DAFTAR PUSTAKA

[AOAC] Association of Official Analitycal Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analitycal of Chemists. Association of Official Analitycal Chemist, Virginia.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996 Tentang Mutu Minuman Bubuk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1999. SNI 01-6019-1999 Tentang Minuman Sari Buah Jeruk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

[USDA] United States Department of Agriculture. 2017. National Nutrient Database for Standard Reference (https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list). Diakses Tanggal 24 Agustus 2023.

Aina, G.Q., dan Harlita, T.D. 2022. Skrining Fitokimia dan Formulasi Serbuk *Effervescent* Kombinasi Ekstrak Bawang Dayak dan Jahe Merah sebagai Minuman Kesehatan Saluran Cerna. *Jurnal Famasi Klinis dan Sains Bahan Alam* 2(1): 58-66.

Ambarita, R.W.W. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Jambi.

Aretzy, A., Ansarullah dan Wahab, D. 2018. Pengembangan Minuman Instan dari Limbah Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Pengaruh Penambahan Maltodektrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(1): 1027-1035.

Awah, F.M., Uzoegwu, P.N., Oyugi, J.O., Rutherford, J., Ifeonu, P., Yao, X.J., Fowke, K.R., and Eze, M.O. 2010. Free Radical Scavenging

Activity and Immunomodulatory Effect of Stachytarpheta Angustifolia Leaf Extract. *Food Chem* 119: 1409-1416.

Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix Dactylifera*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Badriyah, N., Agustina, N., dan Elvierayani, R.R. 2021. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Bawang Merah Dayak Sebagai Produk

Unggulan Lokal di Desa Mojoasem Kecamatan Laren Kabupaten Lamongan. *Journal Community Engagement & Emergence* 2(1): 64-68.

Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations by The Use of a Stable Free Radical. *Journal Nature* 181(4617): 1199-1200.

Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Jurnal Reaktor* 11(2): 57-60.

Christwardana, M., Nur M.M.A., dan Hadiyanto. 2013. Spirulina Platensis Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 1-12.

Darniadi, S. 2011. Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Tween 80 yang Bervariasi terhadap Karakteristik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) yang Dibuat dengan Metode *Foam-mat Drying*. [Tesis]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Daulay, S. 2013. Kajian Pembuatan Sirup Buah Pidada Merah (*Sonneratia caseolaris*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.

Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.

Dewi, O.W. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Petai (*Parkia speciosa*) Bubuk. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.

Dhianawaty, D. dan Panigoro, R. 2013. Antioxidant Activity of The Waste Water ff Boiled Zea Mays (*swett corn*) On The Cob. *International Journal of Research in Pharmaceutical Sciences* 4(2): 266–2699.

Djajadi. 2014. Perkembangan Tanaman Pemanis *Stevia rebaudiana*

(Bertoni) di Indonesia. *Jurnal Perpektif* 13(1): 25-23.

Duweini, M., dan Trihaditia, R. 2017. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr.) Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Method*). *Agroscience* 7(2): 234-248.

Febrinda, A.E., Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Yuliana, N.D. 2013. Kapasitas Antioksidan dan Inhibitor Alfa Glucosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. *J. Teknol dan Industri Pangan* 24(2): 161-167.

Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practise*. Ellis Horwood Limited, New York.

Friskila, E., Sinaga, H., dan Suhaidi, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor Dengan Bunga Rosalla dan Suhu Penyeduhan Terhadap Mutu Minuman Herbal Kelor Rosella. *J. Rekayasa Pangan dan Pert* 6(3): 419-425.

Galingging, R.Y. 2009. Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) Sebagai Tanaman Obat Multifungsi. *Warta Penelitian dan Pengembangan* 15(3): 2-4.

Geri, J.D., Ayu, D.F., dan Harun, N. 2019. Kombinasi Minuman Lidah Buaya Berkarbonasi dengan Sari Lemon. *J. Agroindustri Halal* 5(2): 132–140.

Leong, L.P., dan Shui. G. 2002. Aninvestigation of Antioxidant Capacity of Fruits in Singapore Markets. *Food Chemistry* 76: 69-75.

Halliwell, B., Whiteman, M. 2004. Measuring Reactive Species and Oxidative Damage In Vivo and In Cell Culture. *Br J Pharmacol* 142: 231-55.

Harahap, R.A., Efendi, R., dan Ayu, D.F. 2017. Konsentrasi *Effervescent Mix* Dalam Pembuatan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Gracinia mangostana* L.). *Jom Faperta UR* 4(1): 1-14.

Harlita, D.H., Oedjijono dan Asnani, A. 2009. The Antibacterial Activity of Dayak Onion (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) towards Pathogenic Bacteria. *Tropical Life Sciences Research* 29(2): 39-52.

