

DAFTAR PUSTAKA

- Abdur R.R., Alfian A.P., Kun H. (2019). Uji Kadar Fenolik, Tanin, dan Flavanoid Total pada Minuman Instan Fungsional Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Stevia (*Stevia rebaudiana*). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Gombong: Hal 102-107
- Adikusuma, W., & Bachri, M. S. (2014). Efek Hepatoprotektif Serbuk Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* Jack.) Dilihat dari Aktivitas Sgpt-Sgot Tikus Jantan yang Diinduksi CCl₄. *Pharmaciana*. Vol. 4 No. 2: Hal 165–170.
- Algopeng, Z. (2018). Buku Pengenalan Tumbuhan Obat Taman Nasional Bukit Duabelas Provinsi Jambi. Balai Taman Nasional Bukit Duabelas. Sarolangun.
- Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Ang, H.H., Ngai T.H. (2001). *Aphrodisiac evaluation in non-copulator male rats after chronic administration of Eurycoma longolia jack*. *Fundam Clin Pharmacol*. Vol. 15 No. 4: Hal 265-268..
- Angria, M. (2011). Pembuatan Minuman Instan Pengan (*Centella asiatica*) Dengan Cita Rasa Cassia Vera. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Anwar. K. Istiqamah, F. Dan Hadi SS. (2021). Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* jack) Menggunakan Metode RSM (response surface methodology) dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Phharmascience*. Vol 8. No. 1: Hal 53-64
- Ariesca. A. (2015). Freeze Drying Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.) dengan Penambahan Maltodekstrin Sebagai Bahan Enkapsulat. Thesis. Prodi Teknolgi Pangan. Unika Soegijapranata. Semarang
- Arumsari, K., Aminah, S., Nurrahman. (2019). Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Jurnal Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis* (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2005). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0885 Tahun 2005 Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). SNI 01- 4320-1996: Serbuk Minuman Tradisional. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Bawane. (2012). *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPBC Vol.1 No. 3: Hal 2277-4688.
- Bedir, E., Abou-Gazar, H. Ngwendson, J. N. And Khan I. A. (2003). *Eurycomanocide: a new Quassinoids-type glycoside from the roots of Eurycoma longifolia*. *Chemical Pharmaceutical Bulletin*.

- Bhat, R., Kharim, A.A. (2010). *Tongkat Ali (Eurycoma longifolia jack): A review on its ethobotany and pharmacological importance*. Fitoterapia, Vol. 81: Hal 669-679
- Dewi, L., Susanti, P.H., dan Agustian, L.S. (2014). Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik Total, dan Kadar Kafein pada Fermentasi Kombu Kopi Robusta dalam Berbagai Konsentrasi Gula. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana
- Dini W. Dari. (2021). Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 10 No. 2: Hal 89-99
- Effendy, M. N., Mohamed, N., Muhammad, N., Mohamad, I. N., & Shuid, A. N. (2012). *Eurycoma longifolia : Medicinal Plant in the Prevention and Treatment of Male Osteoporosis due to Androgen Deficiency. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Hindawi Publishing Corporation. Hal 1-9. Doi: 10.1155/2012/125761
- EFSA. (2010). *Scientific Opinion On The Safety Of Steviol Glycosides For The Proposed Uses As A Food Additive*. EFSA Journal. Vol. 8, No. 4: Hal. 15- 37.
- Farouk, A. E. A., & Benafri, A. (2007). *Antibacterial Activity of Eurycoma longifolia jack*. A Malaysian Medicinal Plant. Saudi Med J. Vol. 28. No. 2: Hal 1422–1424.
- Fiana R. M., Murtius W.S., Asben A. (2016). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan dari Teh Kombucha. Jurnal teknologi Pertanian Andalas. Vol. 20. No. 2: Hal. 1-8
- 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.
- Harismah, K. (2014). Potensi Stevia Sebagai Pemanis Non Kalori Pada Yoghurt. Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Unimus: Peran Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal Dalam Peningkatan Derajat Kesehatan. Semarang. Hal. 103-106.
- Herviana A., Husain S., Mohammad W. (2019) Pembuatan Teh Fungsional Berbahan Dasar Buah Mahkota Dewa (*Phaleria Macrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 5: Hal. 251 – 261
- Hui, Y.H. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley and Sons Inc. New York
- Imran, G. Lexie, P. Mamahit. (2010). Satu senyawa steroid dari kulit batang tumbuhan paliasa (*Kleinhovia hospital L*) asal Sulawesi Selatan. Jurnal Chemical Program. Vol. 1
- Inamake. (2010). *Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of Stevia rebaudiana Bert; (Asteraceae)*. Research Article. IJRAP Vol. 1 No. 2: Hal 572-582.
- Indriyani., Yulia, A., dan Rahmi, S.L. (2018). Penggunaan Gula Stevia Pada Minuman Serbuk Instan Daun Gaharu (*Aquilaria malaccensis Lamk*) Berkalori Rendah. Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi. Vol. 1 No.1: Hal 32-38.
- Kartikawati SM. (2014). Konservasi pasak bumi (*Eurycoma longifolia jack*.) ditinjau dari aspek kelembagaan tata niaga [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Lully Hanni Endarini, M. F., Apt (2016). Farmakognosi-Fitokimia, Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Bppsdmk.

