

DAFTAR PUSTAKA

- Adeneye. AA., Agbaje EO. *Hypoglycemic and hypolipidemic effects of fresh leaf aqueous extract of Cymbopogon citratus Stapf in rats*. J Ethnopharmacol. 2007;112:440-444.
- Adiguna, P., & Santoso, O. (2017). Pengaruh ekstrak daun serai (*Cymbopogon citratus*) pada berbagai konsentrasi terhadap viabilitas bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Kedokteran Diponegoro (Diponegoro Medical Journal)*, 6(4), 1543-1550.
- Amirudin, A. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai dan Lama *Blanching* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jahe Merah Instan (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1-4.
- Ananta, D. A., Putra, G. G., & Arnata, I. W. (2021). Pengaruh suhu dan waktu maserasi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 2503, 488X.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist) (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist, INC, Arlington.
- Apriangga, S. (2014). Efektivitas Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Larvasida Pada Larva Nyamuk *Aedes* sp Instar III/IV. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Musaddad, D., & Asgar, A. (2006). Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum pengeringan pada Wortel.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, (2021). Produksi Tanaman Biofarmaka (TBK) Provinsi Jambi 2021. Jambi : Badan Pusat Statistik
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Rempahrempah bubuk. 01-3709-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chung, D.S., and D.I. Chang. (1982). Principles of Food Dehydration. *J. Food Protec.* 45(5):475-478.

- Dalimartha, S dan Soedibyo, M., (1999), *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*, Trubus Agriwidya, Jakarta.
- De Corcuera, J. I. R; Cavalieri, R. P; Powers, J. R. (2004). Blanching of Foods. Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering. Marcel Dekker. USA.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Efendi Z, Surawan FED, Winarto. (2015). Efek blanching dan metode pengeringan terhadap sifat fisikokimia tepung ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Agroindustri. 5 (2): 109-117.
- Evama, Y., Ishak, I., & Sylvia, N. (2021). Ekstraksi Minyak Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(2), 57-70.
- FADSY, Achyar; PUTRA, Bambang Sukarno; RATNA, Ratna. Karakteristik Pengeringan Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus* L.) Menggunakan Tray Dryer Berdasarkan Proses *Blanching* Yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 2019, 4.1: 588-597.
- Feriyanto, YE. Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Serai Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Menggunakan Metode Destilasi Uap dan Air dengan Pemanasan Microwave. Jurnal Teknik Pomits. 2013; Vol.2(01).
- Gaman, M. dan Sherrington, K.B. (1981). *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*, Ed ke-2. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hafiz, L.I. (2008). Pengaruh Lama & Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products.
- Herlanda, O. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Steam Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) (Doctoral dissertation, Universitas Jambi)
- Jhon, M. (1999). Principles of Food Chemistry *Third Edition*. Department of Food Science, University of Guelph, Ontario. 366-372.

- J. Klapp, A.h RicchardnF.C., Inhibition Studies on Apple Polyphenol Oxidase, *J.FoodnChem*, 38: 926-931, (1990).
- Karkala Manvitha, Bushan Bidya. Review on pharmacological activity of *Cymbopogon citratus*. *International Journal of Herbal Medicine*. 2014 December; 1(6) 5-7.
- Khaerunnisya, N., & Rahmawati, E. (2019). Pengaruh metode blanching pada proses pengeringan cabai. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 27-32.
- Kimia, D.S.P.T.K., Tabah, S.S.T.D.B., Purnama, I.N.C., Kencana, P.K.D. and Utama, I.M.S., inpress article.
- Koca, N., Karadeniz, F., & Burdurlu, H. S. (2007). Effect of pH on chlorophyll degradation and colour loss in blanched green peas. *Food Chemistry*, 100(2), 609-615.
- Leung A. Y. dan S. Foster. (1996). *Encyclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetic*. Edition 2, John Wiley & Sons, New York.
- Lípová, L., Krchňák, P., Komenda, J., & Ilík, P. (2010). Heat-induced disassembly and degradation of chlorophyll-containing protein complexes in vivo. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Bioenergetics*, 1797(1), 63-70.
- Mansur, M., Laksamanahardja, M.P. (1987) 'Plasma Nutfah Serai Wangi dalam Pengembangan penelitian plasma nutfah tanaman rempah dan obat.', Edisi khusus Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, VOL III, pp. 38– 46.
- Mardiah, E. (2011). Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase Pada Sari Buah Markisa dengan Sistein dan Asam Askorbat. *Jurnal Riset Kimia*, 4(2), 32-32
- Nafisafallah. (2015). Pengaruh penggunaan jenis dan perlakuan cabe yang berbeda terhadap kualitas saus pedas jambu biji merah. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah.
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. (2018). Pengaruh steam blanching terhadap aktivitas polifenol oksidase, total polifenol dan aktivitas antioksidan biji kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).
- Nursani, Daragantina. (2008). Pengeringan Lapisan Tipis Rimpang Temu Putih. IPB.
- Oyen, L.P.A and Nguyen Xuan Dung, (1999). Plants resources of South-East Asia : Essential Oil No19. Prosea, Bogor, Indonesia : 110 – 114.

