (*Peperomia Pellucida* L. Kunt) dengan Metode (*Brine Shrimp Lethality Test*) BST. *Skripsi* (Issue Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar). Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.
- Sari, G. P. (2011). Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc.*) *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sarpina, Zainal, & Rahman, A. N. F. (2018). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var . Rubrum*) terhadap Mutu Jewawut (*Setaria Italica*) Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Agrisistem*, 14(1), 46–54.
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 419-429.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7-14.
- Setyawarno, D. (2016). Panduan Statistik Terapan Untuk Penelitian Pendidikan: Analisis Data Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Dengan Aplikasi SPSS Versi 22. In Pendidikan IPA FMIPA UNY.
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwanto. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Jambi.
- Sitorus, E., Momuat, L. I., & Katja, D. G. (2013). Aktivitas Tumuhan Suruhan (*Peperomia pellucida [L] Kunth*). *Ilmiah Sains*, 13(2), 80-85.
- SNI. (2013). Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. *Badan Standarisasi Nasional 01-3836-2000*, 1–11.
- Souripet A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25–32.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Suhendy, H., Nurviana, V., Risviana, D., & Mahendra, N. A. (2021). Formulasi dan Evaluasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc. var. rubrum*). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(2), 79–86.
- Sukmawati, W. (2019). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 25(4), 210–215.
- Syukur, A., Nur, I. 2006. Kajian pengaruh pemberian macam pupuk organik terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman jahe. *Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan* 6 (2): 124-131.
- Tangkeallo, C., & Widyaningsih, T. D. (2014). Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku Dan Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 278–284.
- Ulalopi, Z., Luthfiah, S., & Ariswati, H. G. (2019). Rancang Bangun Alat pH Meter

- Dilengkapi dengan Kalibrasi Otomatis. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya*, 3 (1), 152–156.
- Utomo, T. P., Rasyid, H. Al, Suroso, E., & Hidayana, N. (2016). Strategi Pengembangan Agroindustri Minyak Atsiri Jahe dan Kunyit di CV. Nusantara Spices, *Bandar Lampung*. 229–233.
- Verawati, N., Aida, N., & Yani, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Jenis Jahe dan Konsentrasi Jahe Pada Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Minuman Herbal Tradisional Minaserua. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4), 1732–1739.
- Verenzia, N. A., Sukardi, Mujiyanto, & Wachid, M. (2022). Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon L*) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 93–108.
- Vinta, N. P., Widyasaputra, R., & Kusumastuti. (2023). Evaluasi Antioksidan dan Organoleptik dari Minuman Fungsional Sari Beras Hitam dengan Penambahan Jahe. *Agroforetech* 1(2), 1139–1146.
- Widiyana, I. G., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis angulata L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(1), 44-55.
- Wirzan, A., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2018). Addition of Red Ginger Powder (*Zingiber officinale Rosc.*) in Making Herbal Tea of Avocado Leaf (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 117–129.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015). Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1214–1223.
- Yunarto, N. (2013). Efek Ekstrak Air dan heksan Herba Suruhan (*Peperomia pellucida (L) Kunth*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Serum Darah Ayam Kampung Jantan. *Media Litbangkes*, 23(1), 8–14.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera*) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1481–1491.