- Lushaini, S., Wibowo, M.A., Ardiningsih, P. (2015). Kandungan Total Fenol, Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksik Daun Kedadai (*Ficus variegata Blume*). JKK. Vol. 4 No. 2: Hal 1-5.
- Malangngi LP, MS Sangi, dan JJE Paendong. (2004). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). Jurnal MIPA Unsrat. Vol. 1 No.1: Hal 5-10.
- Mareta DT. (2019). *Hedonic test method for measuring instant pindang seasoning powder preferences*. Journal of Science and Applicative Technology. Vol. 3 No. 1. Hal: 34-36.
- Maretta, V. (2012). Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maslikhatu (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla Speciosa Blume*). Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian. Vol. 16 No.1
- Melianti, P. (2019). Kajian Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami Pada Minuman Instan Serbuk Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian fakultas Teknologi Pertanian Universitas Teknologi Sumbawa.
- 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: Hal. 39-51. Universitas Pakuan : Bandung.
- Mishra. (2010). *Stevia rebaudiana-A Magical Sweetener*. Global Journal of Biotechnology dan Biochemistry. Vol. 5 No.1: Hal 62-74.
- Molyneux, P. (2004). *The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin. Jurnal Science Technology. Vol 26: Hal 211-219
- Mulyani, T., R.Yulistiani dan M. Nopriyanti. (2014). Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “Foam-Mat Drying”. Jurnal Rekapangan. Vol. 8 No.1: Hal 22-38
- Nizori, A., Arsyady, M. T., Surhaini. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). Jurnal Sains dan Teknologi pangan. Vol.1, No. 2: Hal. 6027-6038.
- Nurahmi, S. (2018) Optimasi Formula Pada Proses Pembuatan Serbuk Minuman Fungsional Berbasis Daun Miana (*Coleus Blumei*) dengan Penambahan Kunyit dan Jahe Sebagai Sumber Anthelmintik Menggunakan *Response Surface Methodology*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurani, L. H. (2011). Mekanisme Molekuler Kemopreventif dan Anti Kanker Senyawa Aktif Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia jack*) Kajian In Vitro Pada Sel T47D dan In Vivo Pada Kanker Payudara Pada Tikus SD Yang Diinduksi DMBA. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Palupi M. R dan Widyaningsih T.D. (2015). Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3. No.4: Hal 1458-1464

- Pramitasari, Dika. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Prodi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Pratomo, H. (2012). Kinerja Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* jack) dalam Peningkatan Kualitas Reproduksi Tikus (*Rattus norvegicus*) Jantan. Tesis. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Qibtiyah, M. (2019). Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Metode Maserasi Dinamik (Water-Bath Shaker) Terhadap Rendemen Ekstrak dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Stevia *Stevia Rebaudiana* Bert.M. Skripsi.UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- 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. Hal 97-101
- Ratnani, R. D., Anggraeni, R. (2005). Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia rebaudiana Bertoni. Momentum. Vol. 1 No.2: Hal 27–32.
- Rifqiawan, R.A. (2018). Pengenalan Tanaman Stevia Sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula Bagi Penderita Diabetes Melitus. Laporan Karya Pengabdian Dosen. Uin Walisongo. Semarang.
- Riyani, C (2016) Efektifitas Metode Pengeringan Pada Pembuatan Simplisia Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia*). Jurnal Sains dan Treapan Politeknik Hasnur Vol. 4 No. 1: Hal. 20-26
- Rukmana, H. R. (2003). Budidaya Stevia. Kanisius. Jakarta.
- Samuel, P. (2018). "Stevia Leaf to Stevia Sweetener: Exploring Its Science, Benefits, and Future Potential" dalam *Journal of Nutrition* Vol. 148 No.7: Hal. 1186-1205
- Selawa, W., Runtuwene, M. R. & Citraningtyas, G. (2013). Kandungan Flavonoid Dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia* (ten.) Steenis.]. Pharmacon, Jurnal Ilmiah Farmasi. Unsrat. Vol 2 No. 01. Hal: 18-22
- Setiawan, C. (2020). Preparasi dan Karakterisasi Senyawa Tanin dari Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Menggunakan Instrumen HPLC sebagai Gula Pereduksi dalam Pembuatan Sukrosa. Walisongo Journal of Chemistry Vol. 3 No. 2: Hal 86-91
- Setyaningrum, D., S. M. Kartikawati, & Wahdina. (2017). Morfologi Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* jack.) di Dusun Benuah Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. Jurnal Hutan Lestari. Vol 5: Hal 217- 224.
- Setyaningsih, D., Appriyanto, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sirait, M. (2007). Penuntun Fitokimia dalam Farmasi. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sriwahyuni, L. (2017). Penggunaan Bubuk Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Pada Es Krim Ditinjau Dari Total Padatan, Kadar Air, Total Gula Dan Total Kalori.Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya Malang.
- Supartini, Cahyono, D. D. (2020). Rendemen Akar, Batang Dan Daun Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* jack) Sebagai Bahan Baku Obat Herbal. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol.14 No.2: Hal 142-155

- Sutardi., Hadiwiyoto, S., dan Murti, N.R.C. (2010). Pengaruh Dekstrin Dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 21 No. 2: Hal 102-107
- 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]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Tahir, M., B. Mariyati, dan Nurmitasari. (2017). Pembuatan Minuman Seduh Daun Kersen (*Muntingia Calabura. L*) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Sebagai Pemanis Alami Rendah Kalori. Dalam: Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017. Sulawesi Tenggara.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. (2007). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumpun Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. Vol 5 No.1: Hal 31-36
- 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, Vol. 2 No.4: Hal 278- 284.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5. No.2: Hal 66-73.
- Testiningsih, R. F. (2015). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat dengan Variasi Penambahan Daun Mint dan Daun Stevia. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Tran, T. V. A., Malainer, C., Schwaiger, S., Atanasov, A. G., Heiss, E. H., Dirsch, V. M., & Stuppner, H. (2014). NF-kB Inhibitors from *Eurycoma longifolia*. Journal of Natural Products. Vol 77(3): Hal 483-488
- Umami, C., Afifah, D. N. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang Dan Ekstrak Daun Stevia Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Pada Yoghurt Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Journal of Nutrition College. Vol. 4(2): Hal 645-651.
- Wahyulia, N. (2019). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Mutu Bahan Baku Pembuatan Kopi Celup Solok dengan Penambahan Aditif Alami. Universitas Andalas: Padang
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). Agrin, Vol. 22 No.1: Hal 22-38.
- Wilberta, N., Sonya, N.T., Lydia, S.H.R. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH Dan Kadar Air. Jurnal Pendidikan Biologi. Vol. 12 No.1; Hal 101-108
- Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wong KM dan Soepadmo E. (1995). Tree Flora od Sabah and Sarawak. Vol ke-1, Sabah: Sabah Forestry Departement and Forest Research Institue Malaysia
- Yuliawaty, TS dan Susanto, WH. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman

Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No.1 Hal.41-52. Universitas Brawijaya. Malang

Yusuf, H., Mustofa, Wijayanti, M. A., Susidarti, R. A., Asih, P. B. S., Suryawati, & Sofia. (2013). A New Quassinoid of Four Isolated Compound From Extract *Eurycoma longifolia* Jack, Roots and Their In-Vitro Antimalarial Activity. *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biodimedical Sciences* 4(3): 727-734.

Yuwono S., Susanto T. (1998) Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.