

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, B.H., G. Blunden, M.O. Tanira, and A. Nemmar. 2008. Some Phytochemical, Pharmacological, and Toxicological Properties of Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.). Review of Recent Research. *Food and Chemical Toxicology* 46:409-420.
- 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.
- Anwar, F., M. Ali, A.L. Hussain, and M. Shahid. 2009. Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oil and Extract of Fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.) seeds from Pakistan. *Journal Flavour and Fragrance* 24:170-176.
- Andini, D. R., Yusasrini, N. L. A., dan Darmayanti, L. P. T. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(2), 236-249.
- Armando, Tio L. 2017. *Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (*Foeniculum vulgare* mill.) sebagai Inovasi Kuliner Khas Tengger, Jawa Timur*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2): 39-43.
- Astuti, S. 2008. Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2): 126-136
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., dan Faramayuda, F. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode  $AlCl_3$  Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Imiah Farmasi*. 2(2), 45-49.
- 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>. Diakses pada tanggal 14 Maret 2023.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kakao Indonesia 2020. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836-2013. Persyaratan Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta.
- Daniswara, L., dan Mujiburohman, M. 2020. Isolasi Senyawa Flavonoid dari Limbah Kulit Buah Kakao dengan Variabel Mesh Partikel dan Suhu Evaporasi. 1-4.
- Dewi, I. G. A. M., Putra, G., dan Wrasati, L. P. 2021. Karakteristik Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao*. L) Sebagai Sumber Antioksidan Pada

- Perlakuan Suhu dan Waktu Meserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 9(1).
- Dewi, I. G. J. C., Ina, I. P. T., dan Yusasrini, N. L. A. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 10(3): 413-432.
- Dwipayanti, N. K. Y., Putra, G., & Suhendra, L. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Perlakuan Ukuran Partikel dan Waktu Maserasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 246.
- Eze, J.I. dan K.E. Agbo. 2011. Comparativestudies of sun and solar drying of peeledand unpeeled ginger. *American Journal ofScientific and Industrial Research*. 2(2):136-143.
- Fadila, S. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Daun Sirih (*Piper betle*, Linn.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- 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). [Skripsi]. Tidak dipublikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fuada. N., Setyawati. B., Salimar., dan Purwandari. R. 2019. Hubungan Pengetahuan Makanan Sumber Zat Besi Dengan Status Anemia Pada Ibu Hamil. *MGMI* 11 (1): 49-60.
- Gholib. 2008. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* var.rubrum) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* var.amarum) Terhadap *Trichopyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neofarmans*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor
- Handayani., Virsa., Ahmad. A. R., dan Sudir, M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etlingers elatior* (Jack) R.M.Sm) menggunakan Metode DPPH. *Phrm Sci Res*. Universitas Muslim Indonesia. Makassar.
- Hapsoh, Yaya. H. dan Elisa. J., 2010. *Budidaya dan teknologi pascapanen jahe*. USU. Press. Medan.
- Hassmy, N.P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacoon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.6 No. 4 (Hal. 67-74)
- Hermani dan Winarti, C. 2014. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Indriani P, N. P. V., Ina, P. T., dan Wisaniyasa, N. W. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amaram) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (2).
- Inggrid, H. M., dan Santoso, H. 2014. Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lemabga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Irwanto, S. 2012. Studi Pembuatan Teh Pucuk Gambir Bercita Rasa Cassiavera. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang
- Jami'ah, Sitti Raudhotul, Mus Ifaya, Jastria Pusmarani, dan Eny Nurhikma. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca sapientum*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*. 4 (1)
- Jusmiati, A., Rusli, R., dan Rijai, L. 2015. Aktivitas Antiosidan Kulit Buah Kakao Masak Dan Kulit Kakao Muda. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, Vol. 1(1).
- Kamelia, M., dan Fathurohman. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Kakao Fermentasi Sebagai Alternatif Bahan Pakan Nabati Serta Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Ternak Entok (*cairini muschata*). *Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*, Vol. 8(1): 66-77.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiberofficinale* Rosc.) dan teh hijau (*Camellia sinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Kawiji, R., Utami & E.N. Himawan. 2011. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale* rosc.) dalam meningkatkan umur simpan dan aktivitas antioksidan pisang salebasah. *Jurnal Pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2): 1-10
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarso, R., dan Dewi, D. L. 2014. Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta*, 2(1), 83–90.
- Kurniasari, L., Hartati, I., Ratnani, R. D., dan Sumantri, I. 2008. Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extracriion (MAE). *Momentum*, Vol. 4(2): 47 – 52.
- Kusuma, I. G. N S., Putra, I. N. K., dan Darmayanti, L. P. T. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 8, No.1: 85-93.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Kusumaningati, Total RW. 2009. Analisa Kandungan Fenol Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Secara Invitro. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Lecumberri, E., Mateos, R., Pulido, M. I., Ruperez, P., Goya, L., & Bravo, L. (2007). Dietary Fibre Composition, Antioxidant Capacity And Physico-

