

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. *SNI 01-4320-2004: Persyaratan Minuman Serbuk Tradisional*. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia
- Anonim. 2010. *SNI 3140.3:2010: Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Andrawulan, N. 1996. Isolasi dan Kerusakan Antioksidan dari Jinten (*Curminum cyminum* Linn). IPB Press. Bogor
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Universitas Udayana*.
- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., dan Purwani, E. 2014. *Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Azis, R. 2016. Pencoklatan pada Buah Pear. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2), 123-126.
- Blackweel, Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing*, 2nd (ed). New York
- Bo, J. 2018. Hygroscopic behavior of atmospheric aerosols containing nitrate salts and watersoluble organic acids *Atmos. Chem. Phys.* 18(5115–5127)
- Burkill, M. AA., F. L. S. 1966. *A Dictionary of the Economic of Malaysia and Singapore. The Minister of Agriculture and Co-operatives*. Kuala Lumpur Malaysia:13377
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian* 4(2), 1-9.
- Gadow, A., Joubert, E., dan Hansmann, C. F. 1997. *Comparison of The Antioxidant Activity of Aspalathin with That of Other Plant Phenols of Rooibos Tea (Aspalathus linearis), α -tocopherol, BHT, and BHA*. *Journal of Agriculturan and Food Chemistry*. Vol 45: 632-638.

- Gawlik-Dziki, U. 2008. Effect of hydrothermal treatment on the antioxidant properties of broccoli (*Brassica oleracea*) florets. *Food Chemistry* 109: 393-40
- Haryanto, Bambang. 2017. "Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan metode kristalisasi."
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan.
- Indriaty, F., dan Assah, Y. F. 2015. Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap kualitas minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*, 7(1), 49-61.
- Irianti, T., Sindu, N., Sugianto dan Kuswandi. 2017. Antioksidan. Yogyakarta, 170.
- Jang, D. S., Han, A., Park, G., Jhun, G., and Seo, E., 2004, Flavonoids And Aromatic Compounds From The Rhizomes Of Zingiber zerumbet, *Arch Pharm Res*, Vol 27, No 4, 386-389.
- Jiang, J. J., Klein, G., dan Carr, C. L. 2006. Measuring information system service quality: SERVQUAL from the other side. *MIS quarterly*, 145-166.
- Johnston, A. E., Trust, L., & Fellow, S. 2000. Efficient use of nutrients in agricultural production systems. *Communications in soil science and plant analysis*, 31(11-14), 1599-1620.
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K. dan Jung, Y.S. 2010. *Enhanced antioxidant capacity and antimicrobial activity of tannic and by thermal processing. Food Chemistry* 118: 740-746
- Kuncahyo, I., Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) terhadap 1,1- diphenyl-2-picrylhidrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi 2007. Hal. 1-9
- Kurhekar, S.P., Patil, S.R. dan Patil, R.R. 2015. Studies On Quality Evaluation Of Blanched Turmeric. *International Journal of Processing and Post Harvest Technology*. 6(1): 114-117.
- Kusnadi, A. 2014. Pengaruh Suhu *Blanching* Dan Lama *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Hati Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.). Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Kwan, Y.I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. 2007. Traditional diet of Americans for management of diabetes and hypertension. *Journal of Medicinal Food* 10: 266-2
- Lal, M., Begum, T., Munda, S., dan Pandey, S. K. 2021. *Identification of High Rhizome and Essential Oil Yielding Variety (Jor Lab ZB-103) of Zingiber zerumbet (L.) Roscoe ex Sm. Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 24(5), 1010-1025.
- Li., C., Du, H., Wang, L., Shu, Q., Zheng, Y., Xu, Y., Zhang, J., Yang, R. dan Ge, Y. 2009. Flavonoid composition and antioxidant activity of tree Peony (*Paeonia* Section Moutan) yellow flowers. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57: 8496-8503.
- Maslukhah, Y. L., Widyaningsih, T. D., Waziroh, E., Wijayanti, N., & Sriherfyna, F. H. 2016. Faktor pengaruh ekstraksi cincau hitam (*Mesona palustris* bl) skala pilot plant: kajian pustaka [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Marlinda, H. 2003. Terampil membuat Ekstrak Temu – Temuan. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Muchlisun, A. 2015. Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuak Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Nadia, L., Wirakartakusumah, M. A., Andarwulan, N., Purnomo, E. H., Koaze, H., dan Noda, T. 2014. Characterization of physicochemical and functional properties of starch from five yam (*Dioscorea alata*) cultivar in Indonesia. *International Journal of Chemical Engineering and Applications* , 489-496.
- Niah, R., dan Helda. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekst rak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 03(02), 36 – 42.
- Nugraheni, R., dan I.N. Tari. Analisis Minuman Instan Secang : Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodektrin dan Kelayakan Usahanya. *J. Agrin* 2014; 18(2).129 – 147.
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., dan Supriyanto, S. 2018. Pengaruh Steam *Blanching* terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).

