

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, M. R. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Lemon (*Citrus medica* var. Lemon) terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill). *Skripsi* , 1-43.
- Agustin, F., & Putri, W. D. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L.(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh Air dan Kosentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Agustin, N. I. (2018). Penentuan Umur Simpan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan Analisis Proksimat pada Minuman Rumput Laut . *Skripsi*, 1-100.
- Agustina, A. M. (2018). Karakteristik Jelly Drink Buah Naga (*Hylocereus* sp.) dengan Penambahan Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) sebagai Gelling Agent . *Skripsi* , 1-65.
- Alba, K., & Kontogiorgos, V. (2019). Seaweed Polysaccharides (Agar, Alginate, Carrageenan). *Encyclopedia of Food Chemistry*, 240-250.
- Alqahtani, N. K., Salih, Z. A., Asiri, S. A., Siddeeg, A., Elssiddiq , S. A., Alnemr, T. M., et al. (2024). Optimizing physicochemical properties, antioxidant potential, and antibacterial activity of dry ginger extract using treatment. *Heliyon*, 10, 1-14.
- Alzimi. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Skripsi*, 1-60.
- Amanada, I. P., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Penilaian Organoleptik Air Kelapa Kemasan. *Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2030-2040.
- Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Aziz. (2017). *Obat Tradisional*. Jakarta : EGC.
- Azkiyah, S. Z. (2020). Pengaruh Uji Antibakteri Ekstrak Rimpang Jahe Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli* Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 71-80.

- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Kandungan Gizi dan Manfaat Air Kelapa terhadap Metabolisme Diabetes : Kajian Naratif. *Amerta Nutrition*, 7, 317-325.
- Badilla, O., Hernandez, M. L., García, A. K., Lopez, O. V., Alonso, P. A., Calixto, J. R., et al. (2020). Use of Coconut Water (*Cocos nucifera* L) for The Development of A Symbiotic Functional Drink. *Heliyon*, 6, 1-6.
- Chairuni, A. R., Makmur, Iskandar, E., & Mayamsari, I. (2022). Manajemen Produksi Pada Home Industry Pondok Kelapa Muda Jelly Taya Di Alue Naga Kota Banda Aceh. *Agrisep*, 23(2), 30-37.
- Chang, C. L., & Wu, R. T. (2011). Quantification of (+)-catechin and (-)-epicatechin in coconut water by LC–MS. *Food Chemistry*, 126, 710-717.
- Chasparinda, M. E., Andriani, M., & Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* R.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (2), 20-27.
- Coulibaly, W. H., Camara, F., Tohoyessou, M. G., Konan, P. A., Coulibaly, K., Yapo, E. A., et al. (2023). Nutritional profile and functional properties of coconut water marketed in the streets of Abidjan (Côte d'Ivoire). *Scientific African*, 20(1), 1-11.
- Darling, R., Rahim, A., & Noviyanty, A. (2024). Physicochemical and Sensory Characteristics of Instant Red Ginger from Various Volumes of Added Water. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 21 (02), 1499-1508.
- Darsana, P. W., Yusasrini, N. A., & Suter, I. K. (2019). Pengaruh Konsentrasi Konyaku terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 4(1), 9-15.
- Dzigbor, A., Neglo, D., Tettey, C. O., Nsful, F., Addo, E. O., & Poma, J. O. (2024). The effects of varying ingredients combination and boiling time on total phenolic content, antioxidant activity, and antimicrobial properties of lemongrass-ginger tea. *Heliyon*, 10, 1-8.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2018). *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara .

