

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I. A., Abiola, O. P., Adigun, M. O., & Anifowose, O. A. (2013). Analysis of quality attributes of Hibiscus sabdariffa (zobo) drinks blended with aqueous extract of ginger and garlic. *African Journal of Food Science*, 7(7), 174-177.
- Agrianic, A. (2015). *Pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap karakteristik inderawi minuman serbuk instan daun sirsak(annona muricata l) yang dibuat dengan teknik blending dan filtrasi basah.*[Skripsi]Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Agustina, R., Noor, R., Widjayanti, R. D. E., Nuraida, L., Ratna, N., Nofi, L. S., Aitonam, M., Setiawan, B., & Giriwono, P. E. (2018). *kajian manfaat pangan fungsional setelah terpenuhinya gizi seimbang.* Jakarta: Gerakan Masyarakat Hidup Sehat.
- Albaar, M. N. (2015). Aktivitas Antioksidan Jus Rumput Gandum (*Triticum estivum*) Sebagai Minuman Kesehatan dengan Metode DPPH. *Jurnal MKMI*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Alfonsius. (2015). *Kualitas minuman serbuk instan kayu secang (Caesalpinia sappan L.) dengan variasi maltodekstrin.* Tidak diterbitkan. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Al Mahbub, A. S., & Swasono, M. A. H. (2017). Pengaruh Proporsi Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii Bl*) Terhadap Aktivitas Antioksidan “Wedang Semanis”. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Aliyah, Q. (2019) Penggunaan gum arab sebagai bulking agent pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode foam mat drying. *Edufortech*, 4(2).

- Amalia, F., S.A. Nugraheni, A. Kartini. (2018). Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Pengetahuan Praktik Calon Ibu Dalam Pencegahan Kekurangan Energi Kronik Ibu Hamil (Studi Pada Pengantin Baru Wanita di Wilayah Kerja Puskesmas Duren, Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat* .6: 370-377
- Asri Ramadina, W. N. (2013). *Pengaruh penggunaan jumlah gula terhadap karakteristik inderawi minuman instan serbuk sari daun sirsak (Annona Muricata L)* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Astawan M dan AL Kasih. (2008). *Khasiat warna-warni makanan*. IKAPI, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 01-4320-2004: *Persyaratan minuman serbuk tradisional*. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010: *Gula kristal putih*. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Cahyaningrum, B. I. M.(2019) *Karakterisasi Secang Instan Dengan Penambahan Jahe Merah Dan Kayu Manis* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Cai, Y., Luo, Q., Sun, M., & Corke, H. (2004). Antioxidant activity and phenolic compounds of 112 traditional Chinese medicinal plants associated with anticancer. *Life sciences*, 74(17), 2157-2184. <https://doi.org/10.1016/j.lfs.2003.09.047>
- Chaerunnisa. (2018). *kajian etnobotani tanaman kunyit putih (kaempferia rotunda l.) sebagai tanaman obat masyarakat desa pallangga kecamatan pallangga kabupaten gowa..* Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin: Makassar.
- De Garmo, E. P. W. G., Sullivan, dan Canada, J. R.(1984). *Engineering economy the 7th edition*. New York: Macmillan Publishing Comp.

- Embuscado, M.E., (2015). Spices and herbs: Natural sources of antioxidants - A mini review. *Journal. Function. Foods*. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.03.005>
- Eko, R. & Martanto. (2016). Minuman fungsional serbuk instan jahe (zingiber officinale rosc) dengan variasi penambahan ekstrak bawang mekah (Eleutherine americana Merr) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4, 315–324.
- Firdausni, F., Failisnur, F., & Diza, Y. H. (2011). Potensi pigmen cassiavera pada minuman jahe instan sebagai minuman fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, 1(1), 15-21.. <https://doi.org/10.24960/jli.v1i1.590.15-21>
- Frankel, E. N., & Meyer, A. S. (2000). The problems of using one-dimensional methods to evaluate multifunctional food and biological antioxidants. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80(13), 1925-1941. [https://doi.org/10.1002/1097-0010\(200010\)](https://doi.org/10.1002/1097-0010(200010))
- Gardjito, Murdijati, Djuwardi, & Harmayani.(2013). *Pangan nusantara karakteristik dan prospek untuk percepatan diversifikasi pangan* Edisi Pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Gunathilake, K. D. P. P., Rupasinghe, H. V., & Pitts, N. L. (2013). Formulation and characterization of a bioactive-enriched fruit beverage designed for cardio-protection. *Food research international*, 52(2), 535-541.
- Halvorsen, B. L., Carlsen, M. H., Phillips, K. M., Bøhn, S. K., Holte, K., Jacobs Jr, D. R., & Blomhoff, R. (2006). Content of redox-active compounds (ie, antioxidants) in foods consumed in the United States. *The American journal of clinical nutrition*, 84(1), 95-135.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). *Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Hermawan, H., Sari, B. L., & Nashrianto, H. (2018). Kadar Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Dan Metanol Buah Ketapang (*Terminalia Catappa L.*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1).
- Hui, Y.H. (2006). *Bakery products science and technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Karna, P., Chagani, S., Gundala, S. R., Rida, P. C., Asif, G., Sharma, V., ... & Aneja, R. (2012). Benefits of whole ginger extract in prostate cancer. *British journal of nutrition*, 107(4), 473-484.
- Khamidah, A., Jatim, B. P. T. P., Antarlina, S. S., Jatim, B. P. T. P., Sudaryono, T., & Jatim, B. P. T. P. (2017). Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(1): 1-12.
- Kuntorini, E.M., dan Astuti, M.D.,(2010). Penentuan aktivitas antioksidan ekstrak etanol bulbulus bawang dayak (*eleutherine americana merr.*). *Sains dan Terapan Kimia*, 4, 1 (Januari 2010), 15 – 22. Universitas Lampung.
- Kuntorini, E.M., dan Astuti, M.D., dan Nugroho, L.H., (2010).*Struktur anatomi dan aktivitas antioksidan bulbulus bawang dayak (eleutherine americana merr.)* Dari Daerah Kalimantan Selatan. Berk. Penel. Hayati: 16 (1–7).
- Latief, M., Tafzi, F dan Saputra, A.(2013). *Aktivitas antioksidan ekstrak metanol beberapa bagian tanaman kayu manis (cinnamomum burmani) asal kabupaten kerinci provinsi jambi*. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung, Jambi, hal. 233-236.
- Min, B. S., Cuong, T. D., Hung, T. M., Min, B. K., Shin, B. S., & Woo, M. H. (2012). Compounds from the heartwood of *Caesalpinia sappan* and their anti-inflammatory activity. *Bioorganic & medicinal chemistry letters*, 22(24), 7436-7439.
- Mrkic, V., Cocci, E., Rosa, M. D., & Sacchetti, G. (2006). Effect of drying conditions on bioactive compounds and antioxidant activity of broccoli

