

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E., & Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Afriastini, J.J. 2004. *Bertanam Kencur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Agoes. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Edisi 2. Salemba Medika, Jakarta.
- Ahmed R.S., Seth V & 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.
- Akram, M., Uddin, S., Ahmed, A., Usmanghani, K., Hannan, A., Mohiuddin, E., & Asif, M. 2010. *Curcuma longa* and Curcumin. *Rom J Biol*, 55(1):65 –70.
- Anand, P. 2007. Bioavailability of Curcumin: Problems and Promises. *J Mol Pharmaceutic*, 4(6): 807-18.
- AOAC. 1995. *Official Methods Analysis of Association of Official Analysis Of Official Analicaly Chemist*. AOAC International, Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official Methode of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 13th Ed*. The Association of Analytical Chemist, Washington D.C.
- Aries, M. 2012. Pengetahuan Tentang Manfaat Kesehatan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan Uji Klinis Minuman Temulawak Terhadap Limfosit T, B dan Sel NK pada Obesitas. *Tesis*, IPB, Bogor.
- Ariviani, S. 1999. Daya Tangkal Radikal dan Aktivitas Penghambatan Pembentukan Peroksida Sistem Linoleat Ekstrak Rimpang Jahe, Laos, Temulawak dan Temuireng. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Aurand W. L. 1987. *Food Composition and Analysis of Food*. Von Nostrand Reinhold, New York.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. 2015. Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah (Online): <https://jateng.bps.go.id> diakses 10 Oktober 2018.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. *Syarat Mutu Gula Palma*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4239-1996. *Minuman Serbuk Tradisional*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Baharudin, Musrizal M., & Hemiatty B. 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata*) dalam Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Parennial*. Fakultas Kehutanan Universitas Hasanudin.
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2010. *Pemanfaatan Tumbuhan Palma*. Badan Litbang Pertanian, Kementerian Pertanian, Manado.
- Bambang S.A. & Atmaka, W. 2010. Kajian karakteristik fisikokimia tepung instan beberapa varietas jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1): 13-20.
- Bangun, R. 2011. Semi Sintesis N,N-Bis(2-Hidroksietil)-3-(4-Metoksifenil) Akrilamida dari Etil P-Metoksisinamat Hasil Isolasi Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L) melalui Amidasi dengan Dietanolamin. *Skripsi*. Univeristas Sumetra Utara, Medan.
- Bhadorya, S.S., Ganeshpunkar, A., Narwaria, J., Rai, G., & Jan, AP. 2011. Tamarindus indica : Extent of Explored Potential. *Pharmacognosy Review : PubMed*. 5(9)
- Choi, M.A., Kim, S. H., Chung, W.Y.,Hwang, J.K. & Park, K.2004. Xantorrizol, Natural Sesquiterpenoid from Curcuma xanthoriza, has an Anti-metastatic Potencial in Experimental Mouse Lung Metastasis Model. *Biochemical and Biophysical Research Comunication*, 326 : 210-217.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid II. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Departemen Kehutanan. 2002. *Informasi singkat benih Tamarindus indica* L. Direktorat Perbenihan Tanaman Hutan, Bandung.
- Duweini, M. & Riza, T. 2017. Penentuan formulasi otimum pembuatan minuman fungsional dari bunga rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan penambahan bawang dayak. (*Eleutherine Palmifolia* (L) MERR.) menggunakan metode RSM (Response Surface Method). *Jurnal Agroscience*, 7(2):234-248.
- Faradiba, A., Gunadi, A., Praharani, D. 2016. Daya Antibakteri Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* Linn) terhadap *Streptococcus mutans* (Antibacterial Activity of Asam Jawa LeafInfuse (*Tamarindus indica* Linn) a gainst *Streptococcus mutans*. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 4(1):55-60.

- 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*. Fakultas Teknologi Pertanian, Insititut Pertanian Bogor.
- Gholib, D. 2011. Uji Daya Antifungi Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (*Kaemfera galanga L.*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Trichophyton verrucosum* secara in Vitro. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Penelitian Veteriner, Bogor.
- Guzman C.C.D. & Siemonsma, J.S. (eds). 1999. *Spices. PROSEA*, Vol 13 : 321-351.
- Hamida, L.H.J. 2007. *Seni Tanaman Rempah Kencur*. Habsa Jaya, Bandung.
- Hammerschmidt, P. A., & Dan E. P. 1978. Phenolic Antioxidants of Dried Soybeans. *Journal of Food Science*, 43(1):556-559.
- Hendrardi, E., Soemiati, E. R. H., Rosita N., & Sulistyarini, A. 2000. Formulasi Sediaan Topikal dari Perasan Rimpang *Zingiber officinale* Rosc Dengan Menggunakan Beberapa Basis Krim. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*, 1(1): 68-67.
- Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional BerbasisKumis Kucing (*Orthosiphon arsisatus* BI. Miq) Yang Didasarkan Pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Cita Rasa dan Warna. *Skripsi*. IPB.
- Hutcing, J. B. 1999. *Food Coloring And Appearance*. Aspen Publiser Inc, Marylan.
- Ibrahim A. M., Yunianta & Feronika, H. S. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2) 530-541.
- Intan, A. N. T. 2007. Pembuatan Minuman Instan Secang. Tinjauan proporsi putih
- Irsan, M. 2014. Fitokimia. <https://isfinational.or.id>. Diakses pada tanggal 1 Agustus 2019.
- Iskandar, A. & Tajudin B. 1990. *Kristalisasi*. Agroindustri Press, Bogor.
- Jitoe A., Masuda T., Tengah I.G.P., Suprpta D.N, Gara L.W, Nakatani N. 1992. Antioxidant activity of tropical ginger extracts and analysis of the contained curcuminoids. *J Agric Food Chemistry*, 40: 1337-1340.