- Evania , M. K., Fransiska , & Dharsela , M. (2024). Pengujian Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Pada Selai Pisang Kepok dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisica* Linn). *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*, 6 (2), 1-43.
- Fardhyanti, D. S., & Julianur, S. S. (2015). Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut(*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 68-73.
- Febriyanti, S., & Yunianta. (2015). Pengaruh Kosentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiberofficinale* var. *Rubrum*) terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 542-550.
- Firdaus, A. (2017). Ekstraksi Jahe Emprit(*Zingiber officinale* Rosc.) dan Serai Dapur(*Cymbopogon citratus*) dengan Metode Maserasi sebagai Bahan Dasar untuk Pembuatan Produk Effervescent. *Skripsi*, 1-142.
- Firdaus, A. N., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2018). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Jelly Drink Berbasis Jahe Emprit(*Zingiber officinale* Rosc) dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*.
- Gelgel, K. D., Yusa , N. M., & Permana, D. G. (2015). Kajian Pengaruh Jenis Jahe(*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu Pengeringan terhadap Kapasitas Antioksidan serta Sensori Wedang Uwuh . *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11-22.
- Ghafoor, K., Juhaimi , F. A., Ozcan , M. M., Uslu, N., Babiker , E. E., & Ahmed , I. M. (2020). Total Phenolic, Total Carotenoids, Individual Phenolics and Antioxidant Activity of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizome as Affected by Drying. *LWT - Food Science and Technology*, 126, 1-7.
- Ghafoor, K., Juhaimi , F. A., Ozcan , M. M., Uslu, N., Babiker , E. E., & Ahmed , I. M. (2020). Total Phenolics, Total Karotenoids, Individual Phenolics, and Antioxidant Activity of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizome as Affected by Drying Methods. *LWT-Food Science and Technology*, 126, 1-7.
- Hamsidi, R., Sabarudin, Sadino, A., & Idrus, L. S. (2021). *Jahe Tanaman Indonesia Berkhasiat*. Yogyakarta: Deepublish .

- Handito, D., Saloko, S., Cicillia, S., & Siska, A. I. (2020). *Pangan Fungsional*. Mataram: Mataram University Press.
- Hardoko, Tajuddin, K. J., & Halim, Y. (2019). Substitusi Agar-Agar dalam Pembuatan Jelly Drink Cincau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), 45-56.
- Hardoko, Tajuddin, K. J., & Halim, Y. (2019). Substitusi Agar-Agar dalam Pembuatan Jelly Drink Cincau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), 45-56.
- Hasna, L. Z. (2020). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11.
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa pada Buah Aren (*Arenga pinnata*) terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1-11.
- Hikmah, D. M., Safithri, M., & Fitrilia, T. (2023). Peredaman Radikal Bebas DPPH dan Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase oleh Ekstrak Air Jahe Merah. *Current Biochemistry*, 10 (2), 74-82.
- Hu, A., Liu, Y., & Wu, S. (2024). A review on polysaccharide-based jelly: Gell food. *Food Chemistry*, 23, 1-7.
- Huriah, Nur Alam, & 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.
- Ibrahim, A. M., & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 530-541.
- Ibrahim, S. (2020). Potensi Air Kelapa Muda Dalam Meningkatkan Kadar Kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1), 9-14.
- Iriyanti, S., Irianti, D., Masrif, M., Rahayu, S. E., & Kristanto, B. (2024). Formulation and Organoleptic Test of Herbal Red Ginger Syrup (*Zingiber officinale* varietas *Rubrum*) as a Health Drink. *Jurnal Aisyah : Ilmu Kesehatan*, 9 (1), 336-397.

