

DAFTAR PUSTAKA

- Aburto, N. Hanson, S. Gutierrez, H. Hoper, L. Elliot, P. Cappucio, F. 2010. *Effect Of Increased Potassium Intake On Cardiovascular Risk Factors And Disease: Systematic Review And Metaanalyses*. BMJ; 346:f1378 doi: 10.1136/bmj.f1378.
- Ali, K.H. 2003. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ali, K.H. 2011. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Anariawati. 2009. Study Eksperimen Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) dengan Menggunakan Jumlah Gula yang berbeda sebagai Minuman Berkhasiat. *Skripsi*. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ayoola, G. A., F. M. Lawore., T. Adelowotan., I. E. Aibinu., E. Adenipekun., H. A. B. Coker and T. O. Odugbemi., 2008. *Chemical Analysis and Antimicrobial Activity of the Essential oil of Syzigium aromaticum (clove)*. African J. of Microbiology Research (2).
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI-3140-3-2010 Syarat Mutu Gula Pasir*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI-01-4320-1996 Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bambang, K. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta. UI-Press.
- Darwin. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta. Sinar Ilmu.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Edisi Kedua. Penerjemah Padmawinata, K. Bandung. ITB.
- Gustiar, H. 2009. Sifat Fisio-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi. *Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Kartika, B. 1992. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Lubis, A. 2011. *Aneka Manfaat Serai*. <http://waspada.co.id>. Diakses pada tanggal 27 Januari 2019, Pukul 11.00 WIB.
- Marlinda, H. 2003. *Terampil Membuat Ekstrak Temu-Temuan*. Yogyakarta. Adicita Karya Nusa.
- Munawaroh, S. 2014. *Wedang Uwuh Sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul*. 69. *Jantra* Vol.9, No.1.
- Nurdjannah, N. 2004. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*. Perspektif, Review Penelitian Tanaman Industri 3. Bogor.
- Nurdjanah N., 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Nutrisurvey, I. 2007. *Nutrisurvey Untuk Komposisi Kimia Gula Batu*. University of Indonesia.
- Prasetyo Y. T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Purwadarminta, W.J.S. 1996. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka: Jakarta.
- Rahmawati, F. 2011. Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Ramadhan, W. 2017. Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan *Acidulant* pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil perikanan Indonesia*. Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Vol. 20, No. 1.
- Santoso, B. 2010. *Proses Pembuatan Gula Dari Tebu Pada Pg X*. Fakultas Teknik Industri. Universitas Gunadarma : Jakarta.
- Sanz, G., C. Sclegel, J. C. Pernollet, and L. Briand. 2005. *Comparison Of Odorant Specificity Of Two Human Olfactory Receptors From Different Phylogenetic Classes And Evidence For Antagonism*. *Chemical Senses*. 30 (1) : 69-80.

- Somani, R. Karve, S. Jain, D. Jain, K. Singhai A. K., 2008. *Phytochemical and Pharmacological potential of Myristica fragrans Houtt: A Comprehensive Review*. Pharmacognosy Reviews [Phcog Rev.]-Supplement Vol 2, Issue 4.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta.
- Sudjana. 1991. *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sudjana. 1995. *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sundari, E. 2001. *Pengambilan Minyak Atsiri Dan Oleoresin Dari Kulit Kayu Manis*. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Takikawa A., Abe K., Yamamoto M., Ishimaru S., Yasui M., Okubo Y., Yokoigawa K., 2002. Antimicrobial Activity Of Nutmeg Against Escherichia Coli 0 157. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. Vol. 94, No. 4,3 15-320.2.
- Tarwendah, I. 2017. Studi Komparasi Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. FTP Universitas Brawijaya Malang. Vol. 5, No. 2.
- Wenas, A.V. 2012. *Realisasi Produksi GKP vs Konsumsi GKP 2011 dan Konsekuensinya*. <http://www.lensaindonesia.com/2012/01/04/realisasiproduksi-gkp-vs-konsumsi-gkp-2011-dan-konsekuensinya.html>. Diakses pada tanggal 27 Januari 2019, Pukul 11.00 WIB.
- Wicaksono, B.D. ; Arung, Enos Tangke ; Sandra, Ferry. 2008. Aktivitas Antikanker dari Kayu Secang. *Article Journal – ilmiah Nasional Cermin Dunia Kedokteran*. Vol. 35: No. 3.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Yuliani, S. Sari I.K. 2009. *Pengembangan Produk Jahe Kering dalam Berbagai Jenis Industri*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian: Vol.5.