

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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.
- Adityo R., Kurniawan B. dan Mustofa S. 2012. Uji Efek Fraksi Metanol Ekstrak Batang Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Larvasida Terhadap Larva Instar III *Aedes aegypti*. Medical Journal of Lampung University, 2(5):156-164.
- Andrea, J., Rn, W., & Words, K. (2016). American Journal of Infection Control Role of a multimodal educational strategy on health care workers ' handwashing. AJIC: American Journal of Infection Control, 44(4), 400–404.
- Apsari, P.D., dan Susanti, H, 2011. “Perbandingan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Merah dan Ungu Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) Secara Spektrofotometri”. Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan. Hal: 73-77.
- Bartley, J. and A. Jacobs. 2000. Effects of Drying on Flavour Compounds in Australian-Grown Ginger (*Zingiber officinale*). Journal of the Science of Food and Agriculture 80:209-215.
- Bielig, Hans, J., dan Werner J. 1986. Fruit Juice Processing. FAO agricultural Services Bulletin. Roma.
- British Pharmacopoeia, 2009, British Pharmacopoeia. Volume 1 & 2, London: The British Pharmacopoeia Commission, Hal. 2091-2095, 8702-8704.
- Canter PH., Thomas H. and Ernst E. 2005. Bringing Medicinal Plants Into Cultivation: Opportunities and Challenges for Biotechnology. Trends in Biotechnology, 23:180-185.
- Chan EWC. 2009. Bioactivities and Chemical Constituents of Leaves of some *Etlingera* species (*Zingiberaceae*) in Peninsular Malaysia. Tesis. Monash University. Selangor.
- Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). Majalah Obat Tradisional 16(1): 21-25.

- Fakhrudin, M. I. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Farrel KT. 1990. Spices, Condiments, and Seasonings. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Fatriani dan Hikmah, N. 2007. Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Jahe (*Zingiber officinale* Rose). Jurnal Hutan Tropis Borneo. Vol.8(20): 8-16.
- 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.
- Goulart, F.S. 1995. Super Healing Foods. Reward Books, a member of Penguin Putnam Inc. New York.
- 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.
- Hariyadi Purwiyatno, 2018. Dept of Food Science & Technology Faculty of Agricultural Engineering & Technology Bogor Agricultural University, Bogor.
- Hidayat D, Hardiansyah G. 2012. Studi Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Obat di Kawasan IUOHK PT. Sari Bumi Kisuma Camp Tontang, Kabupaten Sintang. Vokasi 8 (2): 61-68.
- Hidayat, B., T., Wae, A. dan Andriati, N. 2017. *Physicochemical, Sensory Attribute and Protein Profile by SDS-PAGE Of Beef Sausage Substitute With Texturized Vegetable Protein. Food Research* 2: 20-31. DOI: 10.26656/FR.2017.2(1).106.
- Hikmah TN, Sugiyono , dan S Yasni, 2015. Kajian Stabilitas Komponen Volatil Sirup Campuran Jahe, Sereh, dan Madu Selama Penyimpanan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 1 Nomor 1.
- Hilwan I, Mulyana D, Pananjung WG. 2013. Keanekaragaman Jenis Tumbuhan Bawah pada Tegakan Sengon Buto (*Enterolobiumcyclocarpum*) dan Trembesi (*Samanea saman* Merr) di lahan pasca Tambang Batubara PT. Kitadin, Embalut, Kutai Kartanegara, kalimantan Timur. Jurnal Silvikultur Tropika 4 (1): 6-10.
- Ho, C.T. 1992. Phenolic Compound In Food. In : Ho CT, Lee CY, Huang MT (eds). Phenolic Compounds In Food and Their Effects on Health I. American Chemival Society. Washington. DC.

- Hudaya, A. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Skripsi. Program Studi Biologi, FST, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- 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.
- 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.
- Katili AS, Latore Z, Naouko. 2015. Inventarisasi Tumbuhan Obat dan Kearifan Lokak Masyarakat Etnis Bune Dakam Memanfaatkan Tumbuhan Obat di Pinogu, Kabupaten Bonenolango, Provinsi Gorontalo. Pros Sem Nas Masy Biod Indon 1 (1).
- 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.
- Kuntorini, E. M. (2005). Botani Ekonomi Suku Zingiberaceae sebagai obat tradisional oleh masyarakat di Kotamadya Banjarbaru. Bioscientiae, 32.
- Kurniasari, L., Hartati, I., R. D. Ratnani. 2008. Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (MAE). Jurnal Teknik Kimia Vol. 4, No. 2, Oktober 2008 : 47 – 52. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Kusnandar, dkk, 2008. Teknologi Proses Produksi Minuman Nata de Coco dalam Cup. www.unhas.ac.id.
- Kusnandar, Feri. 2011. Kimia pangan. Komponen kimia Pangan. PT.Dian Rakyat. Jakarta.
- Lachumy SJT., Sasidharan S., Sumathy V. and Zuraini Z. 2010. Pharmacological Activity, Phytochemical Analysis and Toxicity of Methanol Extract of *Etlingera elatior* (Torch Ginger) Flowers. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine, 3(10): 769-774.
- Leon, K., Mery, D., Perdrecci, F., dan Leo, J. 2006. Colour Measurement in L*a*b* Unit From RGB Digital Images. Journal Food Research International. 39:1084-1091.
- Luthony, T. L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manasika, A., dan Widjanarko, S., B. 2015. Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan Pelarut dan Lama Ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agroindustry 3(3): 928-938.

