

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. (2018). *Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar*. Jurnal Media Analisis Kesehatan, 1(1), 56-62.
- Ali, B. H., Blunden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. 2008. *Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): A review of recent research*. Food and Chemical Toxicology, 46(2), 409-420.
- Alvionita. J., Djaswir. D., Mai. E. (2016). *Ekstraksi Dan Identifikasi Senyawa Antosianin Dari Jantung Pisang Raja (Musa X paradisi L.) Serta Uji Aktivitas Antioksidan*. Universitas Andalas.
- Andarwulan, N dan Faradia R. H. F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor : South East Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFST). Center. Institut Pertanian Bogor
- Anshor, L. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Edible Film Berbahan Dasar Whey*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- Aydin, S. (2020). *Total Phenolic, antioxidant, antibacterial and antifungal activities, FT-IR analyses of Brassica oleracea L. var. acephala and Ornithogalum umbellatum L*. Genetika. Vol. 52, No.1 hal 229-244.
- BPOM. (2016). *Pangan Fungsional*. Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia.

- Carlsen, M. H., Halvorsen. B. L., Kari. H. Siv K B.et. al. 2010. *The total antioxidant content of more than 3100 foods, beverages, spices, herbs and supplements used worldwide*. Nutrition Journal, 9:3
- Christianti, V. 2013. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kubis Merah Terhadap DPPH dengan Metode KLT*. Akademi Analis Farmasi Dan Makanan Putera Indonesia. Malang.
- Damayanti DS, Kusuma HM. C, Nurdiana, S. (2020). *Effects of soursop (Annona muricata) leaf water extract (SLWE) on body weight, leptin and TNF α plasma levels of rats with high fat and high fructose (HFHF) Diet*. J Glob Pharma Technol. 2019;11(4).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta. Sinar Ilmu.
- Djama'an, Q., Goenarwo.E., dan Mashoedi. I. 2012. *Pengaruh air perasan jahe terhadap kadar glukosa darah dan gambaran histopatologi sel beta pankreas studi eksperimental pada tikus jantan*. Jurnal Sains Medika. 4 (2) : 165-173.
- Dwi, S dan Apriyantono. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press. Bogor, 59–60.
- Eder, R. (1996). *Handbook of Food Analysis Marcel Dekker Inc*. New York.
- Effendi, M, A, B. (2022). *Karakteristik Minuman Fungsional Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum rhizome)*. [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Erlia. J., Iswardy. E., Azmi. N, dan Mursal. (2020). *Analisis Ekstrak Kubis Ungu (Brassica oleracea L) Dan Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Dye Untuk*

- Aplikasi Dye Sensitized Solar (DSSC)*. J. Aceh Phys. Soc. 11(3) 65-69. eISSN : 2355-8229.
- Fissy, S. O. N. (2013). *Uji Efektivitas Sediaan Gel Anti Jerawat Ekstrak Etanol Rimpang Jahe Merah Zingiber officinale Rosc.var. rubrum Terhadap Propionibacterium acnes dan Staphylococcus epidermidis*. [Skripsi]. Universitas Tanjungpura Pontianak:
- Harini, W, D. H. (2015). *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hermawan, S., 2016. *Kajian Perbandingan Stroberi Dengan Ekstrak Jahe dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Stroberi Jahe*. Tesis. Universitas Pasundan. Bandung. 17 hal.
- Huriah., Nur. A., & Noor, A. H. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose) - Gula Pasir*. Jurnal Pengolahan Pangan 4 (1) 16-25.
- Iqbal, S., & Bhanger, M. I. 2007. *Composition of the essential oils of ginger (Zingiber officinale) and turmeric (Curcuma longa) from Pakistan*. Food Chemistry, 101(4), 1667-1673.
- Jalalludin, H. (2016). *Pengaruh suhu dan lama oksidasi enzimatis daun sirsak terhadap karakteristik teh herbal mix daun sirsak (annona muricata l.) dan kayu manis (Cinnamomum burmannii)*. May, 31–48.
- Januarni, E. (2017). *Optimasi Formulasi Minuman Serbuk Terintegrasi Daun Kelor, Daun Pandan Wangi, dan Jahe Merah (Moringa oleifera Lamk, Pandanus marylifolius Roxb, dan Zingiber officinale Rosc)*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Karoui, I, -J., Jalloul, A, -B, Jihene, -A., Abderrabba, -M., 2018. *Characterization of bioactive compounds,*

