

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal, E. M., J.C. Young dan I. Rabalski. 2006. Anthocyanin Composition in Black, Blue, Pink, Purple, and Red Cereal Grains. *J. Agric. Food Chem.*, 54, 4696-4704.
- Adipratama, D. N. 2009. *Pengaruh Ekstrak Etanol Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) terhadap Jumlah Total dan Diferensiasi Leukosit pada Ayam Petelur (Gallus gallus) Strain Isa Brown*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Anariawati, 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Pemanis terhadap Minuman Instan dari Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia*) dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggoro, D., R. S. Rezki dan Siswarni. 2015. Ekstraksi Multitahap Kurkumin dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Menggunakan Pelarut Etanol. *J. Teknik Kimia USU*. Vol. 4 (2): 26-31
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. <http://www.mailarchive.com/idakrisnashow@yahoo.com>. [9 Juli 2020]
- Azis A, Izzati M, Haryanti S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. Vol. 4 (1): 45–61.
- Devaraj, D., S.Ismail, S. Ramanathan, and M. F. Yam. 2014. Investigation of antioxidant and hepatoprotective activity of standardized *curcuma xanthorrhiza* rhizome in carbon tetrachloride-induced hepatic damaged rats. *The Scientific World Journal* Volume 2014, Article ID 353128, 8 pages. Hindawi Publishing Corporation. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/353128>. [9 Juli 2020]
- Diniari, A. 2012. *Peningkatan Mutu dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Djunainah, T. Susanto, dan H. Kasim. 2012. Deskripsi varietas unggul padi 2001–2007. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Early, R..L., 2000. *Unit Operation In Food Processing*, (II Edition or Letter), Pergamen Press, New York.

- Endang ,S.,S dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (Aloe vera L.) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran* 3(1):353-362.
- Fujiwara, H., M. Hosokawa, X. Zhou, S. Fujimoto, K. Fukuda, K. Toyoda, Y. Nishi, Y. Fujito, K. Yamada, Y. Yamada, Y. Seino and N. Inagaki. 2008. Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. *Diabetes Res. Clinical Practice* 80: 188-191
- Handrianto P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technologies* 2(1):2- 4.
- Hermana, M. M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Persatuan ahli gizi Indonesia. Gramedia, Jakarta
- Intan, A. N. T. 2007. Pembuatan Minuman Instan Secang. Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko-Organoleptik. *Jurnal. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2):61-71.
- Irawan, H., Yusmarini dan Hamzah, F. 2017. Pemanfaatan Buah Mengkudu dan Jahe Merah dalam Pembuatan Bubuk Instan. *JOM Faperta*, Vol 4 (2)
- Jang HH, Park MY, Kim HW, Lee YM, Hwang KA, Park JH, et al. Black rice (*Oryza sativa* L.) extract attenuates hepatic steatosis in C57BL/6 J mice fide a high-fat diet via fatty acid oxidation. *Nutrition and Metabolism*. 2012:2-11. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov>. [9 Juli 2020]
- Jasim, F. and Ali, F. (2010), A novel method for the spectrophotometric determination of *curcumin* and its application to *curcumin* spices, *J. Microchem.*, 38, p, 106.
- Jati, Galih Prasetyo. (2007). Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin Di Kabupaten Bogor. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Penerbit: IPB, Bogor
- Jayaprakasha, G.K., L.J.M. Rao, and K.K. Sakariah. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends Food Sci. Technol*. 16: 533-548.
- Khalil, 2016. Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 2(2): 227–241.
- Koswara S, Diniari A, Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kim, M., C. Kim, Y. Song, and J. Hwang. 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* Volume 2014 Article ID 205915, 10 pages. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/205915>. [19 Juli 2020]
- Kuntz, L. A. 2008. *Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down*. Weeks Publishing Company.
- Luthana, Y.K. (2008) Maltodekstrin. (On-Line) <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com>. [28 Agustus 2020]

- Marlinda Hayati. 2003. *Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan*. Yogyakarta. Adicita Karya Nusa.
- Mauren, F. M., Yanti, and B. W. Lay. 2016. Efficacy of oral curcuminoid fraction from *curcuma xanthorrhiza* and curcuminoid cider in high-cholesterol fed rats. *Pharmacognosy Res.* 8(3): 153–159.
- Melkhianus, H. P., Happy, N., Nuddin., H., dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodeskrin Dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesia Green Technology Journal.* 2: 56-70.
- Midayanto, D., and 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
- Moulana, R. 2012. Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella, *Jurnal Forum Teknik* , Universitas Syah Kuala, Darussalam, Banda Aceh, Vol. 4(3): 212-221.
- Oktaviana, D. 2012. *Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Linn*)*. Skripsi. UAJY. Yogyakarta
- Paimin dan Murhananta. 2009. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Petroni K, Landoni M, Tomay F, Calvenzani V, Simonelli C, Cormegna M. 2017. Proximate Composition, Polyphenol Content and Anti-inflammatory Properties of White and Pigmented Italian Rice Varieties. *Universal Journal of Agricultural Research.* Vol. 5(5): 312–321.
- Pramitasri, D., Anandhito B.K., dan Fauza G. 2011. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Biofarmasi.* 9(1):17-25.
- Prana, 2008. *Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit*. *Agritech.* Vol. 33(4): 24-31.
- Prasetyo, R.A., Setiawan, M.J., dan Harismah, K. 2018. Pembuatan Minuman Jahe Merah Instan dengan Pemanis Stevia. *The 8th University Research Colloquium 2018*. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Priyadarsini, K.I., D.K. Maity, G.H. Naik, M.S. Kumar, M.K. Unnikrishnan, J.G. Satav, and H. Mohan. 2003. Role of phenolic OH and methylene hydrogen on the free radical reactions and antioxidant activity of curcumin. *Free Radical Biology and Medicine* 35(5): 475-484.
- Rauf, 2010. *Ekstraksi Komponen Bioaktif dari Limbah Kulit Buah Kakao dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba*. Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rengga dan Handayani, 2009. Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*) Menggunakan Antisolvent. *J. Teknik Kimia USU*, 2015; 4(4):39-45.

- Riansyah, A., Sapriadi, A., Nopianti, A. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 2(01):53-54.
- Ruslay, S., F. Abas, K. Shaari, Z. Zainal, Maulidiani, H. Sirat, D.A. Israf, and N.H. Lajis. 2007. Characterization of the components present in the active fractions of health gingers (*Curcuma xanthorrhiza* and *Zingiber zerumbet*) by HPLC-DAD-ESIMS. *Food Chem*. 104(3): 1183-1191.
- Said, N. 2005. *Pembuatan Tablet Effervecent Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian: Bogor.
- Samuel, Pato, U dan Rossy, E. 2015. Variasi Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) terhadap Mutu dan Antioksidan Bubuk Instan Akar Alang-Alang. *JOM Faperta*, Vol 2 (2)
- Santika dan Rozakurniati, 2010. Preferensi konsumen terhadap beras merah sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 2(2): 27-41.
- Sari, Nisa P. 2016. *Pengaruh konsentrasi putih telur dan tween 80 terhadap karakteristik minuman coklat instan*. Teknologi Pangan UNPAS. Bandung
- 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 (1): 10-32
- Septiana, A.T. 2004. Kadar dan aktivitas antioksidan minuman kunyit dan asam yang manis. *Agritech* 24 (2): 17-24.
- Septiana, A.T., M. Samsi, dan Mustaufik. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional Indonesia. *Agritech* 37 (1): 7-14.
- Setiawan. 2011. *Berbagai Sumber dan Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Gramedia, Jakarta.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati, A. dan Suryani, C.L. (2013). Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech* 33(4): 363-370.
- Sharadanant, R. dan K. Khan. 2003. Effect of Hydrophilic Gum of Frozen Dough Dough Quality. *J. Cereal Chemistry* 80 (6) : 764-772.
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martin, dan E. Berghofer. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Elsevier Appl. Sci. Pbl.*, 124, 132-140.
- Srijanto, B. 2010. Pengaruh Waktu, Suhu dan Perbandingan Bahan Baku Pelarut pada Ekstraksi Kurkumin dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) Dengan Pelarut Aseton. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses. UNDIP. Semarang.

- Suryono, 2008. Evaluasi mutu fisik, mutu giling, dan kandungan antosianin kultivar beras merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 29(1): 56–62.
- Sutrisno, 2015. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Citarasa *Cassiavera*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Suwiah, A. (1991). *Pengaruh Perlakuan Bahan dan Jenis Pelarut yang Digunakan pada Pembuatan Temulawak Instant terhadap Rendemen dan Mutunya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sylvester, W. S., R. Son, K.F. Lew, and Y. 2015. Rukayadi. Antibacterial activity of Java turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) extract against *Klebsiella pneumoniae* isolated from several vegetables. *International Food Research Journal* 22(5): 1770-1776
- Vichit W, Saewan N. 2015. Antioxidant Activities and Cytotoxicity of Thai Pigmented Rice. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. Vol. 7 (7): 329–334.
- Wahyudi, Agus. 2006. Pengaruh Penambahan Kurkumin dari Rimpang Temulawak pada Aktifitas Antioksidan Asam Askorbat dengan Metode FTC*. Akta Kimindo. ITS. Surabaya. Vol. 2 No. 1 Oktober 2006 : 37–40.
- Wahyuni, 2005. *Pengaruh Pengeringan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bahan Makanan*. Program Studi Agroteknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB.
- Wahyuni, N. 2005. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Webb, G.P. 2006. *Dietary Supplements and Functional Foods*. United Kingdom: Blackwell Publishing, Ltd.
- Widiyanti, A. 2009. *Analisis Kandungan Jahe (Zingiber officinale rosc.)*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Widyawati, P.S., Suteja, A.M., Suseno, T.I.P., Monika, P., Saputrajaya, dan Liguori, C.2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 4:399-406
- Wijayakusuma, 2003. *Tanaman Obat Keluarga*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius
- Wu, S., L. Gu, J. Holdedn, D. B. Haytowutz, S. E. Gebhardt, G. Beccher and R. L. Prior. 2004. Development of a database for total antioxidant capacity in foods: a preliminary study. *Journal of Food Composition and Analysis*. 17(1): 407-422.
- Xu, B. J., and Chang S. K.S. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profils and Antioxidant of Legums as Affected of Red Pitaya. *Food Chemistry*. 9 (5): 31-32.

- Yodmanee, S., T.T. Karrila, dan P. Pakdeechanuan. 2011. Physical, Chemical and Antioxidant Properties of Pigmented Rice Grown in Southern Thailand. *International Food Research Journal*, 18 (3), 901-906.
- Yolaning Fibriyanti. 2012. *Skripsi Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan*
- Yuni, A., Efendi, R dan Rossi, E. 2017. Penambahan Ekstrak Temulawak dalam Pembuatan Minuman Instan Buah Belimbing. *JOM Faperta UR*, Vol 4(1):1-9