

Daftar Pustaka

- Ahmad, M., Cahya, A., dan Gustiar, 2008. Pengaruh Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Sunti*) terhadap Poliferasi Sel Luekimia (THP-1). Penulisan Ilmiah. Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Alfian, A.R. 2016. Karakteristik Sensorik, Kimia dan Mikrobiologi Selai Edamame dengan Penambahan Mocaf dan CMC. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Alfarid, S.F., Jamaluddin., dan Sukainah, A. 2019. Kualitas Minuman Sari Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale varrubrum rhizoma*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5: 115-123.
- Alfonsius. 2015. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Dengan Variasi Maltodekstrin*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Amir, A.A. 2014. *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale Roscoe) dengan Level yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi*. Skripsi. Universitas Hassanudin.
- Anam, N., Unay, F.B.F., dan Hasbiyati, H. 2019. Kewirusahaan Kedelai Edamame Kaya Manfaat dan Nutrisi. Journal Bioshell. 8(1):441-447.
- Anariawati. 2009. *Study Eksperimen Serbuk Instan Kayu Secang (Caesalpinia Sappan) dengan Menggunakan Jumlah Gula yang berbeda sebagai Minuman Berkhasiat*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Anggraini, F.N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras zapota L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Skripsi. Program Studi Kimia, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Anindita, V. 2018. Pengaruh Pemberian Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Gambaran Histopatologi Ginjal Tikus (*Rattus norvegicus*) Galur *Sprague dawley* yang Dinduksi Parasetamol. Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Washington.
- Ariyantini, M. D., Fauzi, M., dan Jayus, J. 2017. Inaktivasi Enzim Protease Pada *Puree* Edamame (*Glycine max*) Menggunakan Teknik *Pulsed Electric Field* (PEF). Jurnal Agroteknologi. 11(2):164-171
- Asadi. 2009. Karakteristik Plasma Nuftah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). Buletin Plasma Nuftah. 15(2):59-69.

- Ayustianing, F. 2014. *Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- BPOM. (2005). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta : BPOM. Diakses pada 25 Agustus Januari 2019).
- Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Insitut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-2004: Syarat Mutu Minuman Serbuk Instan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chang, R. 2003. *Kimia Dasar Jilid 1*. Erlangga, Jakarta.
- Czaikoski, K., Leite, R.S., Mandarin, J.M.G., Carcao Panizzi MC., Silva JB., and Ida, E.I. 2013. Canning of Vegetable-Type Soybean in acidified brine : Effect of the addition of Sucrose and Pasteurisation Time on Color and other Characteristics, *Industrial Crops and Products* 45:472-476.
- Dhanik, J., Arya, N., dan Nanda, V. 2017. A Review on Zingiber Officinale. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 6(3):174-184.
- Diniari, A. 2012. *Peningkatan Mutu dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciam-pea, Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Dita, F.A. 2019. *Perbandingan Sari Buah Black Mulberry (Morus nigra L) dengan Sari Kacang Edamame (Glycine max L. Merrill) dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Mullberry*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.
- Estiningtyas, H. R. 2010. *Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi*. Skripsi, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Fakhrudin, M.I. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- 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.
- Gantini, G.N. 2019. *Pengaruh Perbandingan Edamame (Glycine max L.) Dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Dan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Nugget Nabati*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Jurnal Penelitian Pasca Panen.

14(3):163-170.

- Hasibuan, A.S.D. 2011. Pengaruh Suhu Air Pendinginan PLTU terhadap Kandungan Klorofil Pada Air Sungai Sicanang Belawan. Skripsi. Universitas Sumatera.
- Hayati, A.R., Dewi. A.K., Nugrahani, R.A. dan Satibi, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air dan waktu Melarutnya Santan kelapa Bubuk dalam Air. Jurnal teknologi. 7(1):55-60.
- Hernandi dan Cristina, W. 2010. Kandungan Bahan aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Jakarta.
- Hernani dan Hayani, E., 2001. Identification of Chemical Components on Red Ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) by GC-MS. Proc. International Seminar on Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources. Page 501-303. Jakarta: UI-INESCO.
- Hernani dan Raharjo, M., 2006, Tanaman Berkhasiat Antioksidan, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*orthosiphon aristatus bl. Miq*) yang Didasarkan pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Cita Rasa dan Warna. Skripsi. Insitut Pertanian Bogor.
- Iijima, Y dan Joh, A. 2014. Pigment Composition Responsible for the Pale Yellow Color of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizomes. Food Science and Technology Research. 20: 971–978.
- Isnawati, S.F. 2009. Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi PT. Jawamanis Rafinasi, Cilegon, Banten). Skripsi. Program Sarjana Penyelenggara Khusus Agribisnis. Institut Pertanian Bogor.
- Istiani, Y. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavondan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*).Tesis. Surakarta: Program Studi Biosains. Universitas Sebelas Maret.
- Kamsiati, E. 2006. Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Licopersicon esculentum* Mill.) dengan Metode “Foam-Mat Drying”. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2):113-119.
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Tarramillo (terung Belanda)*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusumaningati, R. W. 2009. *Analisis Kandungan Jahe*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Larasati, B.A. 2017. Total Bakteri Asam laktat, Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi.

Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.

- Lallo, S., Mirwan, M., Palino, A., Nursamsiar dan Herdianti, B. 2018. Aktifitas Ekstrak Jahe Merah dalam Menurunkan Asam Urat Pada Kelinci Serta Isolasi dan Identifikasi Senyawa Bioaktifnya. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 5(1): 271-278.
- Lentera, T. 2002. *Khasiat & Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agromedia Pustaka.
- Lukito, A. M. 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Mardhatillah, Astrie. 2016. *Karakteristik Sifat FisikoKimia, Kadar Antioksidan dan Aktivitas Antioksidan Susu Kedelai Hitam (Glycine Soja) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingibier Officinale Rosc.)* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Meilgaard, M.C., Civille, B.T., and Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th edition. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- 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.
- Messina, M. 2001. *An Overview of The Health Effects of Soyfoods and Soybean Isoflavones*. Washington State Univ., Pullman.
- Muaris, H. 2013. *Khasiat Edamame untuk Kestabilan Kesehatan Fakta Gizi Edamame dan Manfaat untuk Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ningsih, T. E., Siswanto dan Winarso, R. 2018. Aktivitas Antioksidan Kedelai Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran oleh *Rhizopus oligosporus* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Berkala Saintek*. 6(1):17-21.
- Nur, R., Lioe, H.N., Palupi, N.S. dan Nurtama, B. 2018. Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(2):88-99.
- Oboh, G dan Akinyemi, A.J. 2010. Inhibitory effects of aqueous extract of two varieties of ginger on some key enzymes linked to type-2 diabetes in vitro. *Journal of Food and Nutrition Research*. 49(1):14–20
- Pambudi, S. 2013. *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame Camilan Sehat dan Lezat Multi Manfaat*. Penerbit Pustaka Baru, Yogyakarta.
- Permata, D.A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan (*Phyllanthus niruri*) Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 2(1): 1410-1920

- 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.
- 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 Muhammadiyah Surakarta.
- Purwoko, T., Pawiroharsono, S., dan Gandjar, I. 2001. Biotransformasi Isoflavon oleh *Rhizopus oryzae* UICC 524. *Biosmart*. 3(2):7-12.
- Qinah, E. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Raffa, D., Maggio, B., Raimondi, M.V., Plescia, F., dan Daidone, G. 2017. *European Journal of Medicinal Chemistry*. 142:213-228.
- Rahingtyas. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Tablet Isap untuk Ibu Hamil dengan Gejala Mual dan Muntah. Skripsi Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, D. Dan Joni, K. 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L.*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3):83-94.
- Rahmawati, I.F., Pribadi, P. Dan Hidayat, I.W. 2016. Formulasi dan evaluasi granul effervescent ekstrak daun binahong (*Anredera cordifolia (Tenore) Steen*). *Jurnal Pharmacia*. 6(2):139-148.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rifkowitz, E.E dan Martanto. 2016. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale rose*) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine Americana Merr*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(4):315-324.
- Riyansah, A., Supriadi, A., dan Rodiana, N. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. 2(1):53-68.
- Riyanto, C. 2014. Kualitas Mi Basah Dengan Kombinasi Edamame (*Glycine Max (L.) Merrill*) Dan Bekatul Beras Merah. Skripsi. Program Studi Biologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Redondo, A., Villanueva, M.J., Rodriguez, M.D., dan Mateos, I. 2006. *Chemical Composition and Dietary Fibre of Yellow and Green*

- Commercial Soybean (*Glycine max*). *Journal Food Chemistry*. 101:1216 – 1222.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fichtechnology*. 2(1):53-68.
- Rosiana, N.M. dan Amareta, D.I. 2016. Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 1(2):84-88.
- Rukmana, I.S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Pati Jagung dan Konsentrasi Stevia Terhadap Karakteristik Minuman Sari Edamame (*Glycine max L. Merrill*) Varietas Ryokkoh. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Rusdi, A., Wijaya, M., dan Kardiman. 2017. Pembuatan Minuman Sari Biji Durian (*Durio Zibethinus*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale rosc.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3:S1-S7
- Rusviani, V. 2007. Reformulasi Produk Minuman Tradisional Berbasis Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Berdasarkan Kajian Penerimaan dan Preferensi Konsumen di Kota Bogor Terhadap Cita Rasa. Skripsi. Fakultas Pertanian. Insitut Pertanian Bogor.
- Safitri, R. 2018. Pengaruh Pemberian Edamame (*Glycin max (L) merrill*) Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas Primipara Di Praktik Bidan Mandiri (PMB) Dillah Sobirin Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. *Journal of Issues in Midwifery*. 2(3):41-47.
- Said, N. 2005. *Pembuatan Tablet Effervecent Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian: Bogor.
- Samruan, W., Oonsivilai, R., dan Oonsivilai, A. 2012. Soybean and fermented soybean extract antioxidant activity. *International Journal of Nutrition and Food Engineering* 6(12).
- Samsu, S. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor Edamame (Vegetable soybean)*. Jakarta: PT Mitra Tani Dua Tujuh.
- Samuel., Pato, U., dan Rossi, E. 2015. Variasi Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Mutu dan Antioksidan Bubuk Instan Akar Alang-Alang. *Jom Faperta*. 2(2).
- Santoso, B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sciarappa, W.J., Hunsberger, L.K., Shen, D., Wu, Q., Simon, J dan Hulme, B. 2007. *Evaluation of Edamame Cultivars in New Jersey and Maryland*. ASHS Press. Alexandria. VA.
- Senobroto, L., Safrudin, I., dan Mirwantoro, C. 2011. *Enkapsulasi Ganda Sebuah Perpaduan Seni dan Teknologi*. Food Review Indonesia.

- Seiawan, A., dan Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga Val*). Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soewanto, H., Prasongko, A. dan Sumarno. 2013. Agribisnis Edamame Untuk Ekspor. *Jurnal Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan*, hal. 417-443. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/monograf/kedelai-teknik-produksi-dan-pengembangan/> (7 september 2019).
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Supriyanto. 2006. Kinetika Perubahan Kadar 5- *Hidroxyethyl-2-Furfural* (HMF) Bahan Makanan Berpati selama Penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2 (2): 109- 119.
- Susanti, T.M.I dan Panunggal B. 2015. Analisis Antioksidan, Total Fenol, dan Kadar Kolesterol Pada Kuning Telur Asin Dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Journal of Nutrition College*. 4(4): 42-39.
- Syamsul, S.E. dan Supomo. 2014. Formulasi Serbuk Effervescent Ekstrak Air Umbi Bawang Tiwai (*Eleuterine palmifolia*) Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Tradicional Medicine*. 19(3):113-117.
- Tjitrosoepomo. 1991. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wahyudi, A dan S. Wulandari 2008. Model Kelembagaan Pengembangan Jarak Pagar. *Prosiding Lokakarya III. Inovasi Teknologi Jarak Pagar untuk mendukung program Desa Mandiri Energi*, Malang 5 Nopember 2007. Bayu media. Publishing. Malang. Hlm 187-195
- Wahyuni, N. 2005. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Kerabang Telur sebagai Sumber Kalsium. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widati, F. Dan Hidayat, I.M. 2012. Kedelai Sayur (*Glycine max L . Merrill*) sebagai Tanaman Pekarangan. *Balai Penelitian Tanaman Sayuran*. Hal. 25-28. http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/IPTEK/5kedelai_widati2012.pdf. (5 september 2019).
- Widiyanti. 2006. Pengaruh Pengeringan terhadap aktivitas antioksidan *Spirulina platensis*. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan VI Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. PA-04: 1–11.

- Wang, Q., Ge, X., Tian, X., Zhang, Y., Zhang, J., Dan Zhang, P. 2013. Soy isoflavone: The multipurpose phytochemical. *Journal Biomed.*1(2):697-701.
- Ware, M. 2017. *Ginger: Health Benefits and Dietary*. Jakarta.
- Widiyanti, A. 2009. *Analisis Kandungan Jahe (Zingiber officinale rosc.)*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Widayat, B. Cahyono, H. Satriadi dan S. Munfarida. 2017. *Antioxidant activity and total phenolic content in Red Ginger (Zingiber officinale) based drinks. Series : Earth and Environmental Science* 102 (2018) 012-025.
- Widiantoko, R.K., dan Yunianta. 2014. Pembuatan Eskrim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Argo Industri.* 2(1):54-66.
- Wijoyo, P.M. 2008. *Sehat dengan Tanaman Obat*. Jakarta: Bee Media Indonesia.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius
- Wulansari, D dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional* 16 (1): 22-25.
- 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 profiles and antioxidant of legums as affected by extraction solvents. *J. Food Sci.*, 72(2) : 159-166.
- Yuliani, N.N., Sambara, J., dan Mau, M.A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etilasetat Ekstrak Etanol Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Jurnal Info Kesehatan.*14(1):1091-1111
- Zakaria. F. R. 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehid dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 9(1):36-40.
- Zanah, D.M., 2018. *Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Air Terhadap Mutu Serbuk Instan Jagung Manis (Zea mays saccharata Sturt)*. Skripsi. Universitas Lampung.