

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, F., Erly, E. and Endrinaldi, E. (2015) 'Identifikasi Bakteri Escherichia Coli pada Air Minum Isi Ulang yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Padang Selatan', *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(2). Available at: <https://doi.org/10.25077/jka.v4i2.257>.
- Alfiani, R.N., Ushada, M., Ainuri, M. and Affan Fajar Falah, M. (2023) 'Application of taguchi method in production factors of traditional spice-based ready-to-drink based on sensory responses', *E3S Web of Conferences*. Edited by Widodo, Triyono, Susanawati, N. Rahmawati, Z. Rozaki, R. Wulandari, M. Senge, M.F. Kamarudin, M.M. Tjale, Y. Witono, and J.H. Mulyo, 444, p. 04014. Available at: <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202344404014>.
- Asiah, N., Cempaka, L. and David, W. (2018) *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Ed. I. Malang: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Bhat, F.M. and Singh, R. (2014) 'Preparation, Quality Evaluation and Shelf Life Studies of Whey-Guava Beverage', *World Journal of Agricultural Sciences*, 10(3), pp. 141–145. Available at: <https://doi.org/10.5829/idosi.wjas.2014.10.3.1811>.
- Bhattacharya, S., Gachhui, R. and Sil, P.C. (2011) 'Hepatoprotective properties of kombucha tea against TBHP-induced oxidative stress via suppression of mitochondria dependent apoptosis', *Pathophysiology*, 18(3), pp. 221–234. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.pathophys.2011.02.001>.
- BSN (1992) *SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman*. Ed.I. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN (2008) *SNI 2897-2008 tentang Metode Pengujian Pencemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu serta Hasil Pengolahannya*. Ed.I. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN (2011) *SNI 3143:2011 tentang Minuman Teh dalam Kemasan*. Ed.I. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Burda, S. and Oleszek, W. (2001) 'Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(6), pp. 2774–2779. Available at: <https://doi.org/10.1021/jf001413m>.
- Chilaka, F.C., Eze, S., Anyadiegwu, C. and Uvere, P.O. (2002) 'Browning in processed yams: peroxidase or polyphenol oxidase?', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82(8), pp. 899–903. Available at: <https://doi.org/10.1002/jsfa.1119>.
- Corradini, M.G. and Peleg, M. (2007) 'Shelf-life estimation from accelerated storage data', *Trends in Food Science & Technology*, 18(1), pp. 37–47. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.07.011>.
- Departemen Kesehatan RI (2010) *Peraturan Menteri Kesehatan No. 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Indonesia.
- Ekaptiningrum, K. (2021) *UGM Luncurkan Tim Kosmopolis Rempah UGM, UGM*. Available at: <https://ugm.ac.id/id/berita/21903-ugm-luncurkan-tim-kosmopolis-rempah-ugm/> (Accessed: 1 October 2023).

- Faridah, D.N., Yasni, S., Suswantinah, A. and Aryani, G.W. (2013) 'Pencirian Mutu Kimiawi dan Mikrobiologis Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*)', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 18(1), pp. 43–48.
- Fathinatullabibah, Kawiji and Khasanah, L.U. (2014) 'Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 60–63.
- Fauziyyah, A., Utama, Q.D., Hasanah, S.H., Radiansyah, M.R. and Hakiki, D.N. (2024) 'The effect of different sweetener on physical and sensory characteristic of Wedang Uwuh, an Indonesian traditional drink', in, p. 020022. Available at: <https://doi.org/10.1063/5.0202003>.
- Galvão, L.M.V., Sousa, M.D.M., Nascimento, A.M.D.C.B., Souza, B.V.C. De and Nunes, L.C.C. (2022) 'Evaluation of shelf life of isotonic beverage enriched with cajuína', *Food Science and Technology*, 42. Available at: <https://doi.org/10.1590/fst.25520>.
