

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulsalam, M. 1989. Aspek Klinis dan Pencegahan Anemia Defisiensi. Jakarta: Pendidikan Kedokteran Berkelanjutan Ilmu Kesehatan Anak FKUI.
- Agustina, N., W. Sri., Warji, dan Tamrin. 2013. Pengaruh suhu perendaman terhadap koefisien difusi dan sifat fisik kacang merah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1): 35-42.
- Almaidah, Rifqi, M., dan Kurniawan, M. F. 2022. Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Pepaya California Hasil Pemeraman dengan Menggunakan Daun Lamtoro (*Leucaena Leucocephala*). *TEKNOTAN*, Vol. 16, No. 2.
- Al-Shahib, W., dan Marshall, R.J. 2003. *The Fruit of the Date Palm: Its Possible Use as the Best Food for the Future. International Journal of Food Science and Nutrition*, 54, 247-259.
- Amir, F., Noviani, E., Wulandari, N. S. 2017. Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula. *Jurnal Teknik Waktu* Volume 15 Nomor 1.
- Amrulloh, A., Umami, M. R., dan Utami, S. S. 2017. Daya Saing Produk Dodol Pepaya Melalui Pengolahan Preservatif Guna Meningkatkan Masa Kadaluarsa. *Prosiding Nasional hasil Penelitian 2017*. Hal 125-129.
- Anshar, A. R., Fawziah, D., dan Nurdin, M. A. 2022. Fraksinasi Non-Polar Ekstrak Kurma Sukari terhadap Respon Imun Leukosit Wistar Jantan Pasca Induksi Meloxicam. *Buletin Veteriner Udayana*. Volume 14 No. 6: 766-779
- Anugrah, I., Hambali, S., Syamsu, R. F., Bamahry, A., dan Murfat, Z. 2022. Perbandingan Kandungan Antioksidan Senyawa  $\beta$ -Karoten Golongan Karotenoid pada Kurma Ajwa (Madinah), Kurma Sukari (Mesir), Kurma Medjool (Palestina), Kurma Khalas (Dubai), dan Kurma Golden Valley (Mesir). *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran* Vol. 2. No. 9.
- Apandi I., Restuhadi F., dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta* 3(1).
- Apriliyanti, dan Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Fermentasi [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ariesti, N. 2023. Pengaruh Pemberian Kurma Sukari dan Madu Pada Ibu Hamil Kek Trimester III Terhadap Peningkatan Kadar Antioksidan dalam Asi di Puskesmas Bontobangun

- dan Puskesmas Caile Kecamatan Rilau Ale Kabupaten Bulukumba. Tesis. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Asmain, A. B. 2010. *Extracts of The Subterranean Root From Pandanus amaryllifolius. Dissertasion.* UiTM. Malaysia.
- Assirey, E. A. 2015. *Composition Of Fruit Of 10 Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Cultivars Grown In Saudi Arabia. Journal Of Taibah University For Science 9, 75–79.*
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. Universitas Riau. Vol. 4 No. 1.
- Bingan, E. C. S. 2021. Efektivitas Air Rebusan Jahe Merah Terhadap Intensitas Nyeri Haid. *Jurnal Kesehatan Manarang.* Vol. 7. No. 1.
- Boateng, L., Nortey, E., Ohemeng, A. N., Asante, M., dan Steiner-Asiedu, M. 2019. *Sensory attributes and acceptability of complementary foods fortified with Moringa oleifera leaf powder. In Nutrition and Food Science (Vol. 49, Issue 3, pp. 393–406). Emerald Group Holdings Ltd.*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01- 4320-1996: Serbuk Minuman Tradisional. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Buttery. 1983. *Chemistry and Industry.* Dalam Lubis I. H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P. E. S. K., dan Santoso, P. 2019. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bandrek Instan (Clitoria ternatea L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS.* *Jurnal Ilmiah Medicamento, 5(1), 51-57.*
- Cinzia, L., Marconi, A. M, dan Ronzoni S. 2001. *Placental Transport of Leucine, Glycine, and Proline in Intrauterine Growth. Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism.* Vol. 86, No. 11, Hal. 5427-5432.
