

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). PENGARUH METODE PENGERINGAN TERHADAP KARAKTER MUTU FISIK DAN KIMIA SERBUK MINUMAN INSTAN KULIT BUAH NAGA. *Media Farmasi*, 16(1), 57-64.
- Akbar, S. (2011). *Andrographis paniculata*: a review of pharmacological activities and clinical effects. *Alternative Medicine Review*, 16(1), 66-77.
- Aliyah, Q. (2019). Penggunaan Gum Arab sebagai Bulking Agent pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *EDUFORTECH*, 4(2).
- Aman, A. K., Singh, R. K., Kr, N., & Jabeen, A. (2021). Effect of superfine grinding on structural, morphological and antioxidant properties of ginger (*Zingiber officinale*) nano crystalline food powder. *Materials Today: Proceedings*, 43, 3397-3403.
- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), 39-48.
- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORI TEPUNG TEMPE" BOSOK". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
- Brahmachari, G. (2017). Andrographolide: A Molecule of Antidiabetic Promise. In *Discovery and Development of Antidiabetic Agents from Natural Products: Natural Product Drug Discovery* (pp. 1–27). Elsevier Ltd.
- BSN. 1996. Serbuk Minuman Tradisional (SNI 01-4320-1996). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Desnita, R., Luliana, S., Prof, J., & Nawawi, H. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) dan Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Optimization process of making instant powder drink a combination of ginger (*Zingiber officinale Rosc.*) and aromatic ginger. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.
- Embuscado, M. E. (2015). Spices and herbs: Natural sources of antioxidants - A mini review. *Journal of Functional Foods*, 18, 811–819.
- Fachry, A. R., Tumanggor, J., & Yuni, N. P. E. (2008). Pengaruh waktu kristalisasi dengan proses pendinginan terhadap pertumbuhan kristal amonium sulfat dari larutannya. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*, 15(2), 9-16.
- Ghafoor, K., Al Juhaimi, F., Özcan, M. M., Uslu, N., Babiker, E. E., & Ahmed, I. A. M. (2020). Total phenolics, total carotenoids, individual phenolics and antioxidant activity of ginger (*Zingiber officinale*) rhizome as affected by drying methods. *Lwt*, 126, 109354.
- Ghinna Monica Aliyyah, M. (2020). *PENGARUH VARIASI KONDISI pH dan PERBANDINGAN SARI TEMULAWAK DENGAN SUKROSA TERHADAP*

KARAKTERISTIK MINUMAN SERBUK TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) DENGAN METODE KO-KRISTALISASI (Doctoral dissertation, Universitas PAsundan).

- Gupta, S., Mishra, K. P., & Ganju, L. (2017). Broad-spectrum antiviral properties of andrographolide. *Archives of Virology*, 162(3), 611–623.
- Hartiati, A., Mulyani, S., & Pusparini, N. M. D. (2009). Pengaruh preparasi bahan baku rosella dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan sirup bunga rosella (*Hisbiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Argotekno*, 15(1), 20-24.
- Haryanto, B. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163.
- Hussein, A. M., Kamil, M. M., Lotfy, S. N., Mahmoud, K. F., Mehaya, F. M., & Mohammad, A. A. (2017). Influence of nano-encapsulation on chemical composition, antioxidant activity and thermal stability of rosemary essential oil. *Am. J. Food Technol*, 12, 170-177.
- Ibrahim, A. M., Yuniarta, Y., & Sriherfyna, F. H. (2014). 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 [in press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Khairunisa, L. F., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2019). *Kajian Pengaruh Kecepatan Pengadukan terhadap Rendemen dan Mutu Kristal Patchouli Alcohol dengan Metode Cooling Crystallization Study on Effect of String Speed to Yield and Quality of Crystal Patchouli Alcohol with Cooling Crystallization Method*. 7(1), 55–66.
- Kumar, G., Singh, D., Tali, J. A., Dheer, D., & Shankar, R. (2020). Andrographolide: Chemical modification and its effect on biological activities. *Bioorganic chemistry*, 95, 103511.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Maity, G. N., Maity, P., Dasgupta, A., Acharya, K., Dalai, S., & Mondal, S. (2019). Structural and antioxidant studies of a new arabinoxylan from green stem *Andrographis paniculata* (Kalmegh). *Carbohydrate polymers*, 212, 297-303.
- Meldayanoor, M., Ilmannafian, A. G., & Wulandari, F. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 1.
- Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106.
- Mussard, E., Cesaro, A., Lespessailles, E., Legrain, B., Berteina-Raboin, S., & Toumi, H. (2019). Andrographolide, a natural antioxidant: an update. *Antioxidants*, 8(12), 571.
- Nur Rachmani, E. P., Pramono, S., & Nugroho, A. E. (2018). Aktivitas Antioksidan Fraksi Flavonoid Bebas *Andrografolid* Dari Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata*).