- Antioxidant Properties and Antimicrobial Activity of Red and White Cabbage Leaves Extracts.* Journal of Chemistry: Education Research and Practice. 2, 1–8.
- Kehulinta, S. D. (2020). *Pengaruh Kompos Kulit Nenas dan Herba Farm Terhadap Tertumbuhan dan Hasil Kubis Ungu (Brassica oleracea L).* [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. Hal 10–11.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). *Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits.* Food and Nutrition Research, 61(1).
- Kojong, E. D., Ogie, T. B., Porong, J. V. (2023). *Karakteristik Morfologi Tanaman Jahe Merah (Zingiber Officinale var. rubrum) Lokal Di Kecamatan Poso Pesisir Provinsi Sulawesi Tengah.* Jurnal Agroekoteknologi Terapan. 4 (2). ISSN: 2797-0647.
- Kumar, S., & Pruthi, V. 2014. *Saponins of plants – A review.* Pharmacognosy Reviews, 8(16), 22-32.
- Marwati, S. 2012. *Ekstraksi dan Preparasi zat Warna Alami sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa.* Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta
- Mayani, L. Yuwono, S. S., dan Ningtyas, W. D. 2014. *Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio air terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik pada pembuatan sari jahe (Zingiber officinale).* Jurnal Pangan dan Argonomi. [online], 4(2), 148-158.
- Mayasri, A. (2021). *Potensi beberapa jenis rumput laut di aceh (studi kasus: skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan).* Lantanida Journal, 9(1).

- Musthikaningtyas, R.P., dan Tri, D.W. 2015. *Pembuatan Minuman Fungsional Liang The Daun Salam (Eugenia polyantha) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4): 1458–1464.
- Nadhifah. A., Kholifatudin. Y., Handarsari. E. (2021). *Kadar Air Dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Berdasarkan Perlakuan Awal (pre-treatment)*. Jurnal Gizi 10 (2).
- Nasikhah, A. D., Rachmah, Q., & Sarworini, E. (2021). *Pelaksanaan Proses Asuhan Gizi Terstandar, Pemberian Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein terhadap pasien pasca bedah Intususepsi Ileocolic, Post*
- Nursakinah, D., & Verawati, B. (2021). *Pembuatan Permen Jeli Ekstrak Jahe Merah dengan Substitusi Ekstrak Jambu Biji Merah sebagai Sumber Antioksidan bagi Penderita Diabetes Melitus*. Jurnal Pangan Dan Gizi, 11(2), 125–133.
- Oancea. S. (2021). *A Review Of The Current Knowledge Of Thermal Stability Of Anthocyanin And Approaches To Their Stabilization To Heat*. Antioxidants 10, 1337.
- Pontoh, J., Mirah, G., Karundeng, P., & Kamuh, V. (2012). *Metode Analisa Dextran dalam Nira dan Gula Aren*. In *Bulletin Palma*. (Vol. 13, Issue 2, pp. 109–114).
- Prasetyeo, Y.T. 2012. *Jahe, kunyit, kencur, temulawak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Prasetyorini., Mira, M., dan Chrys, S. 2018. *Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 30% dan 96% Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa, L) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus*. Jurnal Farmasi FMIPA. UNPAK.

- Priska, M. Natalia. P, Ludovicus. C, Yulius. D. (2018) 'Review : *Antosianin Dan Pemanfaatannya. Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. Vol. 6 (2). 79–97.
- Putri, D.A., 2014. *Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (Zingiber officinale var rubrum) Sebagai Antibakteri Escherichia coli*. [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Bengkulu.
- Putri, N. R, 2022. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Karakterisasi Minuman Fermentasi Dari Ubi Jalar Ungu Dengan Ginger Bug Sebagai Starter Fermentasi*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas
- Putri. A. R., Poku. M. S., Yani. S., Wiyani. L., (2016). *Pengaruh Suhu Terhadap Karakteristik Oleoresin Pada Ekstraksi Jahe*. Journal Of Chemical Process Engineering. Vol. 01 (02). ISSN 2303 -3401.
- Rahmadani, N., Ruslan, R., & Satrimafitrah, P. (2018). *Penerapan Metode Ekstraksi Pelarut dalam Pemisahan Minyak Atsiri Jahe Merah (Zingiber officinale Var. rubrum)*. KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 4(1), 74-81.
- Ramli N. & Santy P. (2017). *Efektifitas Pemberian Ramuan Jahe (Zingibers officinale) dan Teh Rosella (Hibiscus sabdariffa) terhadap Perubahan Intensitas Nyeri Haid*. ActIon. Aceh Nutrition Journal, 2(1): 61-66.
- Rauf, M. A., Budiylanti, W. & Paramasari, D. (2023). *Red Cabbage Juice Decreases Oxidative Stress in Hyperuricemia Model Rats*. Jurnal Aisyah: Jurnal Ilmu Kesehatan Volume 8,(2), 135–140
- Richana. N (2009). *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bogor. NUANSA CENDEKIA.

- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2013). *Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005, 1–4.
- Santoni, A., Darwis, D. dan Syahri, S. 2013. *Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (syzygium campanulatum korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Perwarna Alami*. Prosiding Seminar dan Rapat Tahunan Bidang MIPA BKS PTN Wilayah Barat Tahun 2013 1 - 10. ISBN: 978-602-98559-2-0.
- Sayuti, K; Yenrina, R., 2015. *Antioksidan, Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. ISBN : 978-602-8821-971
- Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Setyawan, R A. dan Sri, T. 2013. *Efektivitas Krim Ekstrak Zingiber Officinale Linn.var. rubrum sebagai Penurun Nyeri Sendi Pada Lansia*. Mutiara Medika. Vol.13, No.2, hlm: 105-110.
- Shukla, Y., & Singh, M. 2011. *Cancer preventive properties of ginger: A brief review*. Food and Chemical Toxicology, 49(1), 73-79.
- SNI 3719:2014. *Syarat Mutu Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 36 hal.
- Soeroso, Erlien. G, Lydia, N.L, Yohanes, M. 2017. *Penambahan Gula Dapa Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 1, No. 1: 62-69.
- Srinivasan, K. (2014). "Antioxidant potential of spices and their active constituents." Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 54(3), 352-372.

- Sulfiani. A (2018). *Studi Pembuatan Minuman Serbuk Fungsional Dari Daun Kelor (Moringa oleifera) Kombinasi Bubuk Kakao (Theobroma cacao L.)*. SKRIPSI. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep : Pagkep
- Sumiati. (2019). *Purple Cabbage Extracts (Brassicca Oleracea L) as Tofu's Formalin Indicators*. Integrated Lab Journal, 7(1), 44–55.
- Susanti, Reny E. E., Nurjanah, A., Safitri, R. E., A'yun, Q. 2019. *Pemanfaatan Ekstrak Kubis Ungu (Brassica Oleraceae) Sebagai Indikator Warna Pada Analisis Hidrokuinon*. Akta Kimindo Vol. 4(2), 95-106.
- Talitha, U. S. dan Minerva, P. 2023. *Kelayakan Ekstrak Kubis Merah Sebagai Blush on*. Vol. 7(1), 1153- 1160.
- Trisnantini. D. A., Ismawati. B. T., Pradana dan Jonathan. J. G. (2016). *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Daun Tanjung (Mimusips elengi. L) Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Unirah, U. 2011. *Formulasi Sediaan Lipstik menggunakan Ekstrak Kubis Merah (Brassica oleraceae) sebagai pewarna*. Medan: Universitas Sumatra Utara. Universitas Sriwijaya. Palembang. Hal 17–18.
- Vale. A. P., Santos. J., Brito. N. V., Fernandes D., Rosa. E., Beatriz. M., Oliveira. P. P. (2015). *Evaluating The Impact Of Sprouting Conditions On The Glucosinolate Content Of Brassica Oleracea Sprouts*. Phytochemistry 115. Hal 252-260.
- Wahyani, A. D., & Melly, F. 2022. *Analisis Kandungan Vitamin C dan Fisik Pada Serbuk Jahe Merah, Jahe Besar, dan Jahe Emprit Sebagai Imun Booster*. Jurnal

- Kesehatan Masyarakat. STIKES Cendekia Utama Kudus. Vol. 10, No. 2.
- Wahyuningsih, H. & Aulia, A. P. 2020. *Tinjauan : Pengaruh Jus Kubis Merah (Brassica Oleracea Var. Capitata F. Rubra) Pada Tingkat SGPT*. Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology. Volume 3 No. 1.
- Widyantari, A. S. S. (2020). *Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan*. Widya Kesehatan. 2(1), 22-29.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). *Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor*. Jurnal FishtechH. 8(1), 7–11.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yulia, A., Rahmi, S.L., Latief, M. 2013. *Minuman fungsional ekstrak kulit kayu manis dan kelopak bunga rosella*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains.
- Yusmiati, Y. (2018). *Pengaruh komposisi ekstrak jahe merah (zingiber officinale var. rubrum rhizoma) dan larutan gula aren terhadap karakteristik minuman fungsional kelopak rosella (hibiscus sabdariffa l.)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. Hal 17–18.
- Yusmiati, Y. (2018). *Pengaruh komposisi ekstrak jahe merah (zingiber officinale var. rubrum rhizoma) dan larutan gula aren terhadap karakteristik minuman fungsional kelopak rosella (hibiscus sabdariffa l.)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian
- Yusuf, M., Indriati, S., & Attahmid, N. F. U. (2018). *Karakterisasi Antosianin Kubis Merah sebagai Indikator pada Kemasan Cerdas*. Galung Tropika. 7(1), 46-55.