

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Suryono and Lukman, H. (2011) 'Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci', *Agrinak*, 1(1), pp. 36–42.
- Anagari, H., Mustaniroh, S. A. and Wignyanto (2011) 'Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang – Alang Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) (Studi Kasus Di Ukm “ R . Rovit ” Batu - Malang)', *Agrointek*, 5(2), pp. 118–125.
- Antarini, A. A. N., Agustini, N. P. and Mataram, I. K. A. (2022) 'The Effect of Using Various Tea Types on the Characteristics of Wong Tea Balinese Traditional Beverage', *International research journal of engineering, IT & scientific research*, 8(2), pp. 1–13. doi: 10.21744/irjeis.v8n2.2060.
- Arbi, A. S. (2009) *Praktikum Evaluasi Sensori*. 2nd edn, Praktikum Evaluasi Sensori. 2nd edn. Tangerang Selatan: Penerbit Universitas Terbuka.
- Aryani, F. S. U. S. T. (2017) 'Jurnal Keperawatan Intan Husada, Vol.4 No.1, Januari 2017 1', *Studi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Lemak Omega-3 Pada Air Susu Ibu (Asi)*, 4(1), pp. 1–10.
- Aryanta, I. W. R. (2019) 'Manfaat Jahe Untuk Kesehatan', *Widya Kesehatan*, 1(2), pp. 39–43. doi: 10.32795/widyakesehatan.v1i2.463.
- Aryanti, I., Bayu, E. S. and Kardhinata, E. H. (2015) 'Identifikasi Karakteristik Morfologis Dan Hubungan Kekerabatan Pada Tanaman Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) Di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun', *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 3(3), p. 105166.
- Asiah, N., Cempaka, L. and David, W. (2018a) *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: PRESS Penerbitan Universitas Bakrie.
- Asiah, N., Cempaka, L. and David, W. (2018b) *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*, Penerbitan Universita Bakrie.
- Asnia, M., Ambarwati, N. S. S. and Siregar, J. S. (2019) 'Pemanfaatan Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val.) Sebagai Perawatan Kecantikan Kulit', *Proceeding SENDI_U*, pp. 697–703. Available at: <https://www.unisbank.ac.id/ojs/index.php/sendu/article/view/7315>.
- Azara, R. and Saidi, I. A. (2020) *Mikrobiologi Pangan*. Cetakan Pe. Edited by A. E. Prihatiningrum and Sutarman. Sidoarjo, Jawa Timur: UMSIDA Press. Available at: https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=jurnal+artike1+ilmiah&btnG=.
- Batubara, S. C. and Pratiwi, N. A. (2018) 'Sebagai Minuman Fungsional', 1(2), pp. 109–123.

- Dewi, Y. K. and Riyandari, B. A. (2020) 'Potensi Tanaman Lokal sebagai Tanaman Obat dalam Menghambat Penyebaran COVID-19', *Jurnal Pharmascience*, 7(2), p. 112. doi: 10.20527/jps.v7i2.8793.
- Diananing, R. and Ratih, Y. (2019) 'Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Jamu Sari Rapet', *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(Vol 1 No 2 (2019): *Journal of Food Technology and Agroindustry*), pp. 37–42. Available at: <https://ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/781>.
- Ermawati, D. E. et al. (2021) 'Menjaga Kualitas Jamu Kunyit Asam Segar Industri Rumah Tangga X Yogyakarta dengan Penyimpanan Suhu yang Tepat Berdasarkan Kadar Kurkuminoid', *Jurnal Pengabdian ...*, 6(2), pp. 552–558. Available at: <http://www.ppm.ejournal.id/index.php/pengabdian/article/view/617>.
- Febriawan, R. (2020) 'Manfaat senyawa kurkumin dalam kunyit pada pasien diare', *Jurnal medika Utama*, vol.2 no.0(Oktober), pp. 255–260.
- Fibrianto, K. and Dwihindarti, M. (2016) 'Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java', *Jurnal Rekapangan*, 10(1), pp. 15–22.
- Hakim, L. (2015) *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Herawati, H. (2008) 'Penentuan umur simpan pada produk pangan', *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), pp. 124–130.
- HT, J. R., Emanauli and Sahrial (2014) 'Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Fungsional Sari Buah Perepat (*Sonneratia alba*)', pp. 1420–1428.
- Institute of Food Science and Technology (1974) 'Shelf Life of Food', *J. Food Sci.*, 39, pp. 861–865.
- Jalil, M. (2019) 'Pemanfaatan Curcuma longa dan Kaempferia galanga Sebagai Bahan Pembuatan Jamu " Beras Kencur " Bagi Ibu Pasca Persalinan', *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek*, (April), pp. 167–173.
- Kricak, D. I. K. (2014) 'Pengaruh Proses Pembuatan Yang Saniter Terhadap Masa Simpan Jamu Gendong', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 6(2), pp. 59–70.
- Kusumayanti, H., Triaji, R. and Bagus, S. (2018) 'Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia', *Metana*, 12(01), pp. 26–30. doi: 10.14710/metana.v12i1.17512.
- Kusumo, A. R. et al. (2020) 'Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi', *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), p. 465. doi: 10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471.
- Lestari, D. D. et al. (2021) 'Formulasi Pembuatan Tablet Effervescent Menggunakan', 15(2), pp. 69–83.