Harold, M. 2004. *On Food and Cooking: The Science and Lore of The Kitchen*. Scribner, New York.

Hermawati, Y., Rofieq, A., dan Wahyono, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Pengujian Stabilitasnya dalam Es Krim. [Prosiding] Seminar Nasional Pendidikan Biologi, 301–308.

Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*Orthosiphon Aristatus*) yang Didasarkan Pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Citarasa, dan Warna. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hidayat, N., Rusman, R., Suryanto, E., dan Sudrajat, A. 2022. Pemanfaatan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia (L) Merr*) sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Nugget Itik Afkir. *Jurnal agriTECH* 42(1): 30-38.

Indriani, Y., Mulqie, L., dan Hazar, S. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Air perasan Buah Jeruk Lemon (*citrus limon* (L) Osbeck) dan Madu Hutan Terhadap Propionibacterium Acne. [Prosiding]. Fakultas MIPA, Universitas Islam Bandung, Bandung.

Isabella, D.P., Puspawati, G.A.K.D., dan Wiadnyani, A.A.I.S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.) Pada Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11(1): 112-122.

Ismawati, N., Nurwantoro dan Pramono, Y.B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(3): 89-93.

Kadji, M.H., Runtuwene, M.R.J., dan Citraningtyas, G. 2013. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Daun Soyogik

(*Saurauia bracteosa* Dc). Jurnal Farmasi: FMIPA UNSRAT, Manado.

Kamarudin, A. A., Mohd, N., Esa, N., Saad, N., Sayuti, H., dan Nor, N.A. 2020. Heat Assisted Extraction of Phenolic Compounds from *Eleutherine bulbosa* (Mill.) Bulb and its Bioactive Profiles Using Response Surface Methodology. Ind. Crops Prod., vol. 144, no.

December 2019, p. 112064, 2020, doi: 10.1016/j.indcrop.2019.112064

Karabagias, I.K. 2017. Volatile Compounds of Freshly Prepared Lemon Juice from the Region of Kalamata. *SM Analytical and Bioanalytical Techniques* 2(2): 1-4.

Krisnawan, A.H., Ryanto, B., Devi, R., dan Weilinten, S. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus limon*) Lokal dan Impor. [Prosiding]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta.

Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan *Citrus Limon*. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya.

Kuntorini, E.M., dan Astuti, M.D. 2010. Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine americana Merr.*). *Sains dan Terapan Kimia* 4(1): 15-22.

Kustanti, I.H. 2016. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) Dengan Subtitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana* Colla) dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1): 12-18.

Lazuardi, R.N.M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Berbagai Jenis Pelarut. Universitas Pasundan, Bandung.

Limanto, A. 2017. Tinjauan Pustaka Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek* 23(61): 1–12.

Madan, S., Ahmad, S., Singh, G.N., Kohli, K., Kumar, Y., Singh, R., and Garg, M. 2010. *Stevia rebaudiana* (Bert.) Bertoni-A. *Indian Journal of Natural Product and Resources* 1(1): 267-286.

Miller, A.L. 1996. Antioxidant Flavonoids: Structure, Function, and Clinical Usage. *Alt Med Rev* 1:103-111.

Mulyanto, H. 2016. *Identifikasi Varietas Jeruk*. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balijestro). Badan Litbang Pertanian.

Muthia, R., dan Astuti, K.I. 2018. Efek Imunomodulator Infusa Umbi Bawang Dayak (*Eleutherina palmifolia L. Merr*) Dengan Metode Bersihan Karbon. *Jurnal Pharmascience* 5(1): 63-70.

Muzaifa, M., Rohaya, S., Sofyan, H.A. 2021. Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Teh Kulit Kopi (*Cascara*) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *Jurnal Agrointek* 16(1): 10-17.

Naspiah, N., Iskandar, Y., dan Moektiwardoyo, M. 2014. Artikel Ulasan: Bawang Tiwai (*Eleutherine americana Merr*.), Tanaman Multiguna. *Indonesian Journal of Applied Sciences* 4(2): 18-30.

Nizhar, U. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Nofianti, E. 2019. Karakteristik Serbuk Minuman Fungsional Variasi Campuran Simplisia Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L.) Merr) dengan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Paendong, A.R.H., Fatimawali, dan Lebang, J.S. 2022. Karakterisasi Ekstrak Etanol Kulit Buah Lemon Suanggi (*Citrus limon L*.). *Jurnal PHARMACON* 11(1): 1302- 1308.

Patimah. 2015. Aktivitas antioksidan Produk Serbuk Minuman Instan Rumput Gandum (*Triticumaestivum*) Sebagai Minuman Kesehatan. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan, Universitas Hasanudin, Makassar.

