

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM RI]. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.52.06 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta : Badan POM RI
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3747:2013. *Kakao Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2005. SNI 7085:2005. *Rempah Bubuk (Simplisia Kencur)*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 4320:2004. *Minuman Serbuk*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [ITIS]. Integrated Taxonomic Information System. 2016. *Theobroma cacao L.* www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=505487#null (diakses pada tanggal 28 Maret 2024)
- [USDA]. United States Department of Agriculture. 2019. *Cocoa, dry powder, unsweetened*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169593/nutrients>. (diakses pada tanggal 28 Maret 2024).
- Adawiyah, D.R. dan Kariska, I.Y. 2017. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA). *Jurnal Mutu Pangan*. Vol. 4(1): 23-29
- Anastasia, D.S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., dan Atikah, N. 2022. Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe Dan Temu Putih. *JSSCR*, 4, 253–262. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v4i2.14003>. 4. 2. 253-262.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167–167.
- Aristyanti, N.P.P., Wartini., N.M., dan Gunam., I.B.W. 2017. Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna Bunga Kenikir (*Tagetes Erecta L.*) Pada Perlakuan Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 5 No.3.
- Ariyanti, M. dan Wahyuni. 2019. Kandungan Flavonoid dan Total Fenol pada Bubuk Kakao Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019 Bidang Ilmu Teknik Kimia, Kimia Analitis, Teknik Lingkungan, Biokimia Dan Bioproses*. pp.76-79.

- Ariyanti, M. 2019. Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 12 No. 1 Juni 2017; 34-42.
- Aslamiyah, N.A., Desy, S.A., dan Sri, L. 2022. Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi*. Vol. 6, No. 1.
- Astawan, M. 2016. *Sehat dan Rempah dan Bumbu Dapur*. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khair Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*. Vol. 8 No. 2:77-82.
- Cong, L., Bremer, P., dan Miroso, M. 2020. Functional Beverages in Selected Countries of Asia Pacific Region: A Review. *Journal of Beverages*. 6(2):1-17.
- Dewi, Anak Agung, R.M.F.K. 2020. Standardisasi Simplisia Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Daerah Boyolali. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Departemen Farmakologi dan Fitokimia. Surabaya.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2019. *Statistik Perkebunan Indonesia 2018-2020, Kakao*. Jakarta.
- Dwiyanti, H., Retno, S., Siswanto, dan Diah, K. 2019. Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Jurnal Media Pertanian*. 4(2):48-58.
- Fadhilah, Z.H., Farid, P., dan Raden, A.M.R.S. 2021. Review : Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigallocatekin Galat (ECGC) Sebagai Antioksidan Pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*. 8(1):31-44.
- Fareza, M.S., Rehana R., Nuryanti, N., dan Didin, M. 2017. Transformasi Etil-p-metoksisinamat Menjadi Asam p-metoksisinamat Dari Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Beserta Uji Aktivitas Antibakterinya. *Jurnal Penelitian Kimia*, Vol. 13, No. 2, Hal. 176-190.
- Firdausni, Hermianti, W., dan Kumar, R. 2017. Pengaruh Penggunaan Sukrosa Dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Dan Gingerol Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 137–146.
- Fortin, G.A., Khusnul, K.P.A., Amoria, S.R., dan Maherawati, M. 2021. Review: Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 15 No. 4: 984-991.

- Hadi, A. dan Nadia, S. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2): 121-129.
- Harahap, A.D., 2016. Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) Dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Mer) Dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta* 3.
- Hartono, Y., Sugiyono, dan Nur, W. 2018. Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 29(2): 185-194.
- Hayati, E.K., Rachmawati, N., dan Latifah. 2015. Antioxidant Activity of Flavonoid from Rhizome *Kaempferia galanga* L. Extract. *Journal of Chemistry*. Vol. 4 No. 2, hal 127-137.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Bebahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 5. Hal S251-S261.
- Irnawati, I., 2017. Penetapan Kadar Vitamin C dan Uji Aktifitas Antioksidan Sari Buah Songi (*Dillenia serrata* Thunb.) terhadap Radikal DPPH (*Diphenylpicrylhydrazyl*). *Pharmacon* 6.
- Iqbal, Muhammad. 2022. Pengaruh Penambahan Jahe Merah Bubuk (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional dari Kakao Bubuk (*Theobroma cacao* L.) serta Pengaruhnya Terhadap Respon Imun Mencit (*Mus musculus*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Katrin, K., dan Bendra, A. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun *Premna oblongata* Miq. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1), 21–31.
- Khairullah, A. R., Tridiganita, I. S., Arif, N. M. A., Ristag, H. H., Gavrila A. P., Amaq, F., dan Sancaka, C. R. 2021. Medicinal importance of *Kaempferia galanga* L. (*Zingiberaceae*): A comprehensive review. *Journal of Herbmed Pharmacology*. Vol. 10, No. 3: 281-288.
- Minifie, B.W. 2012. *Chocolate, Cocoa and Confectionary : Science and Technology*. Third Edition. The AVI Publishing Company, Connecticut.
- Munda, S., Pompy S., dan Mohan Lal. 2018. Chemical composition and biological activity of essential oil of *Kaempferia galanga*: a review, *Journal of Essential Oil Research*, 1-6. doi : 10.1080/10412905.2018.1486240