- Nurjanah, S., Muhaemin, M., & Widyasanti., A. (2017). *Laporan Akhir Tahun :Rekayasa Produksi Nilam Kristal Guna Meningkatkan Ekspor Komoditi Hilir Minyak Atsir.*
- Oktaviana, Y. R. (2012). *Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn.)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58-68.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.
- Pribadi, E. R. (2015). Pasokan dan permintaan tanaman obat Indonesia serta arah penelitian dan pengembangannya. *Perspektif*, 8(1), 52-64.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., Safitri, L. I., & Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi kunyit (*Curcuma domestica*) dan kencur (*Kaempferia galanga L.*) sebagai minuman herbal serbuk siap saji. *Metana*, 11(01).
- Radhika, P., Annapurna, A., & Rao, S. N. (2012). Immunostimulant, cerebroprotective & nootropic activities of *Andrographis paniculata* leaves extract in normal & type 2 diabetic rats. *The Indian Journal of Medical Research*, 135(5), 636.
- Rajagopal, K., Varakumar, P., Baliwada, A., & Byran, G. (2020). Activity of Phytochemical Constituents of *Curcuma longa* (Turmeric) Against SARS-CoV-2 Main Protease (Covid19): Anin-Silico Approach. *International Journal of Pharmacy*, 6(104), 1–10.
- Ratnani, R. D., Hartati, I., & Kurniasari, L. (2012). Potensi Produksi *Andrographolide* dari *Sambiloto* (*Andrographis paniculata* Nees) Melalui Proses Ekstraksi Hidrotropi. *MAJALAH ILMIAH MOMENTUM*, 8(1).
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 53-68.
- Rukmana, I. H. R. (2000). *Usaha tani jahe*. Kanisius.
- SANTOSO, Y. P. (2014). *PERUBAHAN KADAR LEMAK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SELAMA PROSES FERMENTASI SPONTAN PADA BIJI KAKAO (Theobroma cacao L.)* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Saparianti, E., & Hawa, L. C. (2017). Peningkatan Efisiensi Produksi Minuman Herbal Instan Dan Kapasitas Produksi Minuman Herbal Cair. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 74–81.
- Setyoprato, P., Siswanto, W., & Ilham, H. S. (2003). Studi eksperimental pemurnian garam NaCl dengan cara rekristalisasi. *Unitas*, 11(2), 17-28.

- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Sharma, S., Sharma, Y. P., & Bhardwaj, C. (2018). HPLC quantification of andrographolide in different parts of *Andrographis paniculata* (Burm. f.) Wall. ex Nees. *J. Pharmacog. Phytochem*, 7, 168-171.
- Shukla, Y., & Singh, M. (2007). Cancer preventive properties of ginger: a brief review. *Food and chemical toxicology*, 45(5), 683-690.
- Srinivasan, K. (2017). Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A spice with multiple health beneficial potentials. *PharmaNutrition*, 5(1), 18–28.
- Sukardiman, M. E., Pratama, M. R. F., Poerwono, H., & Siswodihardjo, S. (2020). The coronavirus disease 2019 main protease inhibitor from *Andrographis paniculata* (Burm. f) Ness. *Journal of advanced pharmaceutical technology & research*, 11(4), 157.
- Susanti, Y. I., & Putri, W. D. R. (2014). PEMBUATAN MINUMAN SERBUK MARKISA MERAH (*Passiflora edulis f. edulis Sims*)(KAJIAN KONSENTRASI TWEEN 80 DAN SUHU PENGERINGAN)[IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 2(3), 170-179.
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). Teknologi penyimpanan pangan. *Arcan, Jakarta*.
- Utami, N. M., Sirajuddin, S. dan Najamuddin, U. (2014) “Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Instan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test,” *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(3), hal. 174–179. doi: 10.30597/MKMI.V10I3.497.
- Wala, J., Ransaleleh, T., Wahyuni, I., & Rotinsulu, M. (2016). Kadar Air, pH dan Total Mikroba Daging Ayam yang Ditambahkan Kunyit Putih (*Curcuma mangga Val.*). *Zootec*, 36(2), 405
- Wardatun, S. (2011). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol akar, kulit batang dan daun tanaman sambiloto (*Andrographis paniculata* Ness.) dengan metode linoleat–tiosianat. *Fitofarmaka*, 1(2), 9–13.
- WIBOWO, A. S. (2018). *SNACK BAR BASED OF MUCUNA BEAN FLOUR (Mucuna pruriens) AND SWEET POTATO (Ipomoea batatas) REVIEWED FROM CHEMICAL CHARACTERISTICS AND SENSORY* (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).
- Xiao, C., Guan, Q., Tan, Y., Hou, L., & Xie, W. (2018). Medical plants and immunological regulation. *Journal of Immunology Research*, 2018.
- Yulianto, M. E., Handayani, D., Puspitarini, A. S., Nugraheni, F., & Yanti, N. R. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga Rw.05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1, 44–46.
- Yuliwaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan

Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)[In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.

Yusron, M., & Wahyuno, D. (2011). Bunga Rampai Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Status Teknologi Hasil Penelitian Jahe.

