

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, T.S , Triyanto , dan Hery W. 2019 .Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan ekstrak kencur terhadap sifat fisikokimia minuman temulawak instan dan sifat sensoris minuman seduhannya. *Jurnal Gipas*, Volume 3(2) : 2599-0152.
- Aditya, Ali A, Ayu, F.D. 2018. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber Officinale R.*) Dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Pewarna Alam. 2: 9-17.
- Ajjah, N., Martono B., Bermawie N., Hadad E.A. 1997. Botani dan Karakteristik: Jahe. Jakarta: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Jakarta: Departemen Pertanian.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chem .*
- Aprianingsih, W. 2019. Studi Pembuatan Serbuk Sari Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Sebagai Minuman Herbal Siap Saji Dengan Metode Enkapsulasi [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Arsyad, B.A. 2014. Analisis Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Degradasi Aktivitas Antioksidan Pada Daun Kangkung Air (*Ipomoea aquatica Forsk*) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Ayu D. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2015. Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2892-1992 Tentang Cara Uji Gula. Badan standarisasi nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996 Tentang Minuman serbuk Tradisional. Badan standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningrum, L . 2020. Analisis proksimat serbuk instan kombinasi rimpang temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) dan daun anting-anting (*Acalypha indica L*). Prodi Kesehatan Ayurveda, Fak. Kesehatan Universitas Hindu Indonesia.

- De Padua, L.S., Bunyapraphatsara, N., Lemmens, R.H.M.H.J. 1999 . *Plants Resources of South East Asia. No. 12(1). Medicinal and Pousionous Plants Leiden: Backhuys Publishers: 711.*
- Devaraj D, Ismail S, Ramanathan S, and Yam MF. 2014. *Investigation of Antioxidant and Hepatoprotective Activity of Standardized Curcuma xanthorrhiza Rhizome in Carbon Tetrachloride-Induced Hepatic Damaged Rats. The Scientific World Journal 2014: 1-8.*
- Fatmawati DA. 2008. Pola protein dan kandungan kurkuminoid rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) [skripsi]. Bogor: Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Goulart, F.S. 1995. *Super Healing Foods. Reward Books, a member of Penguin Putnam Inc. New York.*
- Hamidi, F., Raswen, E., dan Faizah, H. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Riau.*
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1992. Emulsi dan Pangan Ber-lesitin. Andi Offset. Yogyakarta.
- Jantan I, Saputri FC, Qaisari MN, and Buang F. 2012. *Correlation Between Chemical Composition of Curcuma domestica and Curcuma xanthorrhiza and Their Antioxidant Effect on Human Low Density Lipoprotein Oxidation. Evidence Based Complementary and Alternative Medici 2012 : 1-10.,*
- Januwati M dan Herry M. 1997. Peranan Lingkungan Fisik Terhadap Produksi Di dalam: Jahe . Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Junita R, Elisabeth T, Sujana W, Ayu M, dan Haryadi P. 2001. Formulasi Minuman Fungsional Tradisional dari Rempah-rempah Menggunakan Konsep Optimasi Sinergisme Antioksidan. Di dalam : Seminar Nasional Pangan Tradisional Basis Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional, PAU. Bogor.
- Kim MB, Kim C, Song Y, and Hwang JK. 2014. *Antihyperglycemic and Anti-Inflammatory Effects of Standardized Curcuma xanthorrhiza Roxb. Extract and Its Active Compound Xanthorrhizol in High-Fat Diet-Induced Obese Mice. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine 2014 : 1-10.*
- Koswara, S dan Astrid D. 2015. Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor.

Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. 1(2): 149–161

- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kurniawati. 2010. Analisa kandungan Nutris pada Sari Jahe Gajah (*Zingiber officinale roscoe*). Makassar.
- Larsen K, Ibrahim H, Khaw SH, Saw LG. 1999. *Ginger of Peninsular Malaysia and Singapore*. Kota Kinabalu: Natural History publications (Borneo).
- Listiana, A dan Herlina. 2015. Karakterisasi Minuman Herbal Celup Dengan Perlakuan Komposisi Jahe Merah : Kunyit Putih, Dan Jahe Merah : Temulawak. Agritepa.
- Menon VP and Sudheer AR. 2007. *Antioxidant and Anti-inflammatory Properties of Curcumin*. 59(5):105-25.
- Midayanto D. dan Yuwono S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 259-267.
- Putri, dan Pujimulyani D. 2018. Et Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Kunir Putih (*Curcuma Mangga Val.*) Dengan Variasi Penambahan Filler. Di dalam: Seminar nasional Pangan “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan”. Yogyakarta.
- Rahmat Rukmana. 1995. Temulawak: Tanaman Rempah dan Obat. Jakarta: Kanisius.
- Septiana AT, Dwiyanti H, Mughtadi H, dan Zakaria F. 2006. Penghambatan Oksidasi Lipoprotein Densitas Rendah (LDL) dan Akumulasi Kolesterol pada Makrofag oleh Ekstrak Temulawak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17(3): 221-226.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sidik, Mulyono, M.W., Muhtadi, A.1992. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). Jakarta: Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sirirugsa, P., Larsen, K., dan Maknoi, C. 2007. *The Genus Curcuma L*

(Zingiberaceae): Distribution and Classification with Reference to Species Diversity in Thailand. Gardens Bulletin Singapore 59(1):203-330.

Subagio, A., dan Morita, N. 2001. *No Effect of Esterification with Their Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. Food Res. Int 3(4) : 315– 320.*

Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.*

Ware, M. 2017. *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. (diakses tanggal 12 April 2022).*

Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.*

World Health Organization. 1999. *Monograph on Selected Medical Plant. WHO, Jenewa.*