- Pardede, E. (2017). Penanganan Reaksi Enzimatis Pencokelatan pada Buah dan Sayur serta Produk Olahannya. *Visi*, 25(2), 3020-3032.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. (2001). *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England
- Prakash, A., (2001), Antioxidant Activity, *Medallion Laboratories Analytical Progress*, vol. 19, No.2.
- Praptiningsih, Y. (1999). Buku ajar teknologi pengolahan. Jember: Universitas Jember.
- Pratiwi, D., dan Wardaniati, I. (2019). Pengaruh Variasi Perlakuan (segar dan simplisia) Rimpang Kunyit (*curcuma domestica Val*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol Total. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 159-165.
- Priyantika, Elma Ayu. (2020). Uji Sitotoksik Senyawa Sitral dari Tanaman Serai Dapur (*Cymbopogon citratus L.*) Terhadap Sel Kanker T47D. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Purbasari, D., Ning, P. L. dan Farizha, R. H., (2023). Mutu Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Hasil Pengeringan Micrower Berdasarkan Proses Blanching Yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 17(1): 1-15.
- Purnamasari, I. (2020). Pembuatan Susu Skim Kelapa Bubuk Menggunakan Alat Pengeringan Beku Vakum. *Kinetika*, 11(1), 45-50.
- Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea blume*) Dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Putra, G. G., Wartini, N. M., & Anggreni, A. D. (2010). Karakterisasi enzim polifenol oksidase biji kakao (*Theobroma cacao Linn.*). *Agritech*, 30(3).
- Raharjo. (2000). Uji Inderawi Universitas. Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahmawati, E. (2019). Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon Citarus Dc*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin. *Skripsi. Semarang: Universitas Semarang*.
- Roberts, editor, Keith (2007). [Handbook of plant science](#). Chichester, West Sussex, England: Wiley. hlm. 16. [ISBN 978-0-470-05723-0](#).
- Rusli, S., Sumangat, Dj., Sumirat I,S., (1979). Pengaruh Lama Pelayuan dan Lama Penyulingan Tergadap Rendemen dan Mutu Minyak Pada Penyulingan Serai

- Dapur. Pemberitaan Lembaga Penelitian Tanaman Industri Bogor, Indonesia, hal 44-54.
- Salehi, B., Martorell, M., Arbiser, J.L., Sureda, A., Martins, N., Maurya, P.K., et. al. (2018). *Antioxidants: positive or negative actors?*. Biomolecules. 8. e124. Doi:10.3390/biom8040124
- Sastrapradja, S., dkk. (1978). *Tanaman Industri*. LIPI. Indonesia.
- Sastriawan & Apriangga. (2014). Efektifitas Serai Dapur (*Cymbopogon cytratus*) sebagai Larvasida pada Larva Nyamuk. *Aedes Sp* Instar III/IV. Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatulla. Jakarta.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Astiri*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Shadri, S., Moulana, R., Safriani, N. (2018)., Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *J. Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol.1(3):371-380
- Shah, G, R. Shri, V. Panchal, N. Sharma, B. Singh and A.S. Mann. (2011) *Scientific for the therapeutic use of Cymbopogon citrates, Stapf* (Lemongrass). reviewArtikel. *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Reseach* 2(1,3-8.doi: 10.4103/2231-4040.79796
- Sheue, CR, Pao, SH, Chien, LF, Chesson, P & Peng, CI, (2012), ‘Natural Foliar Variegation without Cost? The Case of *Begonia*’, *Annals of Botany*’, vol. 109, hal. 1065-1074
- Siagian, I.D.N., Bintoro, V.P., dan Nurwantoro. (2019). 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.
- Simatupang, M., Jamaludin, J. and Witdarko, Y., (2021). Effect of Blanching Treatment on Gambili Flour Quality (*Diocorea Esculenta* L.). *Musamus AE Featuring Journal*, 4(1), pp. 19-26.
- Siti Rohmah. (2015). Analisis Sebaran Kesuburan Tanah dengan Metode Potensial Diri (*Self Potential*) (*Studi Kasus Daerah Pertanian Bedengan Malang*). Skripsi. Jurusan Fisika Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 25-32.
- Utomo, Denyy, and Septiani Budi Ariska. "Kualitas minuman serbuk instan serai (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. "Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 11 (1), 42-51.
- Widiastuti, A., Anindya, R. N, & Harismah, K. (2018). Minuman Fungsional Dari Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanis Stevia. *Universitas Research Colloquium*. 628-632.
- Wijayakusuma.(2005). *Buku ajar fisiologi kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Wijoyo, P. M. (2009). 15 Ramuan Penyembuh Maag. Jakarta : Bee Media Indonesia.
- Widjaya, C.H. (2003). *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice*. Edisi IV.
- Winarsi, Hery. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Zainol, M., Abdul-Hamid, A., Abu, B. F., and Pak, D. S., (2009). Effect of Different Drying Methods On The Degradation Of Selected Flavonoids in Centella Asiatic. *International Food Reasearch Journal*. 16: 531-537.
- Zakaria, Tamrin. A., Nursalim, Irmayanti. (2015). Pengaruh perlakuan blanching terhadap kadar β -karoten pada pembuatan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Pangan*, XIX, Edisi 1.
- Zulfadhli, Z., Andila, I., Diana, F., & Rinawati, R. (2017). Pengaruh Ekstrak Batang Serai (*Cymbopogon Citratus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Edwardsiella tarda* Secara In Vitro. *Jurnal Akuakultura Universitas Teuku Umar*, 1(1).