- Daud A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Memengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Deman, dan Jhon, M. 1969. Kimia Makanan Edisi Kedua. Penerbit ITB: Bandung
- Djafar, Fitriana, dan Fauzi, R. 2012. Karakteristik dan Modifikasi Sifat Fungsional Kayu Manis Dalam Produk Pangan. *Jurnal Hasil Penelitian Industri.*
- David, W., dan David, F. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangandengan *Preference Mapping dan Survival Analysis.* Universitas Bakrie Press. Jakarta.

- Elfiana, E., Ridwan, Intan, S. K., dan Rahmahwati, C. A. 2020. Peningkatan Kualitas Bandrek Celup Menggunakan Teknologi Dehidrator Pada Usaha Bubuk Bandrek Kumbang Pase Kecamatan Syamtalira Aron Kabupaten Aceh Utara. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*. Vol.4 No.1
- Fakhrudin, M. I., Anam, C., dan Andriani, M. A. M. 2015. Karakteristik Oleoresin Jahe berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. *Biofarmasi*. 13(1): 25-33.
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., dan Aryani, G. W. 2013. Pencirian Mutu Kimiawi dan Mikrobiologis Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Vol. 18 (1): 43–48
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., dan Aryani, G. W. 2013. Pendugaan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*). 18(3), 144–153.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Decker Inc. New York.
- Fitriani, dan Shanti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbing L.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan* 7: 32-37
- Foster, H. 2002. *International Table of Glycemic Index And Glycemic Load Values*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 76, 5-56.
- Hardinsyah, dan Supariasa, I. D. N. 2016. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: Egc.
- Hidayat, H. N., dan Insafitri. 2021. Analisa Kadar Proksimat pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil*, 2(4).
- Huemer, H. P. 2015. *Possible Immunosuppressive Effects of Drug Exposure and Environmental and Nutritional Effects on Infection and Vaccination*. *Mediator Inflammation*. 2015(4-5): 1-7.
- Ismail, E. A., Darni, J., dan Setyorini, I. Y. 2018. Pengaruh Substitusi Sari Kurma Terhadap Daya Terima Marmalade Jeruk Pamelor. *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1):1-1
- Johanes, S. 2016. Studi Efisiensi Termal Proses Pengeringan Cengkeh pada Alat Pengering yang Memiliki Lima Tingkat Tray. Universitas Gajah Mada.
- Kadir, R. W. 2022. Efek Hepatoprotektor Ekstrak Kurma Sukari (*Phoenix dactylifera L.*) Terhadap Profil Alt (*Alanine Aminotransferase*) dan Ast (*Aspartate Aminotransferase*) pada Tikus Wistar Jantan Pasca Diinduksi Meloxicam [Skripsi]. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Kartika, Hastuti, dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kelmaskosu, D., Breemer, R. dan Polnaya, F. J. 2010. Pengaruh Konsentrasi Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agritekno)*. Volume 4, No. 1.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kim, Y. G., Andronov, I. L., Park, S. S., dan Jeon, Y. B. 2005. *Gingerol, A Pungent Ingredient Of Ginger, Inhibits Angiogenesis In Vitro And In Vivo*. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 335: 300–308.
- Kochar, S. P., dan Rossell, J. B. 1995. *Detection, Estimation, And Evaluation Of Antioxidant In Food Systems*. In: Hudson BJB (ed). *Food Antioxidants*. London (GB): Elsevier Appl. Sci. pp 19–64.
- Koswara, S., A. Diniari, dan Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Lababan, F. M. J., dan Rahmawati, Y. D. 2022. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (*Phoenix Dactylifer*) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)* Vol.3 No.02. pp.82-88.
- Lestari, Y. N., Farida, E., dan Amin, N. 2021. Pengembangan Produk dan Uji Sensori “Serbat Herbal” Sebagai Minuman Peningkat Daya Tahan Tubuh. *J.Gipas*, Mei 2021, Volume 5 Nomor 1.
