

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Indonesia 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2021). *SNI 3743-2021 Gula Palma*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2005). *SNI 01-7087-2005 Jahe untuk Bahan Baku Obat*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1996). *SNI 01-4320-1996 Serbuk Minuman Tradisional*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Ahmad, D.H., Efendi, R., dan Harun, N. (2016). Pemanfaatan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dan kulit nanas (*Ananas comosus* L. Mer) dalam pembuatan bubuk instan. *Jom Faperta*. 3 (2): 1-16.
- Al-Amin, Z.M. (2006). Anti-diabetic and hypolipidaemic properties of ginger (*Zingiber officinale*) in streptozotocin-induced diabetic rats. *Br J Nut* 96: 660-666.
- Alfiyanti, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D.R. (2019). Validasi metode pendugaan umur simpan produk pangan renyah dengan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(1):1-8. doi:10.29244/jmpi.2019.6.1.1.
- Alvarez-Perez, S., A. Mateos, L. Dominguez, E. Martinez-Nevado, J.L. Blanco, M.E. Garcia. 2010. Polyclonal *Aspergillus fumigatus* infection in captive penguins. *Veterinary Microbiology* 144(3): 444-449.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. W. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose dan Gom Arab pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 36-44. <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n1.33038>
- Andika, S., Sartika, Z., Kasturi, dan Saisa. (2022). Pengaruh ekstrak jahe dan daun kelor sebagai zat aditif antidiabetes pada pembuatan gula serbuk dari air nira batang kelapa sawit. *Jurnal TEKSAGRO*. 3 (3): 01-08.
- Andrianto, M.S., Widyastuti, H., Dewi, F.R., Zahra, N., dan Handayani, N. (2021). A Preliminary Research on Willingness to Pay Pet Lovers on Services in Animal Health Center.

- Apriliyanti, M.W., Nurdihati, A., dan Ardiansyah, M. (2020). Pendugaan umur simpan jelly kelor instan dengan metode *accelerated shelf-life test* (aslt) model pendekatan kadar air kritis. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 2(2): 54-63.
- Arpah, M. (2007). *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Bogor (ID): Departement of Food Sciences and Technology. Bogor Agricultural University.
- Arpah. (2001). *Penentuan Kedaluarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1 (2): 105-109.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: UB Press.
- Baptista, B.G., Ribeiro, M., Cardozo, L.F., Leal, V.O., Regis, B., Mafra, D. (2022). Nutritional benefits of ginger for patients with non-communicable diseases. *Clinical Nutrition ESPEN*. 49: 1-16.
- Bell, L.N. dan T.P. Labuza. (2000). *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. USA: The American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Boedianto, C.A., Kurnianingtyas, C.D., dan Chistina, M.M. (2023). Perbaikan Proses Produksi Gula Jawa untuk Mengurangi Produk Cacat dengan Metode QFD. *Senasti*. 1: 937-946.
- Bradley, R.L. (2017). Moisture and total solids analysis. Di dalam: *Food Analysis Fifth Edition*. Nielsen SS (ed). New York (US): Springer.
- Breidert C. 2006. *Estimation of Willingness-to-Pay*. Wiesbaden: Deutscher Universitätsverlag.
- Breidert, C., Hahsler, M., & Reutterer, T. (2006). A review of methods for measuring willingness-to-pay. *Innov Mark*. 2(4): 8–32.
- Budijanto, S., Boing, A., & Dwi, Y. (2010). Penentuan umur simpan tortilla dengan metode akselerasi berdasarkan kadar air kritis serta pemodelan ketepatan sorpsi isotherminya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2):165–170.
- Cahyanti, M.N., Hindarto, J. & Lestario, L.N. (2016). Pemodelan isotherm sorpsi air biskuit coklat menggunakan persamaan Caurie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2):51–53.doi:10.17728/jatp.170.

- Carter, B.P. & Schmidt, S.J. (2012). Developments in glass transition determination in foods using moisture sorption isotherms. *Food Chemistry*. 132(4):1693–1698. doi:10.1016/j.foodchem.2011.06.022.
- Chaisuwan, B. dan Supawong, S. (2022). Physicochemical and antioxidative characteristics of rice bran protein extracted using subcritical water as a pretreatment and stability in a functional drink model during storage. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 44: 1-10.
- Chandrasekara, A. and Shahidi, F. 2018. Herbal Beverages: Bioactive Compounds and Their Role in Disease Riskreduction - A Review. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*. 8(4): 1-8.
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., dan Sandrasari, D.A. (2020). Penentuan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life test* (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4): 151-157.
- de Almeida, G. M. F. & Nunes, M. L. (2019). Sleep characteristics in Brazilian children and adolescents: a population-based study.
- Dwiharsanti, M., Jaman W.S., & Virdhian, S. 2018. Penerapan metode taguchi dalam optimasi parameter proses solvent debinding pada proses metal injection molding. Seminar dan Konferensi Nasional IDEC. 1-6.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, dan Krisnansari, D. (2019). Formulasi minuman fungsional tinggi antioksidan berbasis gula kelapa dengan variasi jenis dan konsentrasi ekstrak rimpang. *Media Pertanian*. 4 (2): 48-58.
- Faridah, D.N., Yasni, S., Suswantinah, A., dan Aryani, G.W. (2013). Pendugaan umur simpan dengan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 18(3):144–153.
- Fiana, R.M & Refdi, C.W. (2018). Pendugaan umur simpan minuman instan the kombucha menggunakan pendekatan kadar air kritis dengan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(2):150–156. doi:10.25077/jtpa.22.2.150-156.2018.
- Garza-Cadena, C., Ortega-Rivera, D. M., Machorro-García, G., Gonzalez-Zermeño, E. M., Homma-Dueñas, D., Plata-Gryl, M., & Castro-Muñoz, R. (2023). A comprehensive review on Ginger (*Zingiber officinale*) as a potential source of nutraceuticals for food formulations: Towards the polishing of gingerol and other present biomolecules. *Food Chemistry*, 413(October 2022). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.135629>
- Ghozali, I. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 19 edisi 5 UPT Perpustakaan dan Percetakan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

- Halolo, W.F. & Susanto, W.H. (2015). Pengaruh penambahan larutan susu kapur dan stpp (Sodium tripolyphosphat) terhadap kualitas gula kelapa (*Cