

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Andriani., Darmono., W. Kurniawati. 2007. Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri Salmonella sp. yang Diisolasi dari Karkas Ayam. J. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007: 930-934
- Cowan, M.M., 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents, Clinical Microbiology Reviews Vol. 12, No. 4: 465-82
- Dahlan, M. A. 1984. *Proses Pembuatan Gula Merah Balai Besar Industri*. Hasil Pertanian: Bogor.
- Hayani, 2006, Analisis Kandungan Kimia Rimpang Temulawak, Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian, Bogor
- Hery Winarsi. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- 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.
- Jayaprakasha GK, Jaganmohan RL, Sakariah KK. 2006. Antioxidant activities of curcumin demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. Food Chemistry. 98: 720-24
- Ketaren, S., 1988, Penentuan komponen utama minyak atsiri temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxburg), Tesis, Institut Teknologi Bandung, Bandung
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. <http://awpermana.dagdigdug.com/2008/05/19/bagaimana-caramembuat-buk-minuman-instan/> 12 Februari 2018
- Sarastani, Dewi. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 13:149-156.
- Sembiring, A. 2008. **Teknologi Pengolahan Tanaman Obat**. <http://balitro.litbang.deptan.go.id/>. 12 Februari 2018.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S. 2006. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta
- Suhardjo. 2003. *Perkembangan gizi dan Pendidikan Gizi*. Jakarta : Institut pertanian Bogor dan Bumi Aksara
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bumi Aksara. Bharata Karya Aksara. Jakarta

- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U., 2010. *Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Agritech, Vol. 30 No. 3.
- Waijayakusuma, H.M. 2000. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*, Jilid 4. Jakarta : Prestasi Insan Indonesia
- Widowati. L. R., Sri Widati, U. Jaenudin, dan W. Hartatik. 2004. *Pengaruh Kompos Pupuk Organik yang Diperkaya dengan Bahan Mineral dan Pupuk hayati Terhadap Sifat-sifat Tanah, Serapan Hara dan Produksi Sayuran Organik*. Laporan Proyek Penelitian Program Pengembangan Agribisnis. Balai Penelitian Tanah. TA. 2004.