

DAFTAR PUSTAKA

- Anariawati. (2009). Studi Eksperimen Pembuatan Serbuk Instan Kayu Secang (Caesalpinia Sappan) Dengan Menggunakan Jumlah Gula Yang Berbeda Sebagai Minuman Berkhasiat. *Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang*, 102.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., & Atikah, N. (2022). Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 4(2), 253–262.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat
- Andini DF, Mardiah KM. Formulasi hard candy menggunakan pewarna alami fikosiani spirulina platensis. *J agroindustri*. 2017;(2):117– 125.
- Angraiya, D., dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.,) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR*, 4(1), 1-12.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association Official Analytical Chemist Benjamin Franklin Station. Washington D.C*
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Gula Aren Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99–105. <https://doi.org/10.32520/jtp.v11i2.2210>
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa Dan Fruktosa Pada Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 2021.
- Desy, I., Siagian, N., dan Bintoro. 2020. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik teh celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*stevia rbaudiana bertonii*) sebagai pemanis. *Jurnal teknologi pangan*. 4(1): 23-29
- Deviana C, Sola FG M. Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Menggunakan Antisolvent. *Jurnal Teknik Kimia*. 2015;4(4):39–45.
- Dwi Erwindi M, Susanto WH. (2014) Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) DAN Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *J Pangan dan Agroindustri*.
- Fadhilah, N. (2010). Pengaruh Konsumsi Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Gula Dalam Darah Pada Penderita Diabetes Millitus Di Desa Bulokarto Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu Tahun 2010. *Kepustakaan*, 15.
- Fikayuniar, L., Gunarti, N. S., Permana, A., & Wahyuningsih, E. S. (2023). Edukasi Mengenai Pembuatan Jahe Instan Sebagai Minuman Penghangat Tubuh. *East Journal of Innovative Community Services*, 1(03), 117–123. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v1i03.118>
- Handayani, D., Herowati, R., dan Pamudji, G., 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 13(1), 1-7

- Haryanto. 2017. Kadar Air dan Kelarutan Gula Aren. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 123-130
- I. K. Dewi dan T. Lestari. 2016. Formulasi dan uji hedonik serbuk jamu instan antioksidan buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan pemanis alami daun stevia (*stevia rebaudiana bertonii* M). *J. Terpadu ilmu kesehatan*.
- Michella, G., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). The Effect of Maltodextrin Addition on The Process of Instant Drink Powder of Papaya (*Carica papaya* L.) and Nutmeg (*Myristica fragrans* H.). *Cocos*, 2(4), 1–8.
- Minah, If. N., & Astuti, S. (2018). Kajian Penggunaan Vaktor (Vakum Evaporator) Dalam Mempertahankan Kandungan Vitamin Dan Antioksidan Pada Minuman Serbuk. *Indonesian Chemistry and Application Journal*, 2(2), 5–11.
- Muchaymien, Y., Ranga, A., & Nuraini, dan F. 2014. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205–217.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Nisfiah, I. L., Isnindar, & Desnita, R. (2019). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan kunyit (*Curcuma domestica* Val .) dengan variasi gula pasir dan gula merah Formulation of instant powder drink combination of ginger (*Zingiber officinale* Rosc) and turmeric. *CHMK Midwifery Scientific Journal*, 2(3), 63–70. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/download/53937/75676592753>
- Nuraini. A., Ibrahim. R., dan Rianingsih. L., 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat Dari Nasi dan Gula Merah Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*), *J. Saintek Perikan*. 10(1): 19-25
- Nurlita, D., Handayani, N., & Setiyabudi, L. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe sebagai Minuman Kesehatan Bagi Warga Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 1(1), 67-73
- Olorunnisola, S.K. 2014. “Biological Properties of Lemongrass : An Overview”. *International Food Research Journal*. Vol 21. Numb 2. Page : 455- 462.
- Pentury, M.H., H. Nursyam, N. Harahap dan S. Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnoohiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesia Green Technology Journal*, 2(1):53-60
- 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. *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*, 18(4), 140–148.
- Saraswati, Desnita, R., & Luliana, S. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L .). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.

- Sari, A., & Susanti, R. (2021). Gambaran Pengetahuan Tentang Prebiotik Jahe Untuk Penurunan Nyeri Haid Pada Mahasiswi Diii Kebidanan Universitas Ngudi Waluyo Ungaran Tahun 2021. *Journal of Holistics and Health Sciences*, 3(2), 72–82.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11–18. <https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246>
- Setiyoningrum, P. 2011. Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah. Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M., P. (2010). Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Sukmawati, W., & Merina, M. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2019; 25(4): 210-215.
- Syamsul, W., Alam, N., & Priyantono, E. (2023). Pengaruh Rasio Jahe Dan Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Jahe Instan. *Agrotekbis : E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 11(3). <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v11i3.1734>
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1, 579–586.
- Tampubolon sanggam dera rosa dan manalu bestur. 2021. Pengaruh perbandingan bubuk jahe dan cengkeh serta lama penyimpanan terhadap mutu minuman herbal instan. *Jurnal riset teknologi pangan dan hasil pertanian* 2(1)
- Togatorop, I. 2015. Pengaruh Suhu Terhadap Kelarutan Gula Dalam Air. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 123-130
- Wibisono, W.G. 2011. Tanaman Obat Keluarga Berkasiat. Ungaran : VIVO Publisher
- Winarni, S., Arifan, F., Wisnu Broto, R. T. D., Fuadi, A., & Alvice, L. (2018). Nira acidity and antioxidant activity of Palm sugar in Sumowono Village. *Journal of Physics: Conference Series*, 1025(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1025/1/012052>
- Yulianto, M. E., Handayani, D., Puspitarini, A. S., Nugraheni, F., & Yanti, N. R. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga Rw.05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1, 44–46.
- Yunita (2012) Wedang, Minuman Segar Berkhasiat. Edited by A. Kharie. Jakarta: Demedia Pustaka.