

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., & Muawanah, A. (2015). The Activity of Antioxidant and Bioactive Component from Namnam Extract. *Journal of Valence Chemistry*, 1(2), 130–136.
- Adi, D. K., Her, N., Parnanto, R., & Ishartani, D. (2016). Shelf Life Estimation and Antioxidant Activity of Snake Gourd (*Trichosanthes anguina* L.) Candied Dried as Healthy Snack With Sorbitol Sweetener. *Teknosains Pangan*, 5(2), 9–18.
- 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).
- 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), 124–129.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie.
- 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.
- Demam, J. . (1997). *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung.
- 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.
- Deviana Christianty, Sola Fide Gavra, & Zuhrina Masyithah. (2015). Kristalisasi Likopen dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Menggunakan Antisolvent. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(4), 39–45.
- Edam, M., Suryanto, E., & Djarkasi, G. S. (2016). Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan minuman instan lemon kalamansi (*Citrus microcarpa*) dengan penambahan sari daun cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dan daging pala (*Myristica fragrans*. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1–8.

- Embuscado, M. E. (2015). Spices and Herbs: Natural Sources of Antioxidants - A Mini Review. *Journal of Functional Foods*, 18, 811–819.
- Firdausni, F., Hermianti, W., & Kumar, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu dan Gingerol Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 137.
- Gafar, P. A., Maurina, L., Produk, P., Instan, J., Madu, C., & Skim, S. (2018). Pengembangan Produk Jahe Instan dengan Campuran Madu dan Susu Skim. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Litbangyasa Industri II*, 1(1), 58–65.
- Gupta, S., Mishra, K. P., & Ganju, L. (2017). Broad-spectrum antiviral properties of andrographolide. *Archives of Virology*, 162(3), 611–623.
- 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.
- Herdiana, D. D., Utami, R., & R. Baskara, K. A. (2014). Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 44–53.
- Hussein, A. M. S., 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 (3), 170–177.
- Idham, Z., Muhamad, I. I., & Sarmidi, M. R. (2012). Degradation Kinetics and Color Stability of Spray-dried Encapsulated Anthocyanins from Hibiscus sabdariffa L. *Journal of Food Process Engineering*, 35(4), 522–542.
- Jamaluddin, Molenaar, R., & Tooy, D. (2014). Kajian Isotermi Sorpsi Air dan Fraksi Air Terikat Kue Pia Kacang Hijau Asal Kota Gorontalo [Study on Moisture Sorption Isotherm and Bound Water Fractions of Green Beans Taste of Pia Cake from Gorontalo]. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1).
- Jumari, A., Rachmawati, D., & Kumiawan, R. (2003). Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) Pada Pembuatan Gula Tebu. *Ekulibrium*, 2(1), 40–45.
- 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.
- Khan, R. S., Grigor, J., Winger, R., & Win, A. (2013). Functional food product development - Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends in Food Science and Technology*, 30(1), 27–37.
- Krisna, D. D. A. (2011). *Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis* sp.)*. Universitas Diponegoro.

- 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(November 2018), 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.
- Mrityunjaya, M., Pavithra, V., Neelam, R., Janhavi, P., Halami, P. M., & Ravindra, P. V. (2020). Immune-Boosting, Antioxidant and Anti-inflammatory Food Supplements Targeting Pathogenesis of COVID-19. *Frontiers in Immunology*, 11.
- Mullin, J. W. (2001). *Crystallization* (4 ed). Emeritus Professor of Chemical Engineering : University of London.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106.
- Nur Rachmani, E. P., Pramono, S., & Nugroho, A. E. (2018). Aktivitas Antioksidan Fraksi Flavonoid Bebas Andrografolid dari Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 1(2), 42–49.
- Nurhasnawati, H., Handayani, F., & Sukarmi. (2017). Sokletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium malaccense* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 91–95.
- Nurjanah, S., Muhaemin, M., & Widyasanti., A. (2017). *Laporan Akhir Tahun :Rekayasa Produksi Nilam Kristal Guna Meningkatkan Ekspor Komoditi Hilir Minyak Atsir.*
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20, 44–49.
- Pudiasutiningtyas, N., Mubin, N., S, L. I., & Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dan Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. *Metana*, 11(01).
- 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.
- Ramdhani, F. A., Dwiyantri, G., & Siswaningsih, W. (2013). Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 4 (2), 115–124.
- Ravindran, P., Sasikumar, B., George, J., Ratnambal, M., Nirmal Babu, K., Zachariah, T., & Nair, R. (1994). Genetic recourses of ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) and its conservation in India. *Plant Genetic Resources News Letter*, 98, 1–4.
- Rifkowitz, E. E., & Martanto. (2016). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber*

- officinale Rosc) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (Eleutherine americana merr) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4), 315–324.
- Saefudin, Marusin, S., & Chairul. (2013). Aktivitas Antioksidan Pada Enam Jenis Tumbuhan Sterculiaceae (Antioxidan Activity on Six Species of Sterculiaceae Plants). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 31(2), 103–109.
- 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.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setyowati, W. A. E., & Damayanti, D. R. (2015). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Varietas Petruk. *Seminar Nasional Pendidikan Sains IV 2015*.
- Sharma, S., Sharma, Y. P., & Bhardwaj, C. (2018). HPLC quantification of andrographolide in different parts of *Andrographis paniculata* (Burm.f.) Wall. ex Nees. ~ 168 ~ *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(3), 168–171.
- Srinivasan, K. (2017). Ginger Rhizomes (*Zingiber officinale*): A Spice with Multiple Health Beneficial Potentials. *PharmaNutrition*, 5(1), 18–28.
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., & Gargova, S. (2007). Antioxidant Activity of A Ginger Extract (*Zingiber officinale*). *Food Chemistry*, 102(3), 764–770.
- Sukardiman, M, E., Fadhil Pratama MR, P. H., & S, S. (2020). The Coronavirus Disease 2019 Main Protease Inhibitor from *Andrographis paniculata* (Burm. f) Ness. *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research*, 11, 157–162.
- Thakur, A. K., Chatterjee, S. S., & Kumar, V. (2015). Adaptogenic potential of andrographolide: An active principle of the king of bitters (*Andrographis paniculata*). *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 5(1), 42–50.
- Tsushida, T., Suzuki, M., & Kurogi, M. (1994). Evaluation of Antioxidant Activity of Vegetable Extracts and Determination of Some Active Compounds. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 41(9), 611–618. <https://doi.org/10.3136/nskkk1962.41.611>
- 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.
- Widyani, M., Ulfa, M., & Wirasisya, D. G. (2019). Efek Penghambatan Radikal Bebas Infusa dan Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella Asiatica* (L.) Urb) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Pijar Mipa*, 14(1), 100–106.

Winarno, F. . (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

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.