- Jiang, J. L., Zhang, W. Z., Ni, W. X., & Shao, J. W. (2021). Insight on structure-property relationships of carrageenan from marine red algal: A review. *Carbohydrate Polymers*, 257, 1-12.
- Jiang, X. (2025). Biological Mechanisms, Pharmacological and Pathological Activities, and Quality Optimization of Gingerols and Shogaols. *Journal of Functional Foods*, 127, 1-17.
- Jung, M. Y., Lee, M. K., Park, H. J., Oh, E. B., Shin, J. Y., Park, J. S., et al. (2018). Heat-Induced Conversion of Gingerols to Shogaols in Ginger as Affected by Heat Type (Dry or Moist Heat), Sample Type (Fresh or Dried), Temperature and Time. *Food Sci Biotechnol*, 27 (3), 687–693.
- Khairani, S., Johan, V. S., & Harun, N. (2019). Pemanfaatan Kolang Kaling dan Buah Nanas terhadap Mutu Selai Campuran. *Sagu*, 18 (1), 17-24.
- Kravchenko, A., Anastyuk, S., Glazunov, V., Sokolova, E., Isakov, V., & Yermak, I. (2023). Structural peculiarities of carrageenans from Far Eastern red seaweed *Mazzaella parksii* (Gigartinaceae). *International Journal of Biological Macromolecules*, 228, 346-357.
- Kristantri, R. S., Wulansari, D., & Wigati, D. (2019). Pengaruh Gula Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Kombinasi Probiotik dan Tepung Porang. *Farmasains*, 6(1), 35-41.
- Kusnandar, F. (2017). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat .
- Kustyawati, M. E. (2020). *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Bandar Lampung: Pusaka Media.
- Leslie, A. G., & Gunawan, S. (2023). Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*): Uji Fitokimia, Analisa Sidik Jari, Kapasitas Total Antioksidan, dan Penentuan Kadar Fenolik. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(2), 2007-2016.
- Li, Z., Wang, T., Jiang, H., Wang, W.-T., Lan, T., Xu, L., et al. (2024). Comparative key aroma compounds and sensory correlations of aromatic coconut water varieties: Insights from GC × GC-O-TOF-MS, E-nose, and sensory analysis. *Food Chemistry*, 21(1), 1-10.
- Mahendradatta, M., Rahayu, W. P., Giyatmi, U. S., Ardiansyah, Fibri, D. L., Kusnandar, F., et al. (2021). *Inovasi Teknologi*

Pangan Menuju Indonesia Emas Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI. Bogor: IPB Press.

- Mantra, I., & Yoga, W. (2022). Gambaran Komposisi Mineral Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dari Berbagai Tingkat Kematangan sebagai Sumber Larutan Elektrolit. *Prosiding SINTESA*, 395-400.
- Mardhiyyah, Y. S., Nurtama, B., & Wijaya, H. (2019). Optimasi Proses Ekstraksi Bahan-Bahan Minuman Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18 (1), 10-24.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Ambon : Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Martgrita, M. M., Kembaren , R. F., Manurung , A., Hutapea, H. N., & Lumbangaol , T. M. (2023). Activity Enhancement of Antioxidant Contained in Sugar Palm Fruit (*Arenga pinnata* Merr) Through Solid State Fermentation by *Aspergillus oryzae*. *ICOLIB* , 225-233.
- Martgrita, M. M., Kembaren , R. F., Manurung, A., Hutapea , H. N., & Lumbangaol, T. M. (2023). Activity Enhancement of Antioxidant Contained in Sugar Palm Fruit (*Arenga pinnata* Merr) Through Solid State Fermentation by *Aspergillus oryzae*. *Icolib*, 225-233.
- Nobelina, N. (2019). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Kunder (*Benincasa hispida*) dan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L) terhadap Organoleptik dan Karakteristik Minuman Jelly Buah Kunder. *Skripsi* , 1-68.
- Novelina, Nazir, N., & Adrian, R. M. (2016). The Improvement Lycopene Availability and Antioxidant Activities of Tomato (*Lycopersicum esculentum*, Mill) Jelly Drink. *Procedia*, 9, 328-334.
- Nugroho, R. C., Setiyoko, A., & Sari, Y. P. (2023). Pengaruh Penambahan Kosentrasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Tingkat Kesukaan Minuman Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1-14.
- Nurani, L. H., Edityaningrum, C. A., Guntarti , A., & Zainab . (2024). *Teknik Ekstraksi dan Analisis Kimia Tumbuhan Obat*. Yogyakarta: UAD Press.

