

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC : AOAC Int.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta.
- Arifin, Z. 2012. Jurnal Penelitian Aktivitas Antimikrobia ekstrak etanol jahe merah terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escheria coli*, dan *Candida albicans*. [Skripsi] Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. 67 hal.
- Arpah, M., dan Syarief, R. 2000. *Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan*. Difusi Hukum Fick Undireksional. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 256 hal.
- Atmaka, Windi, R. Baskara dan Tri Amborowati. 2012. Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol : Karakteristik Sensori dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2) : 9 hal.
- Ayu, SP. 2016. Pendugaan Umur Simpan Dodol Nanas (*Ananas comosus* L.) dengan Pengemas Edible Film Tapioka. Fakultas Teknik Prodi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung. 13 hal.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. (SNI) 01-2986-2003. *Dodol*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. (SNI) 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan Dan Minuman*. Jakarta. 35 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. 190 hal.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 373 hal.
- Demam, J. M. 1999. *Kimia Makanan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB : Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- 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]. Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 69 hal.
- Gautara dan Soesarsono. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor. 247 hlm

- Gholib, D. 2008. Uji Daya Hambat Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* Var. *Amarum*) Terhadap *Trchopyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neoformans*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 9 hal.
- Hanifah, Rina, 2016. Pendugaan Umur Simpan Dodol Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Metode *Arrhenius*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 165 hal.
- Hanggara, H., S, Astuti., S, Setyani. 2016. Pengaruh formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung. 21 (1): hal 13-27.
- Hanum. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Sumatera Utara. 1 (2): 12 hal.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 239 hal.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI. Hal 8 hal.
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin. 243 hal.
- Ibrahim, A, M., Yunianta., dan Sriherfyna, H, F. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Jahe terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambah Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) hal 530-541.
- Iswari, K dan Srimaryati. 2018. Kajian Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified casava flouf*) Mendukung Pengembangan Makanan Tradisional Sumatera Barat Galamai dan Kue Sapik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat. Sukarami Kab. Solok. 1363-1368.
- Kawiji, Rohula dan Erwin. 2011. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* *Rosc.*) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Sale Pisang Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 2 (4) : 113-119.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Tim Penyusun. Bogor

- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta. 404 hal.
- Kikuzaki, H. and Nakatami, N.1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *Journal Food science*. 58 (6): hal 1407-1410.
- Koswara. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 75 hal.
- Kumalaningsih, S. 2007. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus agrisarana. Surabaya. 356 hal.
- Kumar, V. 2006. *Rahasia Kesehatan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta. PT Bhuana Ilmu populer. 89 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat. 423 hal.
- Manju, V. dan N. Nalini. 2005. Chemopreventive Efficacy of Ginger, a Naturally Occurring Anticarcinogen During the Initiation, Post Initiation Stages of 1, 2 Dimethyl Hydrazine-induced Colon Cancer. *Clin Chim Acta*. 358: 60-67
- Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 188 hal.
- Murtius WS, Rahmi ID dan Neswati. 2015. Antimicrobial Activity of Jackfruit's Straws Films Which has been enriched by Temulawak (*CurcumaXanthorrhizza*, ROXB.) toward Microorganism on Galamai. *Journal of BioSciens (Jbio)* 3 (2). 4 hal.
- Murtius WS dan Hari PD. 2016. The Properties of Zingiberaceae Starch Films for Galamai Packaging. [Jurnal] *International Journal on Advanced Sains Engineering Information*. 6 (2): 221-225.
- Nursal, S Wulandari, WS Juwita. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*, Roxb) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *E coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. 2(2) : 64-66. Univ Riau.
- Omega, Gladi FFL. 2011. Pengaruh Penambahan Gliserol Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 42 hal.
- Paimin, F dan Murhanto. 2004. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Penebar Swadaya. Jakarta. 116 hal.
- Pongajow, N. J., G. S. S. Djarkasi, L.C. Mandey. 2015. Pendugaan Umur Simpan Halua Kenari Menggunakan Metode *Acceselerated Shelf Life Testing (ASLT)* Model *Arrhenius* Pada UKM Kepulauan

Sitaro. *Jurnal Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan, Kabupaten Kepulauan Sitaro*. 13 hal.

Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rose*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 68 hal.

Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal.

Purnomo, H., F, Jaya. dan SB, Widjanarko. 2010. The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Rhizome Antioxidant Compounds, and Its Quality. *International Food Research Journal*. Brawijaya University, Malang. 15 hal.

Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 96 hal

Reviansyah, Putra. 2011. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren Secara Kelompok Di Kabupaten Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 43 hal.

Riski, Adlin. 2017. Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Industri Galamai di Koto Nan IV Parit Rantang Kota Payakumbuh. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Unand. Padang. 64 hal.

Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. PT. Kanisius. Yogyakarta. 63 hal.

Shahidi, F dan U.N. Wanasundara, 2002. Methods for Measuring Oxidative Rancidity in Fats and Oils. Dalam: *Food Lipids* (C.C. Akoh dan D.B. Min, eds). Marcel Dekker. New York. 7 hal.

Saparinto, Cahyo. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. 88 hal.

Sari, D.K., W. Atmaka dan D.R.A, Muhammad. 2013. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dengan Berbagai Variasi Gliserol sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2): 13-19 hal.

Sari, K. I. P. 2013. Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escheria coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. Padang. 2(1): 5 hal.

Satuhu., Suyanti dan Sunamarni. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Depok. 72 hal.

- Setiawan, Budi. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 149 hal.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya, PS. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, Bambang, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 183 hal.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Syarief dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 374 hal.
- Trilaksani. 2003. *Aktifitas Antioksidan dan Imunomodulator Serelia Non Beras*. [Skripsi]. IPB. Bogor. 56 hal.
- Wasono, M.S.E., dan Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Dengan Pendekatan *Arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 178-187.
- Widiyanti, R, K. 2009. Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*). [Skripsi] Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta. 58 hal.
- Wijaya, C.H. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk Z Dengan Metode *Arrhenius*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 76 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Wulandari, M. 2015. Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Pada Tepung Ketan Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Galamai. [Skripsi]. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Padang. Padang. 81 hal.
- Yasmi, E. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale, R.*) Terhadap Mutu Dodol Bengkuang (*Pachyrrizus erosus, L.*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 66 hal.
- Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Press. Bogor. 124 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 145 hal.