

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.52.0685. <http://www.pom.go.id>. [5 May 2017].
- Afandi, F.A. 2011. Upaya Peningkatan Penerimaan Citarasa Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* Bl.Miq) dengan Menggunakan Beberapa Ekstrak Jeruk dari Varietas yang Berbeda dan *Flavor Enhancer*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 29.
- Ali, B.H., G. Blunden, M.O., Tanira and A. Nemmar. 2008. Some Phytochemical, Pharmacological and Toxicological Properties of Ginger (*Zingiber Officinale Roscoe*): A Review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*. 46 : 409-420.
- Aminuddin, I. 2004. Kandungan Sinensetin dan Kalium pada Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus*, Bl. Miq) dibawah Berbagai Tingkat Penutupan Tajuk. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 16
- Amir, A.A. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal 19.
- Anggraini, T. 1992. Kandungan utama daun kumis kucing. *Prosiding Forum Komunikasi Ilmiah Hasil Penelitian Plasma Nutfah dan Budidaya Tanaman Obat*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Hlm 165-170.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Volume ke-2. Trubus Agriwidya : Jakarta. Hal 126-130.
- Daroini, O.S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb.) dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L.) skeels.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 12.
- Darwis, S.N., Indo, M., dan Hasiyah, S. 1991. *Tumbuhan Obat Famili Zingiberaciae*. Pusat Penelitian Pengembangan Tanaman Industri. Bogor.
- Dzulkarnain, B., Widowati, L., Isnawati, A., Thijssen, H.J.N. 1999. *Orthosiphon aristatus* (Blume) Miq. Di dalam: L.S. de Padua, N. Bunyapraphatsara, dan R.H.M.J. Lemmens (Eds.). *Medicinal and Poisonous Plants 1*. Bogor (ID): Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) Foundation No. 12 (1): 368-371.

- Firdausni, Failisnur dan Diza, Y.H. 2011. Potensi Pigmen Cassiavera pada Minuman Jahe Instan sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, 1 (1): 15-21.
- Fugio. 2009. Prospek dan potensi jahe gajah. (<http://www//prospek-dan-potensi-jahe-gajah.htm>). Diakses tanggal 27 November 2017.
- Hartati, S. 2011. *Tanaman Berkhasiat Obat*. IPB Press. Bogor.
- Hernani dan Hayani, E. 2001. Identification of Chemical Component on Red Ginger (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) By GC-MS. Proc. International Seminar On Natural Products Chemistry and Utilization of Natural Resources. UI-Unesco. Jakarta. 501-505.
- Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* BI.Miq) yang Didasarkan pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Citarasa, dan Warna. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 90.
- Hidayat. 2008. *Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Ho, C.T, Chen, C.W, Wanasundara, U.N, Shahidi, F. 1997. Natural antioxidant from tea. *JAOCs Pr.*
- Indariani, S. 2011. Aktivitas Antihiperlikemik Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* Bi.Miq) Pada Mencit Hiperlikemik Yang Diinduksi Dengan *Streptozotocin*. [Tesis]. Ilmu Pangan. IPB. Bogor. Hal 43-44
- Irwanto, S. 2012. *Studi Pembuatan Teh Pucuk Gambir Bercita Rasa Cassiavera*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. Hal 21-22.
- Kimura, I., Pancho, L.R., Tsuneki, H. 2005. *Pharmacology of ginger*. Di dalam: Ravindran PN, Babu KN, editor. *Ginger the Genus of Zingiber*. Boca Raton : CRC Press.
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Mahendra, B, Fauzi, R.K. 2005. *Kumis Kucing, Pembudidayaan dan Pemanfaatan untuk Penghancur Batu Ginjal*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mustafa, T. dan K.C. Srivastava. 1990. Ginger (*Zingiber Officinale* Rosc) In Migraine Headache. *J Erthnopharmacol.* 29: 267-273.
- Muzaki, Dedi dan Rekna, W. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun

- Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2): 67-75.
- Neldawati, Ratnawulan dan Gusnedi. 2013. Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Pillar Of Physics*, Volume 2. Hal. 76-83.
- Nindyasari, S. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Serta Proses Pencernaan *In Vitro* Terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Nora, Z. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* Benth) dan Bunga Kenop (*Gomphrena globosa* L.) terhadap Proliferasi Sel Limfosit Tikus. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor. Hal 20-21.
- Nurhajjah. 2014. Pertumbuhan, Produksi Dan Kadar Sinensetin Tanaman Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* Bl. Miq.) Pada Berbagai Umur Panen. [Skripsi]. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. Hal 15-18
- Paimin, F.B, dan Murhananto. 1991. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 13 – 20.
- Pratiwi, E. 2013. Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Lorantus parasiticus*) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman Fungsional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Rahmat, H. 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran *Indigenous* Jawa Barat. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9 (2): 196 - 202
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. ITB. Bandung.
- Rufauda, M. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) terhadap Kandungan antioksidan Minuman Celup Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 19.
- Sari, I.P. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Kulit Kayu Manis (*Cassia vera*) terhadap Teh Celup Daun Sukun (*Arzocapus altilis*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Schuler, P. 1990. *Natural Antioxidant Exploited*. Di dalam: Hudson, B. J. F. (ed). *Food Antioxidant*. El Sevier App. Sci., London.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

- Shahidi, F. dan M. Naczk. 1995. *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects, Application*. Technomic Publishing Co. Inc., Lancaster, Basel.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Syah, M. 2009. Perbandingan Aktivitas Radikal Bebas dan Antioksidan Terhadap Pisang Raja Sere (*Musa AAB*). Universitas Indonesia. Jakarta.
- Wahyuningsih, M.S.H. 2011. Deskriptif Penelitian Dasar *Herbal Medicine*. Bagian Farmasi Kedokteran, Fakultas Kedokteran. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widyastuti, N. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijayakusuma, H. 2002. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia : Seri Rempah, Rimpang, dan Umbi*. Milenia Populer. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal.150-213.
- Winarno, F.G dan Felicia K. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman energi*. Cetakan 1. Penerbit M-Brio Press, Bogor. Hal. 57-64.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta. Hal.11-215.
- Winarti, C dan Nurdjanah, N. 2005. Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 24 (2).
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. [Naskah Publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Yam, M.F., Asmawi, M.Z., Basir, R. 2008. An Investigation of The Antiinflammatory and Analgesic Effects of *Orthosiphon stamineus* Leaf Extract. *J Med Food*. 2008;1(1):362-368.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Cetakan Pertama. Andalas University Press, Padang. Hal. 3-12, 106-108.