

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, R., Budiat, T.A., dan Pudjiraharti, S. 2015. *Effect of Extraction Method on Total Flavonoid, Total Phenolic Content, Antioxidant and Anti-Bacterial Activity of Zingeber officinale Rhizome*. Indonesian institute of science. Puspitek serpong. Indonesia.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, Z. 2012. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe var rubrum*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Eshericia coli*, dan *Candida albicans*. Fakultas Farmasi. Universitas Surakarta. Surakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2986-1992. Syarat Mutu Dodol. Jakarta. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta. UI-Press
- Darwis, A. B. D. Indomadjo, dan S. Hasiyah. 1991. Tumbuhan Obat Famili *Zingiberaceae*. Pusat Penelitian Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Deman, J.M., 1997. Kimia Makanan. Bandung : Penerbit ITB.
- Denyer, C.V., P. Jackson, D.M. Loakes, M.R. Ellis dan D.A.B. Yound. 1994. *Isolation of Antirhinoviral Sesquiterpenes from Ginger (Zingiber officinale)*. J Nat Products. 57 : 658-662.
- Dinas Pertanian Kota Padang. 2013. Rekapitulasi Jumlah Tanam, Panen, Produksi Tanaman Sayuran Buah Semusim di Kecamatan Kota Padang. Dinas Pertanian, Peternakan, Perkebunan dan Kehutanan Kota Padang.
- Direktorat Depkes Gizi. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Bhratara Karya Aksara .
- Ernawati, E. 2007. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Dodol Wortel. . Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Volume ke-3*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gull, A., Prasad, K., dan Kumar, P. 2016. *Nutritional, Antioxidant, Microstructural and Pasting Properties of Functional Pasta*. Sant Longowal Institute Of Engineering And Technology Punjab. India
- Grosch, W. and H. D. Belitz. 1999. *Food Chemistry*. Spring-Verlag, Heidelberg.

- Haliza. 1992. Rancangan Proses Pembuatan Kweni [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hartati, I.B.T., Chairun. N dan Barus,A. 2012. Tanggap Pertumbuhan dan Produksi Bengkuang Terhadap Beberapa Dosis Pupuk Kalium dan Jarak Tanam. Jurnal OnlineAgroekoteknologi, 1(1), 99 – 108.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan berguna Indonesia jilid 2. Yayasan Sarana Wanajaya. Jakarta.
- Hostettmann, K., Hostettmann, M., dan Marston, A. 1995. Cara Kromatografi Preparatif. Bandung . ITB
- Kishk, Y.F.M., dan Elsheshetawy, H.E., 2013. *Effect of Ginger Powder on the Mayonnaise Oxidative Stability, Rheological Measurements, and Sensory Characteristics*. Ain Shams University, Cairo, Egypt.
- Kumar, V. 2006. Rahasia Kesehatan Rempah dan Bumbu Dapur. Jakarta. PT Bhuana Ilmu populer.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat, Jakarta
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. Jakarta. PT.Agomedia Pustaka.
- Lukitaningsih, Endang. 2009. *The Exploration of Whitening and Sun Screening Compounds in Bengkoang Roots (Pachyrhizus erosus)*. Deutschen Akademischen Austauschdienstes) Wurzburg.
- Manju, V. dan N. Nalini. 2005. *Chemopreventive Efficacy of Ginger, a Naturally Occurring Anticarcinogen During the Initiation, Post Initiation Stages of 1, 2 Dimethyl Hydrazine-induced Colon Cancer*. Clin Chim Acta. 358: 60-67
- Muchtadi, Deddy. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R., Sugiono. 2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Bandung .Alfabeta.
- Muchtadi, T. R., Sugiono., Ayustaningwarno, dan Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Jakarta. Alfabeta .
- Mosquera, O. M., Correa, Y. M., and Nino, J.. 2009. *Antioxodant Activity of Plantd Extrac from Colombian Flora, Braz.J. Pharmacogn.*, 19 (2A), 382-387.
- Ramdhoni, A., Nawansih, O., Nuraini, F., 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental. Lampung. Unila.

- Ratnaningrum, D., Budiwati, T.A., Kosasih, W., dan Pudjiraharti, S. 2015. *Sensory and Physicochemical Evaluation of Instant Ginger Drinks Fortified with DFA III*. Indonesian institute of sciences. Bandung .
- Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe. PT. Kanisius. Yogyakarta
- Rusviani, V. 2007. Reformulasi Produk Minuman Berbasis Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Kajian Penerimaan dan Referensi Konsumen di kota Bogor Terhadap citarasa. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rismunandar. 1988. Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia. Bandung. Sinar Baru.
- Powers, E.M., Layer, R. and Masuoka, Y. (1995) *Microbiology of Processed Spices J. Mild Food Technol.* 35: 683 – 689.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UIPress, Jakarta.
- Satuhu, Suyanti dan Sunarmani. 2006. Membuat Aneka Dodol Buah. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1996. Ilmu gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sekarindah, T. dan Rozaline H., 2006. Terapi Jus Buah dan Sayur. Depok. Puspaswara.
- Setyaningsih,D . A. Apriyontono. M.P Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor .IPB.
- Sudarmadji, S. B Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaiman, F.A., Kazeem, M.O., Waheed, A.M., Temowo, S.O., Azeez, I.O., Zubair, F.I., Adeyemi, T.A., Nyang, A., dan Adeyemi, O.S. 2014. *Antimicrobial and Toxic Potential of Aqueous Extracts of Allium sativum, Hibiscus sabdariffa, and Zingiber officinale in Wistar Rats*. Nigeria.
- Suyati, A.H. 1991. Pengetahuan Bahan dan Produk Industri Kecil Pengolahan Pangan. Direktorat Industri Pangan. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty. 160 hal. Yogyakarta.
- Trilaksani. 2003. Aktifitas Antioksidan dan Imunomodulator Serelia Non Beras. Skripsi. IPB. Bogor.

- Udensi, E.A., Odom, T.C., dan Dike, C.O. 2012. *Comparative Studies of Ginger (Zingeber officinale) and West African Black Paper (Piper guineense) Extracts at Different Concentrations on the Microbial Quality of Soymilk and Kunun-zaki*. Nigerian Institute of Food Science and Technology. Nigerian.
- Wresdiati, T., Astawan, M., Muchtadi, D., dan Nurdiana, Y. 2008. *Antioxidant Activity of Ginger (Zingiber officinale) Oleoresin on the Profile Superoxide Dismutase (SOD) in the Kidney of Rats Under Stress Conditions*. Faculty of agricultural Technology. IPB..Indonesia.
- Wresdiyati, T., Astawan,M., dan Adnyane, K.M. 2003. Aktivitas Anti Inflamasi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) pada Ginjal Tikus yang Mengalami Perlakuan Stess. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- _____. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta. Kunisius.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2015. Kelapa Pohon Kehidupan. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.