

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Allismawita, 2011. Penilaian Produk dengan Uji Organoleptik. Universitas Andalas. Padang.
- Amirudin., D. Pujimulyani, dan S. Tamaroh. 2021. Pengaruh Penambahan Serai Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jahe Merah Instan. Skripsi. Universitas Mercu Buana.
- Anatasia, D. S., S. Luliana, R. Desmita, Ismidar., dan N. Atikah. 2022. Pengaruh variasi gula tebu dan karakteristik minuman serbuk instan kombinasi rimpang jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dan temu putih (*Curcuma zedoaria rosc.*). Journal Syifa Sciences and Clinical Research. 4(2): 253-262.
- Armansyah, A., F. S. Ratulagi, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan bubuk jahe merah (*zingiber officinale var. Rubrum*) terhadap sifat organoleptik bakso daging kambing. Jurnal Zoetek. 38(1), 93-101.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. E-Jurnal Widyia Kesehatan. 1(2): 39-43.
- Asari. 2009. Efek Pemberian Madu terhadap Kerusakan Sel Hati Mencit (*Mus musculus*) Akibat Paparan Parasetamol. Skripsi, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Keras
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Madu. SNI 01-3545-2004
- Balachandran, S., S. E. Kentish and R. Mawson. 2016. The effect of both preparation method and season on the supercritical extraction of ginger. Separation and Purification Technology. 48(2), 94-105
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian. 2004. Gula singkong dapat diproduksi diperdesaan <http://www.Bbpascapanen@litbang.deptan.go.id> (Diakses 9 Februari 2023).
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.

Brown, W. E and D. Braxton. 2000. Dynamics of food breakdown during eating in relation to perceptions of texture and preference. *Food Quality and Preference*. 11: 259-267.

Cevallos-Casals, B.A. dan Cisneros-Zevallos, L. 2004. Stability of anthocyanin based aqueous extracts of anthocyanin based aqueous extracts of andean purple corn and red-fleshed sweet potato compared to synthetic and natural colorants. *Food Chemistry*. 86: 69-77.

Dewi, A. C., K. Asror dan N. N. Putra. 2013. Kemanisan pencoklatan, reaksi maillard dan karamelisasi. *Teknologi Pangan*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Direktorat Jember Pelayanan Kesehatan. 2022. Manfaat Madu Bagi Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/424/manfaat-madu-bagi-kesehatan. (Diakses 16 Januari 2023)

Ekasari, V, dan G. Yudoyono. 2013. Fabrikasi dssc dengan dye ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale linn var. rubrum*) variasi larutan tio₂ nanopartikel berfase anatase dengan teknik pelapisan spin coating. *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*. 2(1): 2317-3520

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. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fitriani, S., A. Ali dan Widiastuti. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu manisan kering jahe (*Zingiber officinale R.*) dan kandungan antioksidannya. *Jurnal Sagu*.12(2): 1-8.

Hakim, M. S. 2000. Karakteristik Karamel Susu dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine max (L) Merril*) Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hakim, G. L., A. N. Nefasa., dan H. Abdurrahman. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap kualitas organoleptik dan ph kefir susu kambing. *Tropical Animal Science*. 3(1):19-25

Handrianto P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale var. Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technologies* 2(1):24.

Hardiyanti, N., E. J. Kining., F. Ahmad, dan N, M, Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.

- Harmono dan Andoko. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Agromedia Pustaka : Jakarta.
- Hartel. R.W., J. H. Vonelbe., and R. Hofberger. 2018. *Confectionery Science and Technology*. Springer International Publishing. Madison.
- Heirmayani. 2021. *Fungsional medik veteriner ahli muda*. Dinas Pertanian Provinsi Banten. <https://dispertan.bantenprov.go.id/keamanan-pangan-produk-madu>. (Diakses 20 Maret 2023)
- Holinesti R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, 2(1), 11-21.
- Indriaty, F., dan S. K. Sjarif. 2016. Pengaruh penambahan sari buah nenas pada permen keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 129-140.
- Jaya. F. 2017. *Produk-Produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. Malang: UB Press
- Kamalasari. A. 2019. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Saji Jahe Merah (*zingiber officinale var. rubrum*)*. Skripsi. UIN Raden Intan Lampung.
- Kroh. L. W. 1994. Caramelisation in food and beverages. *Food Chemistry*. 51(4): 373-379
- Kurniasari, E. N., Y. Rahmi., C. I. P. Devina., N. R. Aisy., A. R. Cempaka. 2021. Perbedaan kadar antosianin ubi ungu segar dan tepung ubi ungu varietas local dan anjin 3 pada beberapa alat pengering. *Journal of Nutrition College*. 10(4), 313-320.
- Kurniasari, L., I. Hartati, R. D. Ratnani, dan I. Sumantri. 2008. Kajian ekstraksi minyak jahe menggunakan *microwave assisted extraction* (MAE). *Jurnal Momentum*. 4(1): 47-52.
- Kurniawati. I. 2009. *Mengenal Lebah Madu*. Tangerang: Loka Aksara.
- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments* 2nd ed. Adam Hilger Ltd, Bristol.
- Leon, K., Mery, D, and Pedreschi, F. 2005. Color measurement in L*a*b* units from RGB digital images. *Publication in Journal of Food Engineering* 1: 1-23.
- Mandei, J.H. 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6 (1), 1 -10.
- Maria, H., K. Azis, M. Nuh. 2021. Analisis waktu pemasakan dalam proses pembuatan permen madu *Trigona biroi* dan *Apis dorsat*. *Jurnal Penelitian Kehutanan Bonita*. 3(1), 45-54.

