

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah E. 2003. *Khasiat dan Manfaat Rimpang Temulawak Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Ahmed R.S., Seth V dan Banarjee B.D., 2000. Influence of dietary ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) on antioxidant defense system in rat: comparison with ascorbic acid, *Indian Journal of Experimental Biology* 38(6): 604-606.
- Astuti. I.I. 2013. Tips Membuat Jamu temulawak Agar Tak Pahit. <http://www.vemale.com/topik/tanaman-obat/41695-tips-membuat-jamu-temulawak-agar-tak-pahit.html>. Diakses : 12 Agustus 2018
- Atmodjo, P. K., B. Narindri, A. Harsono dan A. Edison. 2016. The effect of temulawak extract on alcohol fermentation from molase substrate by *Saccharomyces cerevisiae*. *Biota* 1 (3): 132–137.
- Basrah, A., N. Ahmad, dan M. Farooq. 2005. Agroindustri tanaman obat, status perkembangan Produksi dan Pengolahan. *Prosiding Forum Konsolidasi Strategi dan Koordinasi Pengembangan Agrtoindustri Tanaman Obat*. Bogor, 28 – 29 November 1995
- BPOM. 2006. *Temulawak*. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Deputi Bidang Pengawasan Obat tradisional, Kosmetik dan Asli Indonesia, Jakarta.
- De Guzman, C.C dan J.S. Siemonsma. 1999. Plant Resources of South East Asia No 13. In. Spices. *PROSEA*. Backhuis Publishers, Leiden. P. 400.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Pangan*. ITB. Bandung.
- De Mann. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut
- Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Skripsi*. IPB, Bogor
- Fengel, D dan Wegener, G, 1995. *Kayu: Kimia, Ultrastruktur, Reaksi-reaksi*. *Terjemahan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Fennema O.R. 1996. Differentiation of ginger and cinnamomum in processed products via Sodium Dodecyl Sulphate-Polyacrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE) and principal component analysis (PCA) techniques. *International Food Research Journal* 19 (3): 1175-1180
- Folin O, Ciocalteu V. 1944. On tyrosine and tryptophane determinations in proteins. *Journal Bio Chemistry*. 73 : 627-650.
- Hammerschmidt P.A. and D.E. Pratt. 1978. Phenolic antioxidant of dried Soybean. *Journal Food Science* 43: 556-559
- Huang, M.T., Lysz T., Ferraro T., Abidi T.F., Laskin JD., dan Conney AH. 1991. Inhibitor effects of kurkumin on in vitro lipoxygenase and cyclooxygenase activities in mouse epidermis. *Cancer Reserch* 51(3): p.813-9.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Apearance*. Aspen publisher Inc., Maryland.
- Jitoe, A.,T. Masuda, I. G. P. Tengah, D.N. Suprapta, I.W. Gara, and N. Nakatani. 1992. Antioxidant activity of tropical ginger extracts and analysis of the contained curcuminoids. *J. Agric. Food Chem.* 40 : 1337- 1340
- Junita, R. T., T. Elisabeth H.N., W. Surjana, M. Ayu N.A., P. Haryadi. 2001. Formulasi minuman fungsional tradisional dari rempah – rempah menggunakan konsep optimasi sinergisme antioksidan. *Pangan Tradisional Basis Industri Pangan dan Suplemen*. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Khamidah, A., S.S Antarlina, dan T. Sudaryono. 2017 . Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keanekaragaman pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 36 (1).: 1- 12.
- Kikuzaki H. dan Nakatani N. 1993. Antioxidant effects of some ginger constituents. *Journal Food Science and Technology* 58(6): 1407–1410.
- Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elvisier Applied Science. London.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Krunger, J, E. 1994. Effect of Flour Refinement on Raw Contonese Noodle Color and Texture. *Cereal Chemistry* 71 :177 – 182.