- Hairani, B., Suriani, S., Andiarsa, D. and Juhairiyah, J. (2019) 'Hubungan pengetahuan ibu tentang diare dan perilaku memasak air minum dengan kejadian diare balita di Puskesmas Baringin Kabupaten Tapin tahun 2014', *Journal of Health Epidemiology and Communicable Diseases*, 3(1), pp. 10–14. Available at: <https://doi.org/10.22435/jhecds.v3i1.1808>.
- Hariyadi, P. (2019) *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Ed. I. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harris, H. and Fadli, M. (2014) 'Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* Sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum', *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), pp. 53–62. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62>.
- Hernani, H., Risfaheri, R. and Hidayat, T. (2017) 'Ekstraksi Pewarna Alami Dari Kayu Secang Dan Jambal Dengan Beberapa Jenis Pelarut', *Dinamika Kerajinan dan Batik: Majalah Ilmiah*, 34(2), p. 113. Available at: <https://doi.org/10.22322/dkb.v34i2.2932>.
- Hidayat, K., Ulya, M. and Aronika, N.F. (2021) 'Shelf-Life Estimation of Cabe Jamu (*Piper retrofractum* Vahl) Herbal Drink with the Addition of Benzoate Using Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Method', *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), pp. 100–110. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2021.010.02.2>.
- Kahn, V. (1975) 'Polyphenol oxidase activity and browning of three avocado varieties', *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 26(9), pp. 1319–1324. Available at: <https://doi.org/10.1002/jsfa.2740260910>.
- Kaihatu, T.S. (2014) *Manajemen Pengemasan*. Ed.I. Edited by P. Christian. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Kemenparekraf (2021) *Indonesia Spice Up The World: Kenalkan Rempah Nusantara ke Mancanegara*, Kemenparekraf. Available at: <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/indonesia-spice-up-the-world-kenalkan-rempah-nusantara-ke-mancanegara> (Accessed: 30 September 2023).

- Khotimah, H., Agustina, R. and Ardana, M. (2018) 'Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth)', *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8, pp. 1–7. Available at: <https://doi.org/10.25026/mpc.v8i1.295>.
- Kusnandar, F. (2024) *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT)*, 2017. Available at: <https://foodreview.co.id/blog-55843-Pendugaan-Umur-Simpan-Produk-Pangan--dengan-Metode-Accelerated-Shelf-life-Testing-ASLT.html>.
- Leja, K.B. and Czaczyk, K. (2016) 'The industrial potential of herbs and spices - a mini review', *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 15(4), pp. 353–368. Available at: <https://doi.org/10.17306/J.AFS.2016.4.34>.
- Loebis, E.H. and Junaidi, L. (2013) 'Pengukuran Umur Simpan Serbuk Ekstrak Nangka Dengan Uji Akselerasi', *Bioporal Industri*, 4(1), pp. 23–31.
- Lund, B., Baird-Parker, A.C. and Gould, G.W. (2000) *Microbiological Safety and Quality of Food*. 1st edn. New York: Springer New York.
- Luthfiyanti, R., Iwansyah, A.C., Rahayu, Y. and Achyadi, N.S. (2021) 'Study of antioxidant activities, acceptability, and shelf life prediction of Ciplukan (*Physalis angulata* L.) juice drinks', *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1011(1), p. 012001. Available at: <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1011/1/012001>.
- Mahendra, D.M. (2024) *Pengembangan Virtual Kansei Engineering (VKE) pada Desain Kemasan Produk Siap Minum*. Universitas Gadjah Mada.
- Maryam, S. (2015) 'Kadar Antioksidan dan IC50 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) yang Difermentasi Dengan Lama Fermentasi Berbeda', in *Seminar Nasional MIPA*. Bali: FMIPA Universitas Pendidikan Ganesha, pp. 347–352.