(*Brassica oleracea* L.). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86(10), 1559-1566.

Nirmagustina, D. E., Zulfahmi dan Oktafrina, (2011). Sifat organoleptik dan kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang), *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 16. 1. 22-33.

Oktaviana, D. (2012). *Kombinasi maltodekstrin dan suhu pemanasan terhadap kualitas minuman serbuk instan belimbing wuluh (*avverhoa bilimbi* Linn.)*. [Skripsi.] UAJY. Yogyakarta.

Parwata, I. M. O. A. (2016). Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pasca Sarjana Universitas Udayana, Bukit Jimbaran*.

Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.

Pramitasari, D. (2010). *Penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale rosc.*) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying: komposisi kimia, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan*. [Skripsi] Universitas Sebelas Maret.

Pratiwi, S. (2018). *Pengaruh Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.)*. [Skripsi] Universitas Teknologi Sumbawa

Puspitasari, A. (2012). *Pengaruh penambahan ekstrak secang (*caesalpinia sappan* l.) Terhadap kualitas dodol garut*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian.

Rini, A. K., Ishartani, D., & Basito, B. (2012). Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil Cmc Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus Carota* L.) Varietas Selo Dan Varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).

- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., Indrianti, N. (2016). Evaluasi sifat fisik, kimia serta penerimaan organoleptik minuman serbuk instan berbasis tepung pisang matang sebagai alternatif makanan sarapan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.10(01) 2.
- Sedona, O. 2017. *Karakterisasi simplisia dan ekstrak, dan penentuan kadar fenolik total, serta uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (caesalpinia sappan l.)*. Tidak diterbitkan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Setyawan, B. (2015). *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Penerbit Pustaka Baru Press Yogyakarta, Indonesia.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Sun, M., & Corke, H. (2005). Antioxidant capacity of 26 spice extracts and characterization of their phenolic constituents. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(20), 7749-7759. <https://doi.org/10.1021/jf051513y>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekarno, S. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Sugiyanto, R. N.(2011). *Aplikasi kayu secang (caesalpinia sappan l.) dalam upaya preverensi kerusakan dna akibat paparan zat potensial karsinogenik melalui mnpce assay*. Tidak diterbitkan. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Trilestari, I. (2017). *Uji daya hambat ekstrak kayu secang (caesalpinia sappan linn.) terhadap bakteri streptococcus sanguinis*. [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin. Fakultas Kedokteran Gigi.
- Winarti, C. dan Nurdjanah, N. (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24 (2): 47- 55.
- Winarno, F. (2002). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarsi, H. (2011). *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wojdyło, A., Oszmiański, J., & Czemerys, R. (2007). Antioxidant activity and phenolic compounds in 32 selected herbs. *Food chemistry*, *105*(3), 940-949. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.04.038>
- Wong, C. C., Li, H. B., Cheng, K. W., & Chen, F. (2006). A systematic survey of antioxidant activity of 30 Chinese medicinal plants using the ferric reducing antioxidant power assay. *Food chemistry*, *97*(4), 705-711. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.05.049>
- Yasin, H. K. (2013). *Studi pembuatan minuman tradisional bima "mina sarua" instan*. [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Yohana. (2016). *Khasiat tanaman obat*. Jakarta: Pustaka Buku Murah.
- Zick, S. M., Djuric, Z., Ruffin, M. T., Litzinger, A. J., Normolle, D. P., Alrawi, S., ... & Brenner, D. E. (2008). Pharmacokinetics of 6-gingerol, 8-gingerol, 10-gingerol, and 6-shogaol and conjugate metabolites in healthy human subjects. *Cancer Epidemiology and Prevention Biomarkers*, *17*(8), 1930-1936. <https://doi.org/10.1158/1055-9965.EPI-072934>