- Liyani, N. I., Salsabila, A., Gusnadi, D., dan Karsiwi, R. R. M. 2021. Inovasi Kue Lumpur Berbasis Kurma Bagi Kesehatan. *e-Proceeding of Applied Science* : Vol.7.
- Loebis, E. H., Junaidi, L. dan Susanti, I. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *J. Biopropal Industry*. 8 (1) : 33-36.
- Mariani, N. K. A., Ekawati, I. G. A., dan Ina, P. T., 2020. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bandrek Instan (*Clitoria Ternatea L.*), *Jurnal Itepa*, 9 (3), 327- 340.
- 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 T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Miglio, C., Emma C., Attilo V., Vincenzo F., dan Nicoletta P. 2008. *Effects of Different Cooking Methods on Nutritional And Physicochemical Characteristics of Selected Vegetables*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 139-147.
- Munadi, R. 2020. Analisis Komponen Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var Rubrum), *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 2(1): 1-6.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., dan Maligan, J. M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.3:15-26.
- Nursalim, Y., dan Razali, Z. Y. 2007. *Bekatul: Makanan yang Menyehatkan*. Penerbit : AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Palupi, N. S., Zakaria F. R. dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Permana, R. A. 2008. Karakteristik Serbuk Minuman Sari Buah Jeruk LemoP (*Citrus medica* var lemon) dengan penambahan Na-alginat yang Diekstrak dari Rumput Laut *Sargassum filipendula* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Primurdia, E. G., dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-12.
- Prosea, Indonesia. 2001. *Tantangan Pengembangan dan Fakta Jenis Tanaman Rempah*. Bogor : Yayasan Prosea.
- Putri, M. 2009. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. Semarang: Alprin.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga* Volume 1 No.1.
- Putri, R. M. S., dan Mardesei, H. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Samping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 7, No. 2.
- Putri, U. M., Frasiska, R. A., Utama, W., Fatimah, dan Lubis, A. 2021. Inovasi Pembuatan Bandrek Instan dengan Memanfaatkan Potensi Tanaman Herbal Di Desa Dalu Sepuluh A Kecamatan Tanjung Morawa. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera* Vol. 19 (2).

- Putri, W. D. R., dan Fibrianto, K. 2018. Rempah untuk Pangan dan Kesehatan. UB Press. Malang.
- Rahminiwati, M., Saadah, S. dan Unang, P. 2010. Bioprospeksi Ekstrak Jahe Gajah Sebagai Anti-Crd: Kajian Aktivitas Antibakteri Terhadap Mycoplasma Galliseptikum dan E.Coli in vitro. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Vol.15.(1), 7-13.
- Reis, R. C., Viana, E. de S., Silva, S. C. S. da, Mamede, M. E. de O., dan Araújo, Í. M. da S. 2018. *Stability and Sensory Quality of Dried Papaya. Food and Nutrition Sciences*, 09(05), 489–°Cl.
- Resthi, dan Anggita. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. Food Scientia Journal 1.1:37-48.
- Rimbawan, dan Siagian, A. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rinanda, T., Isnanda, R. P., dan Zulfritri. 2018. *Chemical Analysis of Red Ginger (Zingiber officinale Roscoe var. Rubrum) Essential Oil and Its Anti-biofilm Activity against Candida albicans. Natural Product Communications*, 13(12).
- Rohmawati, E. 1995. Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya. Dalam Rina M. dan Endang P.A. 2012. Potensi Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notophanax scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk Aedes Albopictus. ASPIRATOR 4(2), 2012:85-91
- Romo-Zamarrón, K. F., Pérez-Cabrera, L. E., dan Tecante, A. (2019). *Physicochemical and Sensory Properties of Gummy Candies Enriched with Pineapple and Papaya Peel Powders. Food and Nutrition Sciences*, 10(11), 1300–1312.
- Rosita, L., Balia., Hartati, C., Obin, R., dan Eka, W. 2011. Derajat Keasaman dan Karakteristik Organoleptik Produk Fermentasi Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma yang diinokulasikan Berbagai Stater Bakteri Asam laktat. Universitas Padjajaran. Junal Ilmu Ternak. Vol.11 (1): 49-72.