- Masnar, A. and Pinandoyo, D.B. (2020) 'Analisis Proksimat, Kandungan Coliform, Dan Uji Hedonis Minuman Fungsional Siap Saji Berbahan Dasar Campuran Jahe, Sereh, Secang, Pala, Cengkeh, Dan Kapulaga', *Jurnal Kesehatan Masyarakat Maritim*, 3(1). Available at: <https://doi.org/10.30597/jkmm.v3i1.10308>.
- Mulyani, S., Admadi, B., Budhiarta, A.A. and Diah Puspawati, G. (2015) 'Pengaruh Jenis Kemasan Dan Cara Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val. - *Tamarindus indica* L.)', *Seminar Nasional Sains dan Teknologi (Senastek)*, pp. 1–8.
- Nielsen, S.S. (2017) *Food Analysis*. Ed.5. Edited by S.S. Nielsen. Indiana: Springer International Publishing (Food Science Text Series). Available at: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-45776-5>.
- Nomer, N.M.G.R., Duniaji, A.S. and Nocianitri, K.A. (2019) 'Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio cholerae*', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 216–225.

- Novansyah, F. (2024) *Pengembangan Desain Kemasan Minuman Rempah (Wedang Uwuh) Ready-to-Drink (RTD) Berbasis Rekayasa Kansei*. Universitas Gadjah Mada.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N. and Mustofa, A. (2020) 'Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa* Var. *Glutinosa*) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), p. 104. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42844>.
- Pujiastuti, V.I. and Maria, R.F. (2023) 'Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Karakteristik Fisikokimiawi Wedang Uwuh Siap Minum', *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(1), pp. 119–130.
- Puspaningrum, D.H.D., Sumadewi, N.L.U. and Sari, N.K.Y. (2022) 'Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli', *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2), pp. 44–51. Available at: <https://doi.org/10.24246/juses.v5i2p44-51>.
- Putri, W.D.R. and Fibrianto, K. (2018) *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Ed. I. Malang: UB Press.
- Rahayu, L.O. and Fidyasari, A. (2022) 'Organoleptic and Dietary Fiber Quality of Black Pigeon Pea Flour as Bioencapsulation Material', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(4), pp. 5911–5918. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jip.v3i6.1968>.
- Reitter, C., Petzoldt, H., Korth, A., Schwab, F., Stange, C., Hamsch, B., Tiehm, A., Lagkourdos, I., Gescher, J. and Hügler, M. (2021) 'Seasonal dynamics in the number and composition of coliform bacteria in drinking water reservoirs', *Science of The Total Environment*, 787, p. 147539. Available at: <https://doi.org/10.1016/J.SCITOTENV.2021.147539>.
- Rosmawati, R., Syam, H. and Sukainah, A. (2021) 'Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires).', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1). Available at: <https://doi.org/10.26858/jptp.v6i2.13107>.
- Rusli, M.S., Nuryanti, A., Fitria, R., Rahma, A.B. and Fiprina, N.F. (2022) 'Pendugaan Umur Simpan Produk Minuman Ginger Latte Menggunakan Model Arrhenius', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, pp. 188–196. Available at: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.2.188>.
- Saras, T. (2023a) *Cengkeh : Keajaiban Herbal dalam Pengobatan dan Kesehatan*. 1st Ed. Semarang: Tiram Media.
- Saras, T. (2023b) *Kayu Manis: Sejarah, Budidaya, Manfaat, dan Penggunaan*. Ed.I. Semarang: Tiram Media.
- 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. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.17001>.
- Septiana, A.T., Sitoresmi, I. and Dewi, P.S. (2018) 'Sensory evaluation, antioxidant activity and total of microbial of tamarind-turmeric herbal drink during the storage of refrigerator temperature at various packaging',

- Food Research*, 2(4), pp. 391–397. Available at: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.2\(4\).030](https://doi.org/10.26656/fr.2017.2(4).030).
- Setyowati, N., Masyhuri, Mulyo, J.H., Irham and Yudhistira, B. (2023) ‘The hidden treasure of wedang uwuh, an ethnic traditional drink from Java, Indonesia: Its benefits and innovations’, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, p. 100688. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100688>.
