

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina R. 2004. Formulasi dan daya simpan minuman dalam kemasan gelas plastik. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 16th edition*. Assosiation of Analytical Chemistry. Washington D.C.
- Arifiani, N. 2016. Pengaruh Ekstrak Air Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga*) terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Arpah, M., & R. Syarief. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 11(1): 11.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monografi Penentuan Umur Kadaluarsa Produk*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arpah, M & Rahayu W. P. 2003. *Bahan Pelatihan: Pengantar Teori Penentuan Kadaluarsa Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fateta, Intitut Prtanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Tanaman Biofarmaka. Badan Pusat Statistik. Indonesia.
- Chang Y.P., K.Y. Lee, K. Gul, M. S. Rahman, A. N. Kim, J. Chun, H. J. Kim, & S.G. Choi. 2019. Phenolics and Antioxidant activity of Aqueous Tumeric Extracts as Affected by Heating Temperature and Time. *Food Science and Technology*, 105: 149-155.
- Dhianawaty, D., & Ruslin. 2015. Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv. (Alang-alang). *MKB*, 47(1): 60-64.
- Edria D. 2010. Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional *CINNA-ALE* Instan dengan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Emmons, C. L., D. M. Peterson & G. L Paul. 1999. Antioxidant Capacity of Oat (*Avena sativa L.*) Extracts In Vitro Antioxidant Activity of Phenolic and Tocol Antioxidants. *J. Agriculture. Food Chem.* 47: 4894-4898.

- 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.
- Halim, H.K. 2017. Introduction to Coated and Uncoated Paper, Board, and Foopak. *Seminar UNIKA Kamis 12 Oktober 2017*. Fakultas Arsitektur dan Desain, Unika Soegijapranata. Semarang.
- Hayati, E. 2015. Pemanfaatan Serbuk Biji Asam Jawa (*Tamarindusindica L*) untuk Pengolahan Limbah Cair Industri Tempe. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Herlina ,R., Murhananto, J. Endah, T. Listyarini & S.T. Pribadi. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe si Rimpang Ajaib*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Hernando, D., D. Septinova, & K. Adhianto. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1); 61-67.
- Husni, A., D.R. Putra, & I. Y. B. Lelana. Aktivitas Antioksidan *Padina sp.* pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. *JPB Perikanan*, 9(2): 165-173.
- Hutcing, J.B. 1999. *Food Coloring And Appearance*. Aspen Publiser Inc, Marylan.
- Ijayanti N., R. Listanti, & R. Edianti. 2020. Pendugaan Umur Simpan Serbuk Wedang Uwuh Menggunakan Metode Aslt (*Accelerated Shelf Life Testing*) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 1(1): 46-60.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Jayadi A., B. Anwar, & A. Sukainah. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2: 62-69.
- Jufri & Mahdi. 2006. Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam ketoprofen secara granulasi basah. *Jurnal ilmu kefarmasian*, 3(2):1693-9883.

- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2015-2019. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Khalida, R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe dan Kencur terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman Temulawak Serbuk. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Kikuzaki, H. & N. Nakatani. 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *Journal Food Science*, 58: 1.407–1.410.
- Labuza, T.P. 1982. *Open Shelf-Life Dating of Foods*. Food Science and Nutrition. Press Inc., Westport. Connecticut.
- Laili, U. 2013. Pengaruh Pemberian Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dalam Bentuk Kapsul terhadap Kadar SGPT (Serum Glutamat Piruvat Transaminase) dan SGOT (Serum Glutamat Oksaloasetat Transaminase) pada Orang Sehat. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Levianan, W., & V. Paramita. 2017. Pengaruh Suhu terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal Metana*, 13(2): 37-44.
- Mishra, A., & Bajpai M. 2005. *The Flocculation Performance of Tamarindus Mucilage in Relation to Removal of Vat and Direct Dyes*. Departement of Chemistry, Universitas Institute of Engineering and Technology, CSJM University. India.
- Muchtadi T.R., & Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nopitasai, I. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugraha A.A., Kawiji, & W. Atmaka. 2015. Kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan oleoresin temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan variasi teknik pengeringan dan warna kain penutup. *Biofarmasi*, 13(1): 6-14.
- Nusa, C.P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Oceanic, I.A.M., I.B.P. Gunadnya, & I.W. Widia. 2017. Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode Q_{10} . *Biosistem dan Teknik Pertanian*, 5(1): 1-11.
- Okaviana, 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.
- Prabandari, A.I. 2018. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Petani Gula Kelapa Desa Pengalusan Kecamatan Mirebet Kabupaten Purbalingga. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pudjihartati L. 1999. Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) selama penyimpanan Umbi dan Pemanasan. *Thesis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Putri, C.R.H. 2014. Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam Berbagai Terapi. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(2): 40-54.
- Putri R.M.S, Nurjannah, & K. Tarman. 2018. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris* sp.) pada Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera : A Scientific Journal*, 35(3): 124-130.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Makalah disampaikan dalam *Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS, BPPM, DIY*, 9-11 September 2013.
- Rinaldi, A. 2018. Penentuan Densitas Kamba Susu Bubuk Sebelum dan Sesudah Pencampuran Kering di PT. Frisian Flag Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana R. 1995. *Temulawak: Tanaman Rempah dan Obat*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, Z. & E. Munadi. 2017. *Info Komoditi Tanaman Obat*. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Sasmita, J.F.A. 2018. Kajian Kinetika Degradasi Termal dan Stabilitas Kurkuminoid dalam Sistem Dispersi Pada Ekstrak Kunyit-PVP K-30 Pada Berbagai *Drugload*. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Sastroamidjojo, S. 1988. *Obat Asli Indonesia*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sembiring, B. Br., Ma'mun, & E.I. Ginting. 2006. Pengaruh Kehalusan Bahan dan Lama Ekstraksi terhadap Mutu Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb). *Buletin Littro*, 17(2): 53-58.
- Septiana, A. T., M. Samsi, & Mustaufik. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1): 7-14.
- Septiana, A.T., & H. Winarsih. 2018. Formulasi Minuman Berbahan Dasar Temulawak dan Gula Kelapa Sebagai Pangan Fungsional Unggulan Nasional. *Laporan Penelitian Unggulan Terapan UNSOED*. Fakultas Pertanian UNSOED. Purwokerto.
- Shahidi, F. & Naczki, M. (2002). *Food Phenolics: Source Chemistry Effects Applications*. Technomic Publishing Company. USA.
- Shahzadi, N., M. S. Butt, S. U. Rehman, & K. Sharif. 2005. Chemical Characteristics of Various Composite Flours. *International J. of Agriculture and Biology*, 7(1).
- Sidik, Mulyono M.W., & Muhtadi A. 1985. *Temulawak: Curcuma xanthorriza* (Roxb). Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alami Phytomedica. Jakarta.
- Stancovic, I. 2004. Curcumin Chemical and Technical Assesment (CTA). *61st JECFA, FAO*.
- Sucipta, I.Y., K. Suriasih, & P.K.D Kencana. 2017. *Pengemas Pangan*. Udayana University Press. Denpasar.
- Sudrajat, H & Azar, F. 2011. Uji Aktivitas Antifungi Minyak Atsiri Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb.) Secara In vitro terhadap *Candida albicans*. (<http://publikasiilmiah.unwaha.s.ac.id>) Diakses 15 September 2019.
- Suhartono, & R. Iskandar. 2017. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kemasan terhadap Daya Simpan Kubis (*Brassica oleracea*). *Jurnal Siliwangi*, 3(2): 222-229.
- Surest A. H., Redho O., dan Mutiara A. N. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia* 3(19): 15-17.
- Suyati, Setyadjit, dan A. B. Arif. Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya

(*Carica Papaya* L.) di Indonesia. *Buletik Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2): 62-70.

Syaefudin, S. Mega, & H. Uswatun. 2016. Stabilitas Total Fenolik, Aktivitas Antioksidan, dan Aktivitas Penghambatan A-Glukosidase Pada Minuman Fungsional Berbasis Sirih Merah (*Piper Crocatum* Ruiz & Pav.). *Jurnal Gizi Pangan*, 11: 83-90.

Syarief, R. & Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Perkasa. Jakarta.

Syarief, R., & Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tjen, V. 2018. Pengaruh Pemberian Jahe Terhadap Perubahan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi Di Wilayah Kerja Puskesmas Batua. *Skripsi*. Fakultas Keperawatan, Universitas Hasanuddin. Makassar.

Toda, S., Miyase, T., Arichi, H., Tanizawa, H. & Takino, Y. (1985). Natural antioxidant III. Antioxidative components isolated from Rhizoma of *Curcuma Longa* L. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin* 33: 1725-1728.

Trissanthi, C.M., & W.H. Susanto. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 180-189.

Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, C., & N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2): 47-55.

Zuliana C., Endrika W., dan Wahono H. S. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(4): 109-119.