- Rosnizar, Eriani, K., Ramli, I. M., dan Muliani, F. 2015. Uji Efek Immunostimulan Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) pada Mencit Jantan (*Mus Musculus*) Galur BALB/C. Proc. Sem. Biotik. 3(1): 292-297.
- Sabariman, M., Wahyuningtias, E. S., dan Azni, I. N. 2022. Formulasi Jus Kurma dan Sari Kedelai dalam Pembuatan Jus Kurma Soya. Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan. 4(1), hal. 55-66.
- Sari, D., dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Journal of Biological Science*. Vol. 1.

- Sari, D. M., Andarwulan, N., dan Fardiaz, D. 2019. Profil Komposisi BTP Campuran, Pelabelan, dan Penggunaannya pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di DKI Jakarta. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 6(1): 38-45.
- Satuhu, S. 2010. Kurma Khasiat dan Olahannya. Depok: Swadaya.
- Setyaningrum, H. D., dan Saparinto, C. 2013. Jahe. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Sun, M., dan Corke, H. 2005. *Antioxidant Capacity of 26 Spice Extracts and Characterization of Their Phenolic Constituents*. [\*Journal of Agricultural and Food Chemistry\*](#). 53(20).
- Shewfelt, dan Robert, L. 2014. Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta : EGC
- Sihwi, S. W., Hestin, H., dan Saptono, S. 2014. Sistem Rekomendasi Resep Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mipasi) dengan Metode Topsis. Universitas Sebelah Maret. Surakarta.
- Sitepu, J. B. R., dan Lubis, Z. 2019. Studi Pembuatan Permen Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan Penambahan Ekstrak Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Volume 2 No. 2.
- Sinaga, F. A., Syahputra, R. A., Nizam, M., dan Marlan. 2022. Pkm Inovasi Bandrek Instan Halal di Kelurahan Sidorejo Hilirkecamatan Medan Tembung Kota Medan. *Antologi Karya Ilmiah*. CV. Kencana Emas Sejahtera
- Suhartanti, R. E. 2009. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek Pada CV. Cihanjuang Inti Teknik [Skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah.
- Sundari, E. 2002. Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin dari Kulit Kayu Manis. Tesis Magister. Departemen Teknik Kimia Program Pasca Sarjana Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Susanti, Lubis, dan Meilidayani. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Warta IHP*, 34(1),44-52.
- Tarwendah, P. I. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Tawakal, M. I., dan Wahab, T. 2020. Perancangan Identitas Visual dan Kemasan Bandrek Abah Ciwidey Bandung. *e-Proceeding of Art and Design : Vol.7*.
- Wibowo, L., dan Fitriyani, E. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan*. Politeknik Negeri Pontianak, (8), 101- 109.

- Widaningrum., Miskiyah, A. S. dan Somantri. 2010. Perubahan Sifat Fisikokimia Biji Jagung (*Zea mays L.*) pada Penyimpanan dengan Perlakuan Karbondioksida (CO<sub>2</sub>). J. Agritech. 30 (1) : 36-45.
- Widiastuti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Manisan Jahe dan Kandungan Antioksidan [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Widowati, S., Kirana, S. S., dan Imia, R. B. 2020. Karakteristik Fisikokimia danFungsional Nasi Instan. Jurnal Pangan 29(2): 87-104.
- Winarno, F. G. 1979. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru Cetakan 1. M Brio Pres. Bogor.
- Yudina, M. S., Gumay, A. R., dan Muniroh, M. 2019. Efek Pemberian Ekstrak Daun Carica Pubescens Terhadap Jumlah Limfosit Tikus Sprague Dawley yang Diinduksi Azoxymethane: Studi di Laboratorium Penelitian dan Pengujian Terpadu 4 Universitas Gajah Mada. J. Ked. Diponegoro. 8(1): 255-266.
- Yuliani, S., Hemani, dan Anggraini. 1991. Aspek Pasca Panen Jahe. Edisi Khusus Littro. VII (1) : 30-37
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., dan Syauqi. A. 2019. Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). Jurnal Ilmiah Biosaintropis. 4(2):1-6.