- Sinarsih, N.K. and Anton, S.S. (2022) ‘Kajian kimia Wedang uwuh sebagai minuman kesehatan herbal tradisional’, *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, 5(1), pp. 1–13. Available at: <https://doi.org/10.25078/jyk.v5i1.833>.
- Sintasari, R.A., Kusnadi, J. and Ningtyas, D.W. (2014) ‘Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3).
- Suharyanto (2009) ‘Aktivitas Air (Aw) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda’, *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2, pp. 113–120.
- Sulaiman, I. (2021) *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Ed.I. Edited by S. Rohaya and Herniwanti. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sulianta, F. (2021) *Aneka Resep Wedang Rempah Unik dan Berkhasiat*. Ed. I. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Suryaningrum, S. and Hartati, A.S. (2018a) *Wedang Uwuh*. Klaten: Penerbit Nugra Media.
- Suryaningrum, S. and Hartati, A.S. (2018b) *Wedang Uwuh*. Klaten: Penerbit Nugra Media.
- Suwarno, L.H., Suseno, T.I.P. and Kuswardani, I. (2022) ‘Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Minuman Beras Kencur dari Beras Putih Varietas Jasmine’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), pp. 63–73. Available at: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3771>.
- Syamsuri, P., Marlina, L., Winarti, C., Widowati, S., Setyadjit, Yuliani, S. and Usmiati, S. (eds) (2020) *Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. Ed. I. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Tiencheu, B., Nji, D.N., Achidi, A.U., Egbe, A.C., Tenyang, N., Tiepma Ngongang, E.F., Djikeng, F.T. and Fossi, B.T. (2021) ‘Nutritional, sensory, physico-chemical, phytochemical, microbiological and shelf-life studies of natural fruit juice formulated from orange (*Citrus sinensis*), lemon (*Citrus limon*), Honey and Ginger (*Zingiber officinale*)’, *Heliyon*, 7(6), p. e07177. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07177>.
- Ulrich, K., Eppinger, S. and Yang, M.C. (2020) *Product Design and Development*. 7th edn. New York: McGraw-Hill Education.
- Ushada, M., Suryandono, A. and Khuriyati, N. (2016) *Kansei Engineering Untuk Agroindustri*. 1st edn. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Wahyudi, N. and Satriyono, So. (2017) *Mantra Kemasan Juara*. Ed.I. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Widiyani, P., Sudarwanto, B, M., Latif, H. and Lukman, D.W. (2023) ‘Analisis Kadar Nitrit pada Sarang Burung Walet Asal Pulau Sumatera Menggunakan Metode Kromameter’, *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 11(2), pp. 148–155. Available at: <https://doi.org/10.29244/avi.11.2.148-155>.
- Winarno, F.G. (1997) *Kimia Pangan dan Gizi*. 1st edn. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2022) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu, L., Kawiji, K. and Atmaka, W. (2015) ‘Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh Ready To Drink Dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2). Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12892>.
- Wulandari, E., Arifin, H.R., Utama, G.L. and Panjaitan, V.G. (2020) ‘Pendugaan Umur Simpan Buah Mangga Cengkir Kering Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), pp. 175–184. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.04.1>.
- Wuryani, S., Hamidah, S. and Senjawati, N.D. (2017) ‘Consumer preference and antioxidant activity of Rubbish drink in various instant forms’, in. Yogyakarta: Faculty of Agriculture, University of Pembangunan Nasional Yogyakarta, pp. 99–105.
- Yunitasari, W.E. and Nurhayati, E. (2017) “‘Peningkatan Produktivitas Wedang Uwuh Instan Sruput Sebagai Minuman Tradisional Untuk Memajukan Industri Mikro, Kecil Dan Menengah Di Wilayah Kota Yogyakarta’,’ *IEJST (Industrial Engineering Journal of The University of Sarjanawiyata Tamansiswa)*, 1(1), pp. 58–70.