- Meidatuzzahra, D. and Swandayani, R. E. (2020) 'Pemanfaatan Famili Zingiberaceae Sebagai Obat Tradisional oleh Masyarakat Suku Sasak di Desa Suranadi, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat', *Bionature*, 21(2), pp. 21–25. doi: 10.35580/bionature.v21i2.16494.
- Muizzun Nisak, S., Gunadnya, I. B. P. and Wijaya, I. M. A. S. (2014) 'Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka Dengan Metode ESS (Extended Storage Studies)', (2), pp. 1–13.
- Mulyani, S. et al. (2015) 'Terhadap Mutu Minuman Kunyit Asam', Seminar Nasional Sains dan teknologi (Senastek), pp. 1–8.
- Mulyani, S. (2018) 'The potency of kunyit asam beverage (*Curcuma domestica* Val . - *Tamarindus indica* as a rich antioxdiant-drink.', *Agritech*, 34(1), pp. 65–71.
- Mutiah, R. (2015) 'Evidence Based Kurkumin Dari Tanaman Kunyit (*Curcuma longa*) Sebagai Terapi Kanker Pada Pengobatan Modern', *Jurnal Farma Sains*, 1(1), pp. 28–41.
- Negara, J. K. et al. (2016) 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.
- Nopandi, H. et al. (2019) 'Penambahan Ekstrak Kunyit Terhadap Karakteristik Presto Ikan Nila Yang Disimpan Pada Suhu Kamar', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, X(2), p. 52.
- Nur, M. et al. (2010) *Aneka Produk Olahan Kunyit Asam*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Nuraini, A., Ibrahim, R. and Rianingsih, L. (2014) 'Gula Merah Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam I ...', *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)*, 10(1), pp. 19–25.
- Nurhafnita (2021) 'Uji Organoleptik Susu Jagung (*Zea mays saccharata*) Dengan Penambahan Ekstak Kunyit (*Curcuma domestica* Val) (Organoleptic test of corn milk (*Zea mays saccharata*) with the addition of turmeric extract (*Curcuma domestica* Val))', *Journal of Agritech Science*, 5(1), pp. 19–26.
- Pujilestari, T. and Lestari, N. (2016) 'Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 3(6), p. 32. doi: 10.26578/jrti.v3i6.1424.
- Putri, G. R. (2016) 'Penambahan Kunyit Terhadap Masa Simpan Nugget Jagung', *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, 13(1), pp. 1–9.
- Rachman, F. et al. (2008) 'Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tunggal dan kombinasinya dari Tanaman *Curcuma* spp.', *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 6(2), pp. 69–74.