- Nurmadillah, S. (2019). Pengembangan Produk Jelly Drink Berbasis Daging Daun Buah Lidah Buaya A (*Aloe vera* L.) dan Ekstrak Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*, 1-91.
- Oboh, G., Akinyemi, A. J., & Ademiluyi, A. O. (2012). Antioxidant and inhibitory effect of red ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubra*) and white ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) on Fe²⁺ induced lipid peroxidation in rat brain in vitro. *Experimental and Toxicologic Pathology*, 64, 31-36.
- Octaviana, C., & Pujilestari, S. (2024). Pengaruh Kombinasi Karagenan dan Agar terhadap Mutu Minuman Jeli Sari Kedelai. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan*, 3, 723-734.
- Oktiana, I. (2018). Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Jagung Manis (*Zea mays*, L. *Saccharata*) terhadap Karakteristik Mutu Jelly. *Skripsi*, 1-57.
- Pakaya, S. W., Antuli, Z. A., & Une, S. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Ekstrak Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 102-111.
- Park, J. J., Olawuyi, F. I., Park, D. G., Lee, Y. W. (2021). Effects of gelling agents and sugar substitutes on the quality characteristics of carrot jelly. *The Korean Society of Food Preservation*. 28 (4), 469-479.
- Poerwono, H., Higashiyama, K., Kubo, H., Poernomo, A. T., Suharjono, Sudiana, I. K., et al. (2001). Citric Acid. *Analytical Profiles of Drug Substances and Excipients*, 28, 1-76.
- Purnavita, S., Oktaviananda, C., & Aurelia Purba, N. D. (2022). Ekstraksi Galaktomanan dari Kolang Kaling. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 12 (1), 40-44.
- Putra, H. P., Ulfa, E. U., & Wulandari, L. (2023). Penentuan Kandungan Fenolik Total dan Model Klasifikasi Serbuk Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum* Roscoe) di Dataran Sedang dan Tinggi. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 20(02), 141-146.
- Putra, Y. P., Adiguna, G. S., Nugroho, T. S., & Masi, A. (2021). Karakteristik Mutu Fisik dan Organoleptik Jelly Drink

- Berbasis Rumput Laut(*Eucheuma cottonii*) dan Buah Mangrove Pidada(*Sonneratia caseolaris*). *Manfish Journal*, 2(1), 1-7.
- Putri, S. M. (2015). Pengaruh Penambahan Buah Terong Belanda (*Cyphomandra Betacea*, Sendt.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang Kaling . *Skripsi* , 1-58.
- Rahman, S. S., Chowdhury, S. N., Salauddin , M., Hosen , Z., Karim , M. R., & Rouf, S. M. (2021). Comparative studies on nutrient content and antidiabetic effects of sugar palm (*Borassus flabellifer*) fruit pulp & endosperm on rats. *Endocrine and Metabolic Science*, 5, 1-8.
- Ramadhani, E. (2017). Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. *Skripsi* , 1-60.
- Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2012). Aplikasi Karagenan sebagai Emulsifier Di dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*, 1(2), 1-8.
- Rampengan, D. D., Syahputra , R. A., Halim, P., Kumalawati, D. A., Ramadhan , R. N., Surya, R., et al. (2024). Red ginger confers antioxidant activity, inhibits lipid and sugar metabolic enzymes, and downregulates miR-21/132 expression. *Journal of Agriculture and Food Research*, 1-10.
- Ridhani, A. M., Vidyaningrum. P. I., Nazzala. N. A., Fatihatunisa. R., Azzahro. S., Aini. N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*. 8 (3), 61-69.
- Rittisak, S., Lonuch , N., Buakeere, S., & Yimtoe , S. (2023). Development of Jelly Drink from Cultivated Banana Pseudo Stem Juice (*Musa sapientum* L.) and Pineapple Juice Supplemented with Pineapple Pulp. *Journal Homepage*, 7 (2), 52-59.
- Rosyda, D. U., Sudarmanto , B., & Rahmi, A. (2022). Kajian Kombinasi Kosentrasi Karagenan dan Jeruk Nipis pada Pembuatan Jelly Drink Labu Siam (*Sechium edule* Sw). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1), 1-7.

- Sa'adah, D. J., Vifta , R. L., & Susmayanti, W. (2023). Potensi Antioksidan Kombinasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dengan Metode DPPH. *Journal of Holistics and Health Sciences*, 5 (2), 385-394.
- Sagala, M. A., Efendi , R., & Yusmarini . (2016). Perbedaan Cara Ekstraksi Jahe dan Penambahan Gula Kelapa terhadap Mutu Sirup Jahe. *Jom Faperta*, 3 (1), 1-10.
- Sandrasari, D. A., Andarwulan , N., Faridah, D. N., & Dewi, F. N. (2023). Identifikasi Komponen Aktif Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. *Rubrum*) sebagai Sumber Antioksidan dengan Pendekatan Metabolomik berbasis HPLC. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 19(1), 32-43.
- Santos, J. L., Bispo, V. S., Filho , A. B., Pinto , I. F., Dantas , L. S., Vasconcelos , D. F., et al. (2013). Evaluation of Chemical Constituents and Antioxidant Activity of Coconut Water (*Cocos nucifera* L.) and Caffeic Acid in Cell Culture. *Annals of the Brazilian Academy of Sciences*, 85 (4), 1235-1246.
- Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., & Maekawa, A. (1996). Nutrient Composition of Kopyor Coconuts (*Cocos nucifera* L.). *Food Chemistry*, 57 (2), 299-305.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11-18.
- Sari, H. C., Darmanti, S., & Hastuti , E. D. (2006). Pertumbuhan Tanaman Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) pada Media Tanam Pasir dengan Salinitas yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, XIV(2), 19-29.
- Sari, K. I., Periadnadi, & Nasir, N. (2013). Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (*Zingiberaceae*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2 (1), 20-24.
- Sarmi, Ratnani , R. D., & Hartati, I. (2016). Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum*, 12 (1), 21-25.

- Satria, R. D. (2022). Studi Karakteristik Jelly Drink Filtrat Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*, 1-52.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2022). Kajian Proporsi Air Kelapa-Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Konjac Powder terhadap Kualitas Fisikokimia dan Sensory Jelly Drink Daun Kelor. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 58-65.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Shayanthavi, Kapilan, R., & Wickramaisinghe, I. (2024). Comprehensive analysis of physicochemical, nutritional, and antioxidant properties of various forms and varieties of tender coconut (*Cocos nucifera* L.) water in Northern Sri Lanka. *Food Chemistry Advances*, 4, 1-7.
- Sigalingging, C. (2019). *Pembuatan Bubuk Kopi dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah*. Universitas Sumatra Utara : (Tesis) Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Pertanian.
- Sirait, G. E. (2024). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Tanaman Suruhan (*Peperomia pellucida* L. Kunth). *Skripsi*, 1-88.
- Siregar, P. N., Pedha, K. I., Resmianto, K. F., Maharani, V. N., & Riswanto, F. D. (2022). Review: Kandungan Kimia Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Pembuktian In Silico sebagai Inhibitor SARS-CoV-2. *Jurnal Pharmascience*, 9(2), 185-200.
- Srikandi, Humairoh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *al-Kimiya*, 7(2), 75-81.
- Sudiro, C. D. (2022). Pengaruh Pemberian Air Kelapa Muda terhadap Penurunan Nyeri Haid (Dismenore) pada Remaja Putri Kelas VII DI SMPN 9 Madiun. *Skripsi*, 1-110.
- Sugiarto, H., & Surjoseputro, S. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan

- Organoleptik Jelly Drink Edamame-Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 74-80.
- Sururi, M., Bogoriani, N. W., & Asih, I. R. (2022). Karakterisasi dan Uji Kemampuan Aktivitas Senyawa Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinalis* var. *Rubrum*) secara In Vitro. *Cakra Kimia*, 10 (2), 60-70.
- Sutardi, S. (2016). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(3), 121-130.
- Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Makalah*, 1-17.
- Syahputri, G. A., Santoso, U., & Supriyanto. (2021). Ultrafiltration for The Separation of Polyphenol Oxidase and Peroxidase and Effect on Physicochemical and Antioksidan Properties of Coconut (*Cocos nucifera* L.). *Food Research*, 5 (4), 163-172.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tan, T.-C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G., & Easa, A. M. (2014). Composition, physicochemical properties and thermal inactivation kinetics of polyphenol oxidase and peroxidase from coconut (*Cocos nucifera*) water obtained from immature, mature and overly-mature coconut. *Food Chemistry*, 142, 121-128.
- Tejasari, & Zakaria, F. R. (2006). Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK terhadap Sel Kanker Darah K-562 In Vitro. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*, XVII (2), 97-108.
- Tetelepta, G. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Mutu Sirup Air Kelapa. *Edufortech*, 9 (1), 59-65.
- Verawati, N., Aida, N., & Yani, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Jenis Jahe dan Konsentrasi Jahe Pada Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Minuman Herbal Tradisional Minaserua. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*, 7 (4), 1732-1739.

- Wahyuni, F., Ashsiddiq, M. N., Lestari, D., Efriwati, Mardiyah, U., Nurlaela, E., et al. (2023). *Pengantar Pangan Fungsional*. Padang : Getpress Indonesia .
- Wahyuni, S. (2018). Pemanfaatan Limbah Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.) untuk Pembuatan Kecap dan Uji Organoleptik sebagai Referensi Mata Kuliah Bioteknologi. *Skripsi*, 1-123.
- Wariyanti, Y. B. (2008). Kualitas Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera* L) Berdasarkan Perbedaan Umur Buah Kelapa. *Widya Warta*, 1, 75-82.
- WHO, W. H. (1999). WHO Monographs On Selected Medicinal Plants. *Geneva, Volume 1*, 1-297.
- Widawati, L., & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh Kosentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jelly Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Agritepa*, 11(2)(2407-1315), 144-152.
- Widayat, Cahyono, B., Satriadi, H., & Munfarida, S. (2017). Antioxidant activity and total phenolic content in Red Ginger (*Zingiber officinale*) based drinks. *International Symposium on Food and Agro-biodiversity (ISFA)*, 1-11.
- Widowati, E. H., & Larasati, D. (2018). Kosentrasi Karagenan terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Krai. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 153-164.
- Winarno, F. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wong-Paz, J. E., Márquez, D. B., Zárate, P. A., Valdés, J. A., Cruz, K., Luna, C. R., et al. (2018). Extraction of Bioactive Phenolic Compounds by Alternative Technologies. *Physicochemical Methods in Food*, 1-252.
- Xu, S., Ma, Z., Chen, Y., Li, J., Jiang, H., Qu, T., et al. (2022). Characterization of the flavor and nutritional value of coconut water vinegar based on metabolomics. *Food Chemistry*, 369, 1-10.
- Yanto, T., Karseno, & Purnamasari, M. M. (2015). Pengaruh Kosentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Jelly Drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8 (2), 123-129.

- Yasmi, E. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*, R.) terhadap Mutu Dodol Bengkuang (*Pachyrrizus erosus*, L.). *Skripsi*, 1-48.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yong, J. W., Ge, L., Ng, Y. F., & Tan, S. N. (2009). The Chemical Composition and Biological Properties of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water. *Molecules*, 14, 5144-5164.
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis*, 4(2), 1-6.
- Zhang, S., Kou, X., Zhao, H., Mak, K.-K., Balijepalli, M. K., & Pichika, M. R. (2022). *Zingiber officinale* var. *rubrum*: Red Ginger's Medicinal Uses. *Molecules*, 27(3), 1-31.
- Zikria, R. (2023). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.

