

DAFTAR PUSTAKA

- Amarowicz, R., Naczka, M., & Shahidi, F. 2000. Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 77:957-961.
- Analianasari & Zaini, M. 2016. Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. Bandar Lampung, *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16 (2): 123-131.
- Anam, C. & Manuhara, G. J. 2005. *Teknologi Pengolahan Jahe: Pengolahan Oleoresin Jahe (Materi Pelatihan Retooling)*. Disnakertrans, Karanganyar.
- Andriani, Y. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Betaglukan dari *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Gradien*, 3: 226-230.
- Arumsari, K. 2018. Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Azizah, D.N. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode AlCl₃ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*). *Kartika J Ilm. Far*, 2:45-49.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina, Jakarta.
- Chan EWC., Lim, YY., & Omar, T. 2007. Antioxidant and Antibacterial Activity of Leaves of *Etilingera* Species (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia. *Food Chemistry*, 104: 1586–1593.
- Chan EWC., YY. Lim., LF. Wong., FS. Lianto., SK. Wong., KK. Lim., CE. Joe., & TY. Lim. 2008. Antioxidant and Tyrosinase Inhibition Properties of Leaves and Rhizomes of Ginger Species. *Food Chemistry*, 109:477-483.
- Chan EWC. 2009. Bioactivities and Chemical Constituents of Leaves of some *Etilingera* species (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia. Tesis. Monash University, Selangor.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). *Skripsi*, Jurusan THP. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

- Dias, G., Tomás , N. F., Teixeira , M. G., Alves., & Oliveira, P. F. 2013. White Tea (*Camellia sinensis* L.): Antioxidant Properties and Beneficial Health Effects. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietics* (IJFS).
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Fajriani, Q. H., 2013, Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super merah (*Hylocereus costaricensis*) Dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly, *Skripsi*, Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fakhrudin, M.I. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Farida, S. 2011. Uji Penangkapan Radikal 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) oleh Fraksi-Fraksi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gill, M.I., Tomas, F.A.B., Pierce, B. H., & Kader, A. A. 2002. Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from California, *J. Agric. Food Chem*, 50:4976-4982.
- Hambali, E., Nasution, M, Z., & Herliana, E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hanani, E., Mun'im, A. & Sekarini, R., 2005, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons *Callyspongia* sp Dari Kepulauan Seribu, *Majalah Ilmu Kefarmasian*,3:127 – 133.
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., & Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera Indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104-107.
- Harivaindaran., Rebecca., & Chandran, S. 2008. Study of Optimal Temperature, PH and Stability of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel for Use as Potential Natural Colorant. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 11 (18):2259-2263, 2008 ISSN 1028-8880. Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, University of Malaysia 50603 Kuala Lumpur, Malaysia.
- Harborne. 2005. *Encyclopedia of Food and Color Additives*. CRC Press, Inc, New York.
- Harler, N.R. 2004. *Tea Manufacture*. University Press, Oxford.

- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hasyim, N. 2009. Kajian Kerusakan Minyak dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. UNS, Surakarta.
- Hernani & Winarti, R. 2013. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Kukhtar, H. 2007. *Abstract of talk at International Millennium Tea Convention*. New Delhi, India Department of Dermatology Case Western Reserve University Cleveland, OH-44106, USA.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi Metoda Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-S, sebagai Alternatif Metoda Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lachumy, S.J.T., Sasidharan, S., Sumathy, V., & Zuraini, Z. 2010. Pharmacological Activity, Phytochemical Analysis and Toxicity of Metanol Extract of *Etlingera elatior* (Torch Ginger) Flowers. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 3: 769-774.
- Manju, V. & Nalini, N. 2005. Chemopreventive efficacy of ginger, a naturally occurring anticarcinogen during the initiation, post initiation stages of 1, 2 dimethyl hydrazine-induced colon cancer. *Clin Chim Acta*, 358: 60-67.
- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Sa'duddin, D. Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Valensi*. 2(4) : 526-533. ISSN : 1978 – 8193
- Muzaki, D. & Wahyuni, R. 2015. Pengaruh penambahan gingger kering (*Zingiber officinale*) terhadap mutu dan daya terima teh herbal daun afrika selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6: 67-75.
- Muchtadi, D. 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Alfabeta, Bandung.
- Naufalin R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. *Disertasi*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2011. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Novitriani, K., Hesti, N. H., & Azminatuz, Z. 2017. Ekstrak Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) Sebagai Indikator Alternatif pada Media Gula-gula. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*,17(1): 81-86.
- Nurliyana, R., Syrd, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M. R., & Kamarul, R. K. 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits : A Comparative Study, *International Food Research Journal*, 17: 367-375.
- Othman, A., Ismail, A., Ghani, N., & Adenan. 2005. Antioxidant capacity and Phenolic Content of Cocoa Beans. *FoodChemistry*, 100: 1523-1530.
- Panjuatiningrum. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahingtyas, D.K. 2008. *Pemanfaatan jahe (Zingiber officinale) sebagai tablet isap untuk ibu hamil dengan gejala mual dan muntah Bogor*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rokhyani, I. 2015. Aktivitas antioksidan dan uji organoleptic the celup batang dan bunga kecombrang pada variasi suhu pengeringan. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi: *Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Buku Kompas, Jakarta.
- Sarastani, D. 2010. *Penuntun Paktikum Analisis Organoleptik*. Direktorat Prog Diploma IPB, Bogor.
- Sari, P, K., Periadnadi., & Nasir, N. 2011. Uji Antimikrobia Ekstrak Segar Jahe (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, ISSN : 2303-2162.
- Sari, M. A. 2015. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (Persea Americana Mill) Dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sembiring, L. & Sudjino. 2009. Biologi. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Setiani, D. 2014. Studi Optimasi Pembuatan Kombucha dari Ekstrak Teh Hitam Serta Uji Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Setyaningrum, H. D. & S. Cahyo . 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Sharangi, A. B. 2009. Medical And Therapeutic Potentialities Of Tea (*Camellia Sinensis L.*)-A Review. *Food Reseach International*, 42:529-535.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sukandar, D., Radiantuti, N., Jayanegara, L., & Hudaya, L. 2010. *Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (Etilingera elatior) Sebagai Bahan Pangan Fungsional*, 2: 333-339.
- Sutharsa, N. P. A.W. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber Officinale*) terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali.
- Syarif, R.A., Firdha, S., & Aktsar, R. A. 2016. Rimpang kecombrang (*Etilingera elator*) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmakan Indonesia*. 2:102-106.
- Tamrin. 2012. *Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao Pada Penyangraian Vakum*. Prosiding InSINas, Kediri.
- Tapan. 2005. *Kanker Antioksidan dan Terapi Komplementer*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Utami, P. & Puspaningtyas, D. E. 2013. *The Miracle of Herbs*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Utomo, A.B., A. Suprijono., & Risdianto, A. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) & Ekstrak Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *MFI*, 6(1): 1-9.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2:68 – 85.
- Wijekoon, J.O.M.M., A.A. Karim., & Bhat, R. 2011. Evaluation of nutritional quality of torch ginger (*Etilingera elatior.*) inflorescence. *International Food Research Journal*, 18: 1415-1420.
- Wildman, REC (eds). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. CRC Press, Boca Raton.

Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.

Wu, Li-chen, Hsu, Hsiu-Wen, Chen, Yun-Chen, Chiu, Chih-Chung, Lin, Yu-In., & Annie Ho, Ja-an. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*, 95:319–327.