

DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, A. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Minuman Fungsional Instan Berbasis Gula Kelapa dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Afifah, N., Enny .S dan Cahya. E. 2011. Rancangan Proses Produksi Minuman Instan Skala Industri Kecil dan Mewah. *Prosiding*. Universitas Islam Bandung, Bandung.
- Andarwulan, *et al.* 1999. Antioxidant activity associated with lipid and phenolic mobilization during seed germination of *Pangium edule reinw.* *Journal Agric. Food Chem.* 47 (8) : 3158 - 3163.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Arif, *et al.* 2016. Pendugaan umur simpan minuman sari buah sirsak (*Annona Muricata* L.) berdasarkan parameter kerusakan fisik dan kimia dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). *Jurnal Industria*. 4 (2) : 89 - 96.
- Aruman, E. 2014. Strategi Menata Barang di Rak Supermarket. *Majalah Online*. <http://mix.co.id/>, diakses pada tanggal 9 Februari 2017.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Gramedia, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2010. Kinetika Parameter Stabilitas Oksidasi Minyak Sawit Merah. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses pengolahan dan aplikasi minyak sawit merah pada industri pangan. *Vitasphere*. 2 (1) : 1 - 11.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. *Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3743-1995 : Syarat Mutu Gula Palma Menurut*. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4320-1996 : Syarat Mutu Minuman Traditional Serbuk*, Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Bardhani, M. A., F. R. Zakaria, dan N. S. Palupi. 2009. Analisis persepsi konsumen terhadap produk minyak sawit merah sebagai minyak kesehatan (studi kasus : Perumahan Ciomas Permai, Bogor). *Jurnal Manajemen*. 4 (2) : 185 - 194.

- Basiron, Y. 2005. *Pahn Oil*. Di dalam: Shahidi F, editor. *Baileys Industrial Oil and Fat Products: Ed ke-6 Volume ke-2 Edible Oil and Fat Products: Edible Oil*. Hoboken. John Wiley & Sons, Inc.
- Buckle, *et al.* 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budijanto, *et al.* 2010. Penentuan umur simpan seasoning menggunakan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (2) : 71 – 77.
- BUMN. 2015. UPM Buat Serbuk Minyak Sawit Merah. *On-line*. www.bumn.go.id diakses 11 januari 2017.
- Burda, S dan W. Oleszek. 2001. Antioxidan and antiradical activities of flavonoids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 (6) : 2774 - 2779.
- Cahyo, M. F. N. S. Hastuti, dan I. Maflahah. 2016. Penentuan umur simpan terasi instan dalam kemasan. *Jurnal AGROINTEK*. 10 (1) : 55 - 61.
- Cakmus. 2012. *Dunia Tumbuhan*. [http:// www.plantamor.com](http://www.plantamor.com) diakses 16 Juni 2017.
- Cucikodana, Y., A. Suoriadi, dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh perbedaan suhu perebusa dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang ikan gabus (*Chana striata*). *Jurnal Fishtech*. 1 (1) : 91 - 101.
- Dedin, F. R., A. Apriyantono, dan N. Andarwulan. Isolasi dan karakterisasi melnoidin kecap manis dan peranannya sebagai antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17 (3) : 204 - 213.
- Dewandari, K. 2010. Studi Penerapan HACCP Pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam. *Jurnal Standarisasi*. 12 (1) : 43 - 49.
- Dijkstra, A. J. dan M. V. Opstal. 1990. The Total Degumming Process. Di dalam : Erickson DR (ed). *Edible Fats and Oils Processing : Basic Principles and Modern Practices*. *World Conference Proceedings*. AOCS, Champaign, Illinois. : 176 – 177.
- Dwiyanti, *et al.* 2013. Effect of feeding palm sugars enriched with red palm oil on liver retinol and ig concentration of vitamin A depletion rats. *Pakistan Jurnal Nutrition*. 12 (12) : 1041 - 1049.
- Dwiyanti, *et al.* 2013. Efek pemberian gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah terhadap peningkatan berat badan dan kadar retinol serum tikus defisiensi viramin A. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (1) : 73 - 81.

- Dwiyanti, *et al.* 2014. Penambahan CPO dan RPO sebagai sumber provitamin A terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan penerimaan gula kelapa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 24 (1) : 28 - 33.
- Fauzi, M. 1994. *Analisa Hasil Pangan (Teori dan Praktek)*. Universitas Negeri Jember, Jember.
- Febrianti, R., W. H. Susanto, N. I. P. Nugrahini. 2015. Karakteristik Sirup Jahe Nira Kelapa Terfermentasi Delapan Jam (Kajian Jenis dan Konsentrasi Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 1026 - 1031.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Galanakis, C. M. 2016. *Nutraceutical and Functional Food Components*. Academic Press. London.
- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids*. An AVI Book, New York.
- Hadi, S. *Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Mi Instan dengan Red Palm Olein (RPO) sebagai Seasoning Oil Ingredient*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hargono, *et al.* 2013. Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi Cara Batch. *Jurnal Momentum*. 9 (2) : 16 - 21.
- Hidayah, S. N. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Suhu Akhir Pemasakan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Gula Kelapa Serbuk yang Diperkaya Minyak Sawit Merah. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Hernani dan Winarti. 2011. *C. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Ibrahim A. M., Yunianta, dan F. H. Srihertyna. 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*. 2 (3) : 530 - 541.
- Julianti, E. dan M. Nurminah, 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara, Sumatra.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat

- (*Lycopersicon esculentum*. Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi Dh Sellula*. 22 (1) : 46-57.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Kirwan, *et al.* 2012. Exercise Training with Weight Loss and Either a High and Low Glycemic Diet Reduces Metabolic Syndrome Severity in Older. *Annalisys of Nutrition and Metabolism*. 61(2) : 135 - 141.
- Kristianingrum. 2009. *Analisis Nutrisi dalam Gula Semut*. Makalah PPM. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kusumaningrum, R., A. Supriadi, S. Hanggita. 2013. Karakterisitik dan mut the bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal*. Universitas Sriwijaya Indralaya, Ogan Ilir.
- Kusnandar, *et al.* 2010. Pendugaan umur simpan produk biscoit dengan metode akselerasi berdasarkan kadar air kritis. *Jurnal teknol dan Industri Pangan*. 21 (2) : 117.
- Lukito, A. M., 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Marsh, K and B. Bugusu. 2007. Food packaging roles, material, and environmental issues. *Journal of Food Science*. 72 (3) : R39 - R55.
- Munsell. 1997. *Colour Chart For Plant Tissu Mecbelt Division of Kalmorgen Instrument Corporation*. Baltimore, Marlyand.
- Pahan, I. 2006. *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Palupi, *et al.* 2015. Pembuatan minuman fungsional liang teh daun salam (*Eugenia polyantha*) dengan penambahan filtrat jahe dan filtrat kayu secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1458 - 1464.
- Pelealu, *et al.* 2011. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan gula aren. *Jurnal Kimia*. 4 (2).
- Prihananto, V. dan H. Dwiyanti. 2015. Pengaruh jenis pengemasan terhadap retensi karoten, sifat fisik, dan kimia gula kelapa yang diperkaya minyak sawit merah selama penyimpanan. *Jurnal Agritech*. 35 (3) : 340 - 346.
- Prihartini, I. G. 2007. Studi Penyebab Kesalahan Mutu Gula Kelapa pada Industri Gula Kelapa di Kabupaten Jember. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Pudjiastuti, W. 2012. Polimer nanokomposit sebagai master batch polimer biodegradable untuk kemasan makanan. *Jurnal riset industri*. 6 (1) : 51 - 60.

- Putra, I. N. K. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian Na-metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (1) : 1 – 5.
- Rahmawati, F. 2011. Kajian Potensi Wedang Uwuh sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Wonderfull Indonesia*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Reineccius, G. 2006. *Flavor Chemistry and Technology*. Taylor & Francis, London.
- Risnoyatiningsih, S. 2012. Hydrolysis of starch saccharides from sweet potatoes using enzim. *Jurnal teknik kimia*. 5 (2).
- Riyadi A. H. 2009. Kendall Proses Deodorisasi dalam Permurnian Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant. *Thesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Rusilanti, 2008. *Menu Sehat unuk Pengidap Diabetes Mellitus*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Sathe, S. K. dan D. K. Salunke. 1981. Isolation, partial characterization and modification of the great northern bean (*Phaseolus vulgaricus* L.). *Journal of Food sci*. 46 (2) : 617 - 621.
- Schreiber, D. S. 2010. *Hidup Bebas Kanker : Terobosan Terbaru Mencegah, Melawan, & Mengobati Kanker*. Qanita, Bandung.
- Sembiring, B. S. dan T. Hidayat. 2012. Perubahan mutu lada hijau kering selama penyimpanan pada tiga macam kemasan dan tingkatan suhu. *Jurnal Littri*. 18 (3) : 115 – 124.
- Setiasih, I. dan Heri R. M. 2006. *Buku Ajar Penuntun Praktikum Prinsip Keteknikan Pengolahan Pangan*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Setiyoko, U. 2016. Pendugaan Umur Simpan Minuman Temulawak Asam Bentuk Serbuk dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Setyaningrum, H. D dan C. Saparinto. 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Shahidi, F. 2012. Nutraceutical, fungsional Foods and Dietary Supplements in Health and Disease. *Journal of Food and Drug Analysis*. 20 (1) : 226 - 230.
- Silalahi, J. 2010. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Siregar, W. L. S. 2007. Perancangan Kemasan Transportasi Buah Salak Berbahan Baku Pelepah Salak. *Tesis*. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.

- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik : Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soraya, N. *Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Penebar Plus, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susilawati, S. dan P. C. Dewi. 2011. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik permen karamel susu kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 16 (1).
- Syukur, C dan Hermani. 2001. *Budidaya Tanaman Obat Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tapsell, L.C., I. et al. 2009. Health Benefits of Herbs And Spices: The Past, The Present, The Future. *Journal Med Aust*. 185 (4) : 4 – 24.
- Wicaksono, R., C. Wibowo, dan Sujiman. 2016. *Modul Praktikum Teknologi Pengemasan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Widiya, I. 2016. Optimasi Agitasi Dan Aerasi Pada Produksi Xylanase *Bacillus Halodurans* Cm 1 dengan Metode Permukaan Respon. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wildman, R. E. C. 2007. *Handbook of Nutraceuticals and Fungtional Foods second edition*. CRC press, New York.
- Widarta, I. W. R. 2008. Kendali Proses Deasidifikasi Dalam Pemurniasn Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 1999. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yuriani, S., Niken dan H. Desmawarni. 2007. Pengaruh laju alir umpan dan suhu inlet spray drying pada karakteristik mikrokapsul oleoresin jahe. *J Pascapanen*. 4 (1) : 18 - 26.
- Yuliasih, A dan N. Aisyah. 2015. Pengembangan model bisnis manisan cabai merah (*Capsicum annum*). *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*. 4 (1).
- Yulni, T. 2016. Kajian Pengeringan Dan Pendugaan Umur Simpan Seledri Pada Berbagai Bahan Kemasan Fleksibel. *Disetrasi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zuliana, et al. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1) : 109 - 119.