- Jufri, Mahdi. 2006. Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam ketoprofen secara granulasi basah. *Jurnal ilmu kefarmasian*. 3(2).
- Junita R., Elisabeth T., Sujana W., Ayu M., & Haryadi P. 2001. Formulasi minuman fungsional tradisional dari rempah-rempah menggunakan konsep optimasi sinergisme antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Tradisional Basis Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen*. Pusat Kajian Makanan Tradisional, PAU, Bogor.
- Ketaren, S. & Djatmika. 1978. *Minyak Atsiri, Bersumber dari Batang dan Akar*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor.
- Khamidah, Aniswatul., Sri Satya A., dan Tri Sudaryono. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 6(1):1-12. BPTP. Jawa Timur.
- Kikuzaki, H. and Nakatani, N. 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *J. Food science*. 58(6):1407-1410.
- Kim, M. B., Kim, C., Song, Y. & Hwang, J. K. 2004. Antihyperglycemic and anti inflammatory effects of standrized curcuma xanthorriza roxb and its active compound xanthorrhizol in hight fat diet inducedet. *Hindawi publishing comporation*. 1-10.
- Kiswanto. 2009. *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif Rimpang Temulawak dalam Penyimpanan (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian (INTAN), Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Pewarna alami: Produksi dan Penggunaanya. (On-Line). *eBookPangan.com* diakses 10 Juni 2019.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kurniawati, Nia. 2010. *Sehat & Cantik Alami Berkat: Khasiat Bumbu Dapur*. Qanita, Bandung.
- Laili, U. 2013. Pengaruh Pemberian Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) dalam Bentuk Kapsul terhadap Kadar SGPT (*Serum Glutamat Piruvat Transaminase*) dan SGOT (*Serum Glutamat Oklsaloasetat Transaminase*) pada Orang Sehat. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mayani, L., Yuwono S.S., & Ningtyas D.W. 2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisik kimia dan organolpetik pada pembuatan

- sari jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4) : 148-158.
- Mishra, A., Bajpai M. 2005. *The Flocculation Performance of Tamarindus Mucilage in Relation to Removal of Vat and Direct Dyes*. India: Departement of Chemistry, University Institute of Engineering and Tecnology, CSJM University.
- Muchtadi T.R, dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU IPB, Bogor.
- Muhlisah F. 1999. *Temu-temuan dan Empon- empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Penerbit Kanisius , Yogyakarta.
- Oktaviana, P.R. 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Oktora, R.D., Ayliaawati & Sudaryanto Y. 2007. Ekstraksi Oleoresin dari Jahe. *Jurnal Widya Teknik*, 6(2) : 131-141.
- Pertiwi, M. 2015. Pengaruh Penambahan Rempah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Jahe Serbuk Berbasis Gula Kelapa Cetak dan Gula Kelapa Kristal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pramusinto, Suhartati, N, Kurnawati, L. 2018. Formulasi sirup herbal beras kencur sebagai Sumber antioksidan dengan substitusi beras merah, jahe, dan sereh. *Jurnal JITIPARI*, 5(1): 26-32.
- Prana M.S. 2008. *Beberapa Aspek Biologi Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Biofarmaka IPB, Bogor.
- Prasetyo Y.T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pratama, I.B. & Imam. 2012. Metode Pengambilan Minyak Atsiri dalam Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Menggunakan Ekstraksi Gelombang Mikro. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pujilestari, T. & Lestari, N. 2009. Analisis senyawa kimia pada tiga jenis jahe dan penggunaannya untuk keperluan industri. *Jurnal riset Teknologi Industri*. 3(6):32-38.