Chemical Properties Of A Fibre-Rich Product From Cocoa ( *Theobroma cacao L.* ). *Food Chemistry*, 104, 948–954.

- Lee, C. L., Kuo, H. W., Chang, C. C., dan Cheng, W. 2020. Injection Of An Extract Of Fresh Cacao Pod Husks Into *Litopenaeus Vannamei* Upregulates Immune Responses Via Innate Immune Signaling Pathways. *Fish and Shellfish Immunology*, 104, 545–556.
- Lentera, T. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Linda, R., dan Rahmawati G. W. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH*. *Farmaka*, 15(1), 53–62.
- Manju, V. and Nalini, N. 2005. Chemopreventive Efficacy of Ginger, a Natural Occurring Anticarcinogen during the Initiation, Post Initiation Stages of 1, 2 Dimethyl Hydrazine-Induced Colon Cancer. *Clinica Chimia Acta* 358 : 6067.
- Mileneo, dan Fazer, M. 2022. “Biji Kakao dari Berau, Komoditas Kakao Lokal Terbaik di Indonesia”.  
<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/11/16/biji-kakao-dari-berau-komoditas-kakao-lokal-terbaik-di-indonesia>, diakses pada 14 Maret 2023 pukul 22:00.
- Mita, N. 2015. Formulasi Krim Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Berkhasiat Antioksidan. *J. Trop. Pharm. Chem.* 2015. Vol 3. No. 1: 12-2.
- Nasution, M. A. A. 2019. *Kualitas Fisik Wafer Ransum Komplit Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao) Fermentasi dengan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Nuraini, I. 2021. “Masalah yang Dihadapi Masyarakat dalam Budidaya Tanaman Kakao di Desa Salujambu”.  
<https://www.kompasiana.com/iksa17/60bf3925d541df363c24ec22/masalah-yang-dihadapi-masyarakat-dalam-budidaya-tanaman-kakao-di-desa-salujambu>, diakses pada tanggal 14 Maret 2023 pukul 22:39.
- Nursal, S. Wulandari, dan Juwita, W. S. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Eschericia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2(2):64-66.
- Okiyama, D. C. G., Soares, I. D., Cuevas, M. S., Crevelin, E. J., Moraes, L. A. B., Melo, M. P., Oliveira, A. L., dan Rodrigues, C. E. C. 2018. Pressurized Liquid Extraction of Flavanols and Alkaloids from Cocoa Bean Shell using Ethanol as Solvent. *Food Research International*, 114, 20–29.

- Pebiningrum, A., dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber Officinale*) dan Penambahan Madu terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Jfls*, 1(2): 33-42.
- Pratiwi, D. 2017. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Minuman Penyegar Kopi Kahwa. [Skripsi]. Universitas Andalas Padang.
- Rahayu, D. P. 2021. Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis. [Skripsi]. Universitas Islam Indonesia.
- Rahmi, M. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, *Rosc.*) pada Teh Herbal Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus*, *Benth*) terhadap Karakteristik kimia dan Sensoris Teh Herbal yang Dihasilkan. [Skripsi]. Universitas Andalas Padang.
- Rahmat. 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ravikumar, C. 2014. Ulasan Tentang Teh Herbal. *J. farmasi. Sains. & Res.* Vol. 6(5), 236-238.
- Redha, A. 2010. Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* Vol. 9 No. 2: 196-202.
- Rohyani, I. S., Aryati, E., dan Suropto. 2015. Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, Vol. 1(1).
- Roni, M. A. 2008. Formulasi minuman herbal instan antioksidan dari campuran teh hijau (*Camellia sinensis*), Pegagan (*Centella asiatica*), dan daun jeruk purut (*Cytus hystrix*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Rumangit, H., Runtuwene, M., Max R.J., & Sari, S. 2015. Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Estrak Etanol Spons *Lamellodysidea* Herbacea. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, IV(3), 183-192.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sari, D., dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* *Rosc.*). *Journal of Biological*. Vol. 1(2): 11-18
- Setyaningrum, Dwi., H dan Saparinto, C. 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal
- Setyawan, Budi. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.