- Rahmah, F. A., Nurminabari, I. S. and Gozali, T. (2016) 'Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir', (2008), pp. 1–10.
- Ruby, A. J. et al. (1995) 'Anti-tumour and Antioxidant Activity of Natural Curcuminoids', *Cancer lett*, 94(1), pp. 79–83.
- Ryadha S., R., Aulia, N. and Batara, A. (2021) 'Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19', *Jurnal ABDI*, 3(1), pp. 30–42.
- S, R. R., Aulia, N. and Batara, A. (2021) 'Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19', *Jurnal ABDI*, 3(1), pp. 30–42.
- Safrina, D. and Lestari, P. (2021) 'Pendugaan Umur Simpan Metode Extend Storage Studies dan Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Organoleptik *Simplisia Mentha x piperita L.*', *Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 26(2), pp. 115–122.
- Sari, I. K. et al. (2021) *Inovasi Pengolahan Pangan di masa Pandemi Covid-19: Teh Wedang Jahe Berempah*. Riau: Media Sains Indonesia.
- Sasudara, M. M. V. et al. (2022) 'Aktivitas Gastroprotektif Kunyit (*Curcuma Longa*) Sebagai Terapi Ulkus Peptikum', *Usadha : Jurnal Integritas Obat Tradisional*, 1(2).
- Septiana, A. T., Samsi, M. and Mustaufik, M. (2017) 'Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia', *Agritech*, 37(1), p. 7. doi: 10.22146/agritech.17001.
- Setyowati, A. and Suryani, C. L. (2013) 'Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit', *Agritech*, 33(4), pp. 363–370. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/99154-ID-peningkatan-kadar-kurkuminoid-dan-aktivi.pdf>.
- Silalahi, M. (2017) 'Pemanfaatan *Curcuma longa* (L.) Oleh Masyarakat Lokal di Indonesia dan Kandungan Metabolit Sekundernya', *ISSN e-journal 2579-7557*, pp. 430–440.
- Silvanus, L. C. and Krisnawan, A. H. (2020) 'Formulasi minuman fungsional kombinasi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan metode foam mat drying', *CALYPTRA: J. Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 9(1), pp. 1–15.
- Simanjuntak, P. et al. (2012) 'Sudi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa L*) Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna', *Agrium*, 17(2), pp. 103–108.

- Sitoresmi, I., Sujiman, S. and Maksum, A. (2019) ‘Aplikasi Keamanan Pangan dan Teknologi Pengemasan Produk Jamu Alona Guna Peningkatkan Kinerja Produk’, *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1). doi: 10.21107/pangabdhi.v5i1.5160.
- SNI 01-7087-2005 (2005) Jahe untuk bahan baku obat. Jakarta Pusat: Badan Standarisasi Nasional (BSN). Available at: <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/6857-sni01-7087-2005>.
- SNI 7953:2014 (2014) Kunyit. Jakarta Pusat: Badan Standarisasi Nasional (BSN). Available at: <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/9912-sni79532014>.
- Supriadi, M. Yusron and Wahyuno, D. (2011) Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Suratno, Y. D., Palupi, N. S. and Astawan, M. (2014) ‘Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan’, *Jurnal Mutu Pandoigan*, 1(1), pp. 56–64.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E. and Indawan, H. (2010) ‘Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Dengan Penambahan Sorbitol Dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.)’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), p. 78. doi: 10.25182/jgp.2010.5.2.78-86.
- Syamsuri, P. et al. (2020) *Buku Saku : Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. 1st edn, Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BB Pascapanen). 1st edn.
- Syarief, R., S., S. and S., I. (1989) *Pengemasan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Thomas, A. N. S. (1989) *Tanaman Obat Tradisional*. Kanisius.
- Trimanto, Dwiyantri, D. and Indriyani, S. (2018) ‘Morfologi, Anatomi dan Uji Histokimia Rimpang *Curcuma aeruginosa* Valetton dan Zipj.’, *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati : LIPI*, 17(2), pp. 123–133.
- Unnikrishnan, M. K. and Rao, R. (1995) ‘Inhibition of Nitrite Induced Oxidation of Hemoglobin by Curcuminoids’, *Pharmazie*, 50, pp. 490–492.
- Werdhasari, A. (2014) ‘Peran Antioksidan Nagi Kesehatan’, *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), pp. 59–68.
- Widiya, M., Jayati, R. D. and Fitriani, H. (2019) ‘Karakteristik Morfologi dan Anatomi Jahe (*Zingiber Officinale*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat’, *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 2(2), pp. 60–69. doi: 10.31539/bioedusains.v2i2.854.
- Widowati, S. (1991) ‘Potensi dan Status Minuman Tradisional’, (12), pp. 84–89.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N. and Nugrahini, N. I. P. (2017) ‘Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi’. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press), pp. 53–55.

- Widyantari, A. A. A. S. S. (2020) 'Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan', *Widya Kesehatan*, 2(1), pp. 22–29. doi: 10.32795/widyakesehatan.v2i1.604.
- Wijayanti, N. S. and Lukitasari, M. (2016) 'Analisis pengawetan makanan dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar madiun', *Jurnal Florea* Volume, 3(1), pp. 59–64.
- Yunita (2012) *Wedang, Minuman Segar Berkhasiat*. Edited by A. Kharie. Jakarta: Demedia Pustaka.