

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, C., Triwitono P, & Yanti R. (2018). *Penentuan rasio kacang hijau dan air pada proses ekstraksi pembuatan minuman sari kacang hijau (Vigna radiata)*. [Skripsi] UGM
- Agriani, 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.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi dan karakterisasi mi bebas gluten tinggi protein berbahan pati sagu yang disubstitusi tepung kacang-kacangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(3), 183-190.
- Ahmed, K., Shaheen, G., & Asif, H. M. (2011). Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity). *J. Med. Plants Res*, 5(3), 344-348.
- Aliu J, Gun IU, Mustapha A (2007). Effects of Plant extracts on microbial growth, colour change and lipid oxidation in cooked beef. *Food Microbiol.* 24:7-14
- Ali, B. H., Blunden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. (2008). Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): a review of recent research. *Food and chemical Toxicology*, 46(2), 409-420.
- Astawan, dkk. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Denyer CV, Jackson P, Loakes DM, Ellis MR & Young David AB.(1994) Isolation of antirhinoviral sesquiterpenes from ginger (Zingiber officinale) *Journal Nat Prod.* ;57(5):658–662. <https://doi.org/10.1021/np50107a017>

- 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>
- Fathona, D. (2011). Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Institut Pertanian Bogor*.
- 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>
- Gasiani, F., Triwitono., P. & Utama., Z. (2018). *Pengaruh penambahan jahe (zingiber officinale) terhadap sifat fisik, kimia, dan kesukaan minuman sari kacang hijau (Phaseolus radiatus)*. [Skripsi]. UGM
- 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).
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*.
- Khomsan, A. (2019). *Solusi makanan sehat*.
- Kolapo AL, Popoola TOS, Sanni MO & Afolabi RO (2007). Preservation of soybean daddawa condiment with dichloromethane extract of ginger. *Res. J. Microbiol.* 6:13-18.
- Lancet R (2008). Relation between consumption of sugar sweetened drinks and childhood obesity: a prospective observational analysis in C.M. Brown, A.G. Dullo and J.P. Montani; "Sugary Drinks in the pathogenesis of obesity and cardiovascular diseases. *International Journal Obes.* 32:528-532.

- McLellan, M.R (1990). *Grape fruit processing. In Production and packaging of non-carbonated fruit juices and fruit beverages* (ed) Hicks D. Glasgow: Blackie
- Mukherjee S, Mandal N, Dey A, & Mondal B. (2014) An approach towards optimization of the extraction of polyphenolic antioxidants from ginger. *Journal Food Science Technology*. 52(11):3301–3308. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0848-z>.
- 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.
- Putri. (2012). *Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rahingtyas, D. K. (2008). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Tablet Isap untuk Ibu Hamil dengan Gejala Mual dan Muntah. [Skripsi]. *Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. FEMA. Institut Pertanian Bogor*.
- Rukmana, I. H. R. (2004). *Temu-temuan, Apotek Hidup di Pekarangan*. Kanisius.
- Setyawan, B. (2015). *Peluang Usaha Budidaya Jahe. Penerbit Pustaka Baru Press Yogyakarta, Indonesia*.
- Tapsell, L. C., Hemphill, I., Cobiac, L., Sullivan, D. R., Fenech, M., Patch, C. S., ... & Fazio, V. A. (2006). Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future.
- Ulfa, D. M., & Soetopo, L. (2019). Uji Daya Hasil 20 Galur Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 6(10).
- Unair, F. K. H., & Unair, P. F. K. H. (2011). Pemanfaatan Sari Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Antibakterial Alami pada Susu Pasteurisasi Berdasarkan Penurunan Jumlah Bakteri *Escherichia coli* The Utilization Of

Ginger (*Zingiber officinale*) As Natural Antibacterial On Pasteurized Milk Based On The Reduce Number Of *Escherichia coli*. *VETERINARIA*, 4(3).

Wang, W. H., & Wang, Z. M. (2005). Studies of commonly used traditional medicine-ginger. *Zhongguo Zhong yao za zhi= Zhongguo zhongyao zazhi= China journal of Chinese materia medica*, 30(20), 1569-1573.

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>