- Palilati, Yunandar P. 2021. Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Senyawa Aktif dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Prabawati, T.P dan Dwiwati, P. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta.
- Pratiwi, Kadek Dian. 2023. Optimasi Waktu Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Menggunakan Ragi Tape Terhadap Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH. *Diploma Thesis*. Diploma Tiga Farmasi Fakultas Farmasi, Universitas Mahasaraswati.
- Preetha, T.S., Hemanthakumar, A.S., dan Krishnan, P.N. 2016. A Comprehensive Review of *Kaempferia galanga* L. (*Zingiberaceae*) : A High Sought Medicinal Plant in Tropical Asia. *Journal of Medicinal Plants Studies*. 4(3):270-276.
- Parwata, A. O. M. I. 2016. *Antioksidan. Bahan Ajar*. Universitas Udayana. Bali
- Quelal, O.M., Hurtado, D.P., Benavides, A.A., Alanes, P.V., dan Alanes, N.V. 2023. Key Aromatic Volatile Compounds from Roasted Cocoa Beans, Cocoa Liquor, and Chocolate. *Journal of Fermentation*, 9, 166.
- Rahayu, Y.C., Ernie, M.S., Retno, P.R., dan Doaa, E.R. 2023. Analysis of Antioxidant and Antibacterial Activity of Cocoa Pod Husk Extract (*Theobroma cacao* L.). *Dental Journal*. 56(4): 220–225
- Rahmawati, F. 2016. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Restuti, A. N. S., Yulianti, A., Oktafa, H., Alfafa, D.S., Yani, F. N., Kurniawati, M., dan Wulandari, P. 2019. *Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Uji Organoleptik Minuman Cokelat (Theobroma Cacao L.)*. Seminar Nasional Inahco (Indonesian Anemia and Health Conferences).
- Retnowati, E., Latifah, D., dan Munawaroh. 2022. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Kulit Terong Ungu (*Solanum Melongena* L.) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* SP.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi*. Vol. 7 No. 1:14-20.
- Rosniati, Kalsum, Jamilah, dan Khaerunnisa. 2021. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Sifat Organoleptik Milk Chocolate Analog Dari Biji

Kakao Tanpa Fermentasi (Unfermented) Dengan Penambahan Crude Stearin dan Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. Vol. 16 No. 2:9-22.

Sabahunnur, St., Netty Syam, dan Ervina. 2023. Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Pada Beberapa Jenis Klon. *Jurnal Agrotek*. 7(2):99-107.

Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., dan Maryanto. 2015. Karakteristik Kimia-Sensori Dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1):54-66.

Saswati, Ngatirah, dan Mohammad, P.B. 2024. Karakteristik minuman serbuk berbasis bunga lokal dengan menggunakan metode foam mat drying. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 15, No. 1:20-35.

Senduk, Toar, W., Lita, A.D.Y., Montolalu., dan Verly, D. 2020. Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove (*Sonneratia alba*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 11(1):9-15.

Septiana, Aisyah, T., M. Samsi, M. Mustaufik. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman Terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Jurnal Agritek*. 37(1):7-14.

Sigalingging, C. 2019. Pembuatan Bubuk Kopi Dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah. *Tesis*. Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

Stiani, R., B. Saragih, dan Yuliani. 2018. Formulasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Minuman Fungsional Cokelat (*Theobroma cacao* L.) Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1):7-13.

Sudrajat, A. 2018. Kajian Konsentrasi Cocoa Powder Pada Minuman Cokelat Terhadap Sifat Fungsional. *Tesis*. Program Studi Magister Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.

Suprayatmi, M., Intan, K., Elsera, B.S., dan Lailia, F. 2019. Pemanfaatan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dan Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) Untuk Meningkatkan Kandungan Antioksidan Produk Cokelat yang Rendah Gula. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol 5 No.1:75-84.

Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press.

Tambun, R., Harry, P. L., Christika, P., dan Ester, M. 2016. Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol Dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 5, No. 4:53-56.

- Towaha, J. 2014. Kandungan Senyawa Polifenol Pada Biji Kakao dan Kontribusinya Terhadap Kesehatan. *Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar*. Vol 2, No 1 :1 –16.
- Wahyudi, T dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wang, S.Y., Zhao, H., Xu, H.T., Han, X.D., Wu, Y.S., Xu, F.F., Yang, X.B., Göransson, U., and Liu, B. 2021. *Kaempferia galanga* L.: Progresses in Phytochemistry, Pharmacology, Toxicology and Ethnomedicinal Uses. *Front. Pharmacol.* 12:675350. doi: 10.3389/fphar.2021.675350.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Widyantari, A.A.A.S.S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 2, Nomor 1.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarto, W., P. 2007. *Tanaman Obat Indonesia untuk Pengobatan Herbal*. Karyasari Herba Media, Jakarta
- Wulandari, R.T. 2021. Uji Antioksidan Ekstrak N-Heksan Dari Kulit Umbi Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Skripsi*. Program Studi Farmasi Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.