- Kurniawati N. 2010. Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur. *Qanita*, Penerbit Qanita, Bandung, Hal.146.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Anti-oxidant*. Elex Media Komputindo, Jakarta
- Marsigit, W. 2005. Penggunaan Bahan Tambahan Pada Nira dan Mutu gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. *Jurnal Penelitian UNIB X1*(1); 42- 48
- Muhlisah, F. , 2005. *Tanaman Obat Keluarga*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nair, C. I., K. Jayachandran, dan S. Shashidar. 2008. Biodegradation of phenol. *African Journal of Biotechnology* 7 : 4951-4958.
- Nicola, F. 2015. Hubungan antara Konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solid) dan TSS (Total Suspended Solid) dengan Kadar Fe²⁺ dan Fe Total Pada Air Sumur Gali. *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember, Jawa Timur.
- Papas, A.M. 1999. *Antioxidant, Status, Diet, Nutrition, and Health*. CRC Press, Washington DC.
- Poste LM, DA Mackie, G Butler and Elizabeth L. 1991. Laboratory Methods for Sensory Anaysis of Food. *Research Branch, Agricultural Canada Publication 1864/E*. Canadian Communication Group Publishing Centre. Ottawa. P 30 – 59.
- Pratama, S.B., S. Wijana, dan A. Febrianto. 2013. Studi pembuatan sirup tamarillo (kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Jurnal Industria* 1(3): 180-193
- Prasetyo Y.T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Putri, R dan M. Sari. 2013. Si “kuning” Temulawak (*Curcuma Xanthoriza* Roxb.) dengan “segudang” khasiat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2 (2) : 42- 49
- Rahmawati, A. 2009. Kandungan fenol buah mengkudu. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia, Depok.
- Ranney, M.W.1979. *Antioxidant Recent Development*. Noyes Data Co., Park Ridge, NJ, USA
- Rosita. 2007. *Berkat Madu*. Qanita, Bandung.

- Rosianingsih, W. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur Dan Jahe dengan atau Tanpa Rempah Tambahan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya*. Kanisius, Yogyakarta
- Sahoo, S., R. Parida, R. Singh, R.N. Padhy, dan S. Nayak. 2014. Evaluation of yield, quality and antioxidant activity of essential oil of *in vitro* propagated *Kaempferia galanga* Linn. *Journal of Acute Disease* 3(2): 124-130.
- Sakr S.A, Okdah Y.A dan El-Adly E.K, 2009. Effect of Ginger (*Zingiber officinale*) on Mancozeb Fungicide Induced Testicular Damage in Albino Rats, *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 3(2): 1328-1333.
- Santoso B.H. 1994. *Jahe Gajah*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Septiana, A.T., M. Samsi, dan Mustaufik. 2014. Produksi dan Pengembangan Minuman tradisional berbahan dasar Spesies Zingiberaceae dan Gula Nira sebagai pangan Fungsional Unggulan Nasional. *Laporan Penelitian Stranas*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Septiana, A.T., M. Samsi, dan Mustaufik. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional Indonesia. *Agritech* 37(1) : 7 -14.
- Setyowati, A.,C.L.Suryani. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech* 33(4) : 363 – 370.
- Sidik, Moelyono M.W dan Muhtadi A. 1995. *Temulawak (Curcuma xanthoriza roxb)*. Yayasan pengembangan obat bahan alam phyto medica, Jakarta
- Sinaga, E. 2003. *Alpinia galangal (L) Wild*. Pusat penelitian dan pengembangan tumbuhan obat Unas, Jakarta.
- Singleton, V. L. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *Am J. Enol. Vitic.* 16 : 144-158.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

- Supardhan, M.D., Ruslan, Satriana dan N. Arpi. 2009. Hidrodistilasi minyak jahe (*Zingiber officinale rosc.*) menggunakan gelombang ultrasonic. *Reaktor* 12(4): 239 – 244.
- Suranto A. 2004. *Khasiat & Manfaat Madu Herbal*. Penerbit Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Swasty, W. 2007. *Warna Interior Rumah Tinggal*. Pustaka Media, Bandung.
- Widayanti, R. 2009. *Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale roscoe) secara In vitro*. Fakultas Kedokteran UI, Jakarta
- Wijayanti, R.K., W.D.R. Putri, dan N.I.P Nugrahini. 2016. Pengaruh proporsi kunyit (*Curcuma longa l.*) dan asam jawa (*Tamarindus indica*) terhadap karakteristik leather kunyit asam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1): 158-169.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2012. *Pangan, Gizi, Telnologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kasinius, Yogyakarta.