- Marsigit, W., L. Susanti, dan L. Marzalena. 2019. Pengaruh penggunaan sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap mutu kimia dan organoleptik sale basah pisang ambon curup. *Jurnal Agroindustri*. 9(1): 28-36.
- Meilgaard, M, Civille, G.V, and Carr, B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques Fifth Edition*. CRC Press. Boca Raton.
- Michael, J. G. 2009. *Analisis Sensori Pangan*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Midayanto, D. N dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4), 259-267.
- Mishra, P. 2007. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of curcuma longa, ginger and seed of fegreek. *International Journal of PharmTech Research*. 2(1), 79-95.
- Nadeak, H. S. 2016. Pengaruh penggunaan jahe merah pada pembuaan telur asin cara basah terhadap kualitas organoleptik telur asin samak. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*. 1(1): 1-12.
- Pathare. P. M., U. L. Opara, and F. A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*, 6(1), 36-60.
- Pradeksa. R. J., dan M. B. Kusumo. 2007. Penentuan Kadar Oleoresin dari Ekstraksi Jahe dengan Variabel Jumlah Sirkulasi dan Kadar Pelarut Isopropanol. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Prasetio, A., B. Setyawan, dan A. U. Utami. 2022. Karakteristik permen *jelly* sari kulit buah naga (*Hylocysreus polyhizus*) dengan variasi penambahan bubuk jahe (*Zingiber rose*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 2(2): 8-14.
- Prasetyo, R. 2016. Studi komparasi atribut sensori rendang dan ekspektasi kepuasan konsumen terhadap mie instan rasa rendang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Puengphian, C dan A. Siringchote. 2008. [6]-gingerol content and bioactive properties of ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) extracts from supercritical CO2 extraction. *Asia Journal of Food and Agro-Industry* 1(01): 29-36
- Pujilestari, T., dan N. Lestari. 2009. Analisis senyawa kimia pada tiga jenis jahe dan penggunaannya untuk keperluan industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 3(6): 32-38.
- Purwadi, L. E., H. Radiati., R. D. Evanuarini dan Andriana. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press. Malang.

Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* Yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.

Ravindran, P., and K. N. Babu. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. Washington DC: CRC Press.

Ridhani, M. A., I. P. Vidyaningrum., N. N. Akmala., R. Fatihatunisa., S. Azzahro., dan N. Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(3): 61-68.

Rofiah, A dan Machfudz. 2014. Kajian dosis sukrosa dan sirup glukosa terhadap kualitas permen karamel susu. *Jurnal Nebatia*. 11(1), 55-65.

Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ternak*. Buku Ajar Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

Samadi. B. 2010. *Budi Daya Lebah Madu*. Semarang: Cv Aneka Ilmu.

Santoso, H. B. 2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat*. Yogyakarta: PT Agromedia Pustaka.

Savitri, N. P. T., E. D. Hastuti dan S. W. A. Suedy. 2017. Kualitas madu lokal dari beberapa wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 2(1), 53-66.

Setyaningrum, H. D dan S. Cahyo. 2013. *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sjarif, S. R. 2018. Pengaruh konsentrasi sari buah mangga kuwini terhadap kualitas permen keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(2), 59-68.

Soekarto, T. S. dan M. Hubies. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan 4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.

Spanemberg, F. E. M., A. L. Korzenowski, and M. A. Sellitto. 2019. Effects of sugar composition on shelf life of hard candy: optimization study using d-optimal mixture design of experiments. *Journal of Food Process Engineering*, 42(6),1-10.

Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sutrisno, K., M. Purba, D. Sulistyorini, A. N. Aini, Y. K. Latifa, dan N. A. Yunita.

2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Minuman Serbuk Jahe Instan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Suyatma, N. E. 2009. *Analisis Warna*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suyatma, N. E. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. 1(1): 8-9.
- Swardani, E. T. 2015. Pengaruh jumlah gula dan ubi jalar ungu terhadap hasil jadi permen *leather* sirsak. *E-journal boga*, 4(1): 18-27.
- Tangkeallo, C., dan T. D. Widyaningsih. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miata kajian jenis bahan baku dan penambahan serbuk jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 128-134.
- Tarwendah, A. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Tritanti, A., dan I. Pranita. 2019. The making of red ginger (*Zingiber officinale* roxb. var. *rubra*) natural essential oil. *Journal of Physics: Conference Series*, 1273(1), 1273.
- Ware, M. 2017. Ginger: Health Benefits and Dietary Tips. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. (Diakses tanggal 4 Maret 2023).
- Warsito, H., M. P., R. dan F. Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Wilberta, N., N. T. Sonya dan S. H. R. Lydia. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1): 101-108.
- Williams C. A., and Lamprecht E. D. 2008. Some commonly fed herbs and other functional foods in equine nutrition. A review. *The Veterinary Journal* 178: 21-31
- Winarno, F. G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zachariah, T. J. 2008. *Chemistry of Spices*. London: Biddles Ltd, King's Lynn.