- Oktaviana, P. R. 2010. Kajian kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) pada berbagai teknik pengeringan dan proporsi pelarutan.
- Permata, D.A., dan Kesuma, S. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 20 No.1. Hal 3-5.
- Prakash, R. O., Rabinarayan, A., dan Kumar, M. S. 2011. *Zingiber zerumbet* (L.) Sm., a reservoir plant for therapeutic uses: A review. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*, 2, 1-22.
- Pratingsih, Y. 2009. Buku Ajar Teknologi Pengolahan. Jember: Universitas Jember.
- 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*, 30(3).
- Pujimulyani, D. 2003. Pengaruh *Blanching* Terhadap Sifat Antioksidasi Sirup Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Agritech*, 23(3), 137-141.
- Rengga, P. W. D. dan Handayani, A. P. 2009. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Riduwan dan H. Sunarto. 2009. Pengantar Statistika Untuk Penelitian : Pendidikan, Sosial, Komunikasi, Ekonomi, dan Bisnis. Bandung : Penerbit Alfabeta.
- Sabilah, S., Andriani, S., dan Suharti, S. 2020. Pembuatan Serbuk Instan Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria* (Bergius) Roscoe.) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Antioksidan. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(1), 10-16.
- Sadilova, E., Stintzing, F. C., dan Carle, R. 2006. Thermal degradation of acylated and nonacylated anthocyanins. *Journal of food science*, 71(8), C504-C512.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silalahi, M. 2018. Botani dan Bioaktivitas Lempuyang (*Zingiber zerumbet* (L.) Smith.). *Jurnal EduMatSains*, 2(2), 49-62.

- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: *Liberty*.
- Suprayogi, A., Rahminiwati, M., Tjahja, A., dan Sukandar, D. 2015. Bioaktivitas ekstrak metanol daun namnam serta kombinasinya dengan madu trigona. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 144-154.
- Turkmen, N., Sari, F., dan Velioglu, Y. S. 2005. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Food chemistry*, 93(4), 713-718.
- Vina S. Z., Olivera, D. F., Marani, C. M., Ferreyra, R. M., Mugridge, A., Chaves, A. R. dan Maschereni, R. H. 2007. Quality of brussels sprouts (*Brassica oleracea* L. gemmifera DC) as affected by blanching method. *Journal of Food Engineering* 80: 218-225.
- Wahyuni, S. R. I., Bermawie, N., dan Kristina, N. N. 2013. Karakteristik morfologi, potensi produksi dan komponen utama rimpang sembilan nomor lempuyang wangi. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 19(3), 99-107.
- Widyastuti. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode Cuprac, DPPH, dan Frap Serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman, Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Xiao, H. W., Pan, Z., Deng, L. Z., El-Mashad, H. M., Yang, X. H., Mujumdar, A. S., dan Zhang, Q. 2017. *Recent developments and trends in thermal blanching—A comprehensive review. Information processing in agriculture*, 4(2), 101-127.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction solvent. *Journal of Food Science* 72: 59-66.
- Yuliawaty, Siska Tresna dan Wahono Hadi Susanto. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.i Vol. 3 (1)