- Rahayu, S.W., Tjiptasurasa & Indriyani D. 2010. Kurkuminoid, Penetapan Kadarnya pada Jamu Serbuk Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Secara Spektrofotometri Ultraviolet-Visibel. *Pharmacy*. 7(2) : 1-3.
- Rehman, R., M. Akram, N. Akhtar, Q. Jabeen, T. Saeed, S.M.A. Shah, K. Ahmed, G. Shaheen & H.M. Asif. 2011. *Zingiber officinale Roscoe* (pharmacological activity). *Journal of Medicinal Plants Research*. 5: 344-348.
- Rengga, P.W.D & Handayani, A.P. 2004. Serbuk Manis Daun Pepaya sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Teknik Kimia, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rifkowaty, E. & Martanto. 2016. Minuman fungsional serbuk instan jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dengan variasi penambahan ekstrak bawang mekah (*Eleutherine americana* Merr) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(4): 315-324.
- Rostiana, O. & Dedi S.E. 2007. Teknologi Unggulan Kencur Perbenihan dan Budidaya Pendukung Varietas Unggul. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Rostiana, O.S.M.D. Rosita; M. Rahardjo & Taryono. 2005. *Budidaya Tanaman Kencur.Circular*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Ruben, E., & Ni W.W. 2016. Studi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1). Universitas Udayana.
- Rukmana R. 1995. *Temulawak : Tanaman Rempah dan Obat*. Kansius, Jakarta.
- Sahoo, S., Parida, R., Singh, S., Padhy, R.N. & Nayak, S. 2014. Evaluation of yield, quality and antioxidant activity of essential oil of in vitro propagated *Kaempferia galanga* Linn. *Journal of Acute Disease*. 124-130.
- Sani, R. N. F, Nisa, F.C., Andriani, R.D. & Maligan, J.M. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraelmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agrindustri*, 2 (2): 121-126.
- Sembiring, B., Ginting, M. Edi, I. 2006. Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 17(2): 53-58.
- Septiana A.T., M. Samsi, M. Mustaufik. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional indonesia. *Agritech*, 37(1): 7-14

- Septiana, A.T. 2004. Kadar dan aktivitas antioksidan minuman kunyit dan asam yang manis. *Agritech*, 24(2):92-95.
- Sidik, M.W. & Muhtadi A. 2006. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica, Jakarta.
- Sihombing, E. S. Y. 2013. Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin pada Gula Merah Serta Pengetahuan dan Sikap Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2013. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, USU. Medan.
- Situmorang, I. 2014. Pengaruh Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia Galanga L*) Pada Profil Farmakokinetikanatrium Diklofenak Terhadap Hewan Uji Tikus. *SKRIPSI*. Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Supardan, M.D., Rusian, Satriana & Arpi N. 2009. Hidroditilasi minyak jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) menggunakan gelombang ultrasonik. *Reaktor*, 12(4): 239-244.
- Supari, F. 1996. *Radikal Bebas dan Patofisiologi Beberapa Penyakit. Di dalam Senyawa Radikal dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalannya*. Prosiding Seminar, Pusat Studi Pangan dan Gizi-IPB dan Kedutaan Besar Perancis. Jakarta.
- Suryo, J. 2010. *Herbal Penyembuh Gangguan Sistem Pernapasan*. PT. Benteng Pustaka, Yogyakarta.
- Syarief, R. & Irawati, A. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Prakasa, Jakarta.
- Syukur, C. 2001. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko-Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2):61-71.
- Tim Lentera. 2002. *Khasiat dan manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Umar M. I., Asmawi M.Z., Sadikun A., Atangwho I.J., Yam M.F., Altaf R., Ahmed, A., 2012. Bioactivity – Guided Isolation of Ethyl-p-methoxycinnamate, an Antiinflammatory Constituent From *Kaempferia Galanga L*. Extracts. *Molecules*, 17(7):34.

- United States Department of Agriculture (USDA) Natural Resources Conservation Services. 2010. *Kaempferia galanga L.*. <<https://plants.usda.gov/core/profile?Symbol=KAGA2>>. diakses 2 Juli 2019.
- Vanny, A.D. 2014. Pengaruh Konsentrasi Jahe dan Kencur Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman Beras Kencur Instan Berbasis Gula Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Wahyuni, N. 2005. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Wijayakusuma, H. 2002. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia : Seri Rempah Rimpang dan Umbi*. Milenia Populer, Jakarta.
- Wijayanti, R. K., Widya D. R. P., & Nur I. P. N., 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.
- Workshop Nasional Pengembangan Gula Kelapa dan Aren. (Online): <https://agriprofocus.com> diakses 10 Oktober 2018.
- World Health Organization. 1999. *Monograph on Selected Medical Plant*. WHO, Jenewa.
- Yasin, H. K. 2013. Studi Pembuatan Minuman Tradisional Bima “Mina Sarua” Serbuk. *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Zura, C. F. 2006. Flavor (Cita Rasa). *Karya Ilmiah. Fakultas MIPA. Universitas Sumatra Utara*.