- Mardhatilah, D. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jahe Dan Rempah. *Agroteknose*, 6(2), 55–61.
- Marta, H, dkk., 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari buah terhadap beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis* Lour). Laporan Penelitian. Pakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Maser WH, Nancy DY, Herla R. 2017. Application of Hplc-Based Metabolomics to Identify Retention Times Antibacterial Components of *Stapylococcus Aureus* from Kecombrang Flower Extract (*Etlingera elatior*). *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*. 13.2 (2017): 239-249.
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale* L. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS.
- Mien KH. and Mohamed S. 2001. Flavonoid (Myricetin, Quercetin, Kaempferol, Luteolin and Apgenin) Content of Edible Tropical Plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49: 3106-3112.
- Miller AL. 1996. Antioxidant Flavonoids: Structure, Function, and Clinical Usage. *Journal of Alternative and Complementary Medicine*, 1:103-111.
- Miranti, M., Wardatun, S., Fauzi, A. 2016. Aktivitas Antioksidan Minuman. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol 6. No. 1. Universitas Pakuan : Bandung.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D. dan Radiastuti, N. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Valensi*, Vol. 2(4), hal. 526–533.
- Muhammad, P. H., Wrasati, N. L. P., Anggreni, A. A. M. D. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Curing terhadap Kandungan Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol 3 (4), hal. 92–102.
- Mukaromah, U, Hetty, dan Aminah 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1(1): 43-51.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie., F. Kusnandar., M. Sudarwanto, dan H. Rukmini., 2005. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 951 : 119-125.
- Ntia, W., Tamrin, Syukri, M., S. 2019. Pengaruh Penambahan Filtrat Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(5): 2462-2475.
- Novitasari, Rifni. 2018. Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (*Citrus Sinensis* Linn.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 1-9.

- Nybe EV, Raj MN, dan Peter KV. 2007. Major Spices. Di dalam: Peter KV (ed). Spices: Horticulture Volume No. 5. New Delhi Publishing Agency. New Delhi.
- Perdana OS. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Broiler. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories: Analytical Progress. Vol.19(2): 1-4.
- 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.
- Purwani, E. dan Muwakhidah. 2006. Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- P. Ravindran and K. N. Babu, 2005. Ginger: The Genus Zingiber, Washington DC: CRC Press.
- 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.
- Rienoviar dan Nashrianto, H. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.). Jurnal Hasil Penelitian Industri. 23(1): 8-18.
- Rukmana R, 2000. USAHA TANI JAHE Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Ruslan K., Mulyati T. dan Soediro I. 1984. Pemeriksaan Kimia Pendahuluan dari Rimpang Honje (Nicotiana glauca Horan), Proceeding of Kongres Ilmiah Nasional ISFI 5. p 723-728.
- Saludung, J. 2015. Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa. Seminar Nasional (pp. 75-83).
- 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.
- Sanni. 2012. Pemanfaatan Buah Kecombrang Dalam Pembuatan Sirup untuk Menambah Pendapatan Keluarga Di Desa Minanga Kab.Mamasa. Skripsi. Makassar. FTUNM.
- Santoso, H.B. 1994. Jahe Gajah. Kanisius. Yogyakarta.

- 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.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sayoga, M., H., Wartini, N., M. dan Suhendra L. 2020. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* R.). Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri 8(2): 234-245.
- Sayuti, N. A., & Winarso, A. (2014). Stabilitas fisik dan mutu hedonik sirup dari bahan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik, 11(1), 47–53.
- Setyaningsih,D., Appriyanto,A., dan Sari, M. P. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Simatupang Hennida. 2009. Analisa Penggunaan Zat Pemanis Buatan Pada Sirup. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sirangelo, T., M. 2019. *Sensory Descriptive Evaluation of Food Products: A Review. Journal of Food Science and Nutritional Research* 2: 354-363.
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., Gargova, S. 2007. Antioxidant activity of a ginger extract (*Zingiber officinale*). Food Chem. 102, 764–770.
- Subekti.1994. Aneka Olahan Buah-buahan Segar. Puspa Swara. Jakarta.
- Sukandar D., Radiastuti N., Jayanegara I. dan Hudaya A. 2010. Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. Valensi, 1: 333-339.
- Sularjo. 2010. Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas permen pepaya. Magistra No. 74 Th. XXII : 39-48.
- Suranto A. 2004. Khasiat & Manfaat Madu Herbal. Penerbit Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Tampubolon, O.T., Suhatsyah S, dan Sastrapradja. S. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III. Fakultas Farmasi. UGM, Jogjakarta.
- Thermo Fisher Scientific. 2020. HAAKE Falling Ball Viscometer Type C Instruction Manual. Thermo Fisher Scientific Inc.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.

- Trissanthi, C. M., dan Susanto, W, H. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang–Alang (*Imperata cylindrica*). Jurnal Pangan dan Agroindustri 4(1): 180–189.
- Ware,M. 2017. Ginger: Health Benefits and Dietary Tips. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. (diakses tanggal 15 September 2019).
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. Vol.3(2): 59-68.
- Widyani, R dan Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon: Swagati Press.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F., G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F., G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windi Putri Dwicahyo, 2018. Uji Hedonik Sirup Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.) dengan Pengaroma Jahe, Cengkeh, dan Kayu Manis. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. Malang.
- Wohlmuth, H., Leach, D. N., Smith, M. K., dan Myers, S. P. 2005. Gingerol Content of Diploid and Tetraploid Clones of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). Journal of agricultural and food chemistry. Vol.53(14): 5772-5778.
- 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.
- Yazakka, I.M., dan Susanto, W.H., 2015. Karakteristik Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis Jahe dan Konsentrasi sari Jahe). Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(3): 1214-1223. Malang: FTP Universitas Brawijaya.
- Zhang, Y., Smuts, J. P., Dodbiba, E., Rangarajan, R., Lang, J. C., end 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.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.