- Sevoni, M. 2022. Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Singh, G., Kapoor, IPS, Singh, P., Heluani, GSD, Lampasona,MPD. 2008. Investigasi kimia, antioksidan, antimikroba pada minyak esensial dan oleoresin Zingiber officinale. *J.Toksikol Kimia Makanan*. 46, 3295-3302.
- Spence, C. 2023. The Pungent Spice. *International Journal Of Gastronomy and Food Science*. 1-10.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., dan Sughita, I. M. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 10(3): 378–388.
- Sukmana, I. K., Lukmayani, Y., & Kodir, R, A. 2017. Perbandingan yang digunakan adalah asam galat, karena asam galat merupakan turunan dari asam hidroksibenzoat dimana asam hidroksibenzoat ini merupakan asam fenol yang sederhana. [Prosiding Seminar] Jurusan Farmasi, Universitas Islam Bandung.
- Sulistiani, P., Tamrin, N., dan Baco, A. R. 2019. Kajian pembuatan minuman fungsional dari daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) dengan penambahan bubuk jahe (*Zingiber officinale*). *J. Sains dan teknologi*. 4(2): 2086-2095
- Sunyoto, M. 2018. *Amazing Tea*. Bandung. Bitread Publishing.
- Supini, E. 2022. “Cara Panen dan Pasca Panen Tanaman Jahe” <https://paktanidigital.com/artikel/cara-panen-dan-pasca-panen-tanaman-jahe/#.ZBCWeHZBy3A>, diakses pada tanggal 14 Maret 2023 pukul 23:51.
- Stoner, G., D. 2013. Ginger : Is It Ready For Prime Time. *Cancer Prevention Research*, 6(4): 257-262.
- Syah, M. 2009. Perbandingan Aktivitas Radikal Bebas dan Antioksidan Terhadap Pisang Raja Sere (*Musa AAB*). Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ulfa, A. M., Chusniasihl, D., dan Bestaril, A. D. 2019. Pemanfaatan Potensi Antioksidan Dari Limbah Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Dalam Masker Gel. *Jurnal Farmasi Malahayati*, Vol. 2(1): 33-40.
- Vásquez, Z. S., de Carvalho Neto, D. P., Pereira, G. V. M., Vandenberghe, L. P. S., de Oliveira, P. Z., Tiburcio, P. B., Rogez, H. L. G., Góes Neto, A., & Soccol, C. R. (2019). Biotechnological Approaches For Cocoa Waste Management: A Review. *Waste Management*, 90, 72–83.
- Vega, R., Nieto-Figueroa, K. H., dan Oomah, B. D. 2018. Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Pod Husk: Renewable Source Of Bioactive Compounds. *Trends in Food Science and Technology*, 81, 172–184.
- Wahyuningsih, M. S. H. 2011. Deskriptif Penelitian Dasar Herbal Medicine. Bagian Farmasi kedokteran. Fakultas Kedokteran Universitas Gaja Mada. Yogyakarta

- Widiyanti, dan Ratna. F. 2009. Analisis Kandungan Jahe. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Widyanti, N. luh D., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. 2021. Karakteristik Pengeringan dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var.rubrum) Dengan Variasi Ketebalan Irisan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius.
- Wulan, S. N. 2001. Kemungkinan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L.) Sebagai Sumber Zat Pewarna ( $\beta$ -KAROTEN). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2(2): 22-29.
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffe arabica*) dengan variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 1-11.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University.
- Yustika, G. P. 2018. Peranan karbohidrat dan serat pangan untuk pemain sepak bola. *Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia* 8 (2): 49-56.
- Yulianto, S. 2017. Penggunaan Tanaman Herbal Untuk Kesehatan. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, Vol 2(1): 1-59.