Permata, A.N., Atik, K., dan Betty, L. 2018. Screening Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina* 3(1): 64-76.

Pomanto, R.M., Dali, F.A., dan Mile, L. 2016. Pengaruh Larutan Asam Alami Terhadap Mutu Kimiawi Tepung Ikan Manggapai. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 4(3): 75-80.

Prayitno, B., Bayu, H.M., dan Lagiono. 2018. Optimasi Potensi Bawang Dayak (*Eleutherine sp.*) sebagai Bahan Obat Alternatif. *Jurnal Pendidikan Hayati* 4(3): 149 – 158.

Puriyastuti, P.A. 2022. Karakteristik Sensori dan Kimia Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dengan Penambahan Lemon dan Jahe Gajah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.

Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 63-73.

Ratna, N.K.A.N., Puspawati, G.A.K.D., dan Permana, I.D.G.M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Bunga Gumitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10(4): 761-777.

Rengga dan Handayani. 2009. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Serai*. Jurnal Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

Santoso, C., Surti, T., dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2): 106-114.

Saputra, H.S. 2007. Analisa Bioaktif Dan Pemanfaatan Bawang Tiwai (*Eleutherine americana Merr*) Untuk Bahan Tambahan Pangan. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 1(2): 24–30.

Saragih, B. 2011. Minuman Fungsional Herbal Celup Tiwai (*Eleutherine americana* Merr). *Jurnal Badan Penelitian Dan Pengembangan Daerah* 5(1): 15-21.

Saragih, B., Pasiakan, M., Saraheni dan Wahyudi, D. 2014. Effect of Herbal Drink Plant Tiwai (*Eleutherine americana Merr*) on Lipid Profile of Hypercholesterolemia Patients. *International Food Research Journal* 21(3): 1199-1203.

Saragih, C., Netti, H., dan Raswen, E. 2017. Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(1): 1-15.

Sarwono, B. 1995. *Jeruk Nipis dan Pemanfaatannya*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sayuti, K., dan Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.

Silvy, D., Ismed, dan Rifni, M.C. 2020. Research of Instant Powder Drink Dayak Onion (*Eleutherine palmifolia, (L.) Merr*) and Pineapple (*Ananas comocus (L.) Merr*). *Journal Food ScienTech* 2(2): 60-65.

Sipahli, S., Mohanlall, V., dan Mellem, J.J. 2017. Stability and Degradation Kinetics of Crude Anthocyanin Extracts from H. Sabdariffa. *Food Sci. Technol, Campinas* 37(2): 209-215.

Siti, N.B.P. 2009. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Pisang Raja (*Musa AAB 'Pisang Raja'*) dengan Vitamin A, Vitamin C dan Katekin Melalui Penghitungan Bilangan Peroksida. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia, Jakarta.

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Somantri R. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Suroto, H.S., dan Eldha, S. 2007. Analisa Kandungan Kimia dan Pemanfaatan Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) untuk Bahan Baku Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 1(2): 22-27.

Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan *Infused Water* Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(1): 27-38.

Wetri, H., Elvandari, M., dan Sefrina, L.R. 2022. Mutu Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Pada Abon Lele Sebagai Makanan Alternatif Pencegah Anemia. *GHIDZA: Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 6(1): 120-127.

Widodo, W., Munawaroh, N., dan Indratiningsih, I. 2015, Produksi Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Sebagai Pengganti Gula. *Jurnal Agritech* 35(4): 464-473.

Widowati, A.N.A., Legowo, A.M., dan Mulyani, S. 2021. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon (L.)*) Kering Terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH, Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1): 30-39.

Wijayanti, S.D., dan Hasyati, N. 2018. Potensi Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia (L.) Merr*) dalam Mencegah Ulcerative Colitis pada Mencit yang Diinduksi DSS (*Dextran Sulphate Sodium*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 2(1): 40-52.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 1994. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi Vol.2*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.

Yulia, R., Putra, A., dan Rahmi, Y. 2019. Determination of Total Flavonoid Levels in Packaged Tea Bags Combination of Dayak Onion and Beet Root with UV Visible Spectrophotometric Method. Mohammad Natsir University, Bukittinggi.

Yuliawaty, S.T., dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)., *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 41-52.

Yusianto dan Ismayadi, C. 2016. *KOPI: Mutu Fisik dan Citarasa Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.

Zakiyah, M.D.F., dan Budiandari, R.U. 2023. Karakteristik Minuman Serbuk Mentimun (*Cucumis sativus* L.) dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis dan Konsentrasi Maltodekstrin Metode *Foam Mat Drying*. *Procedia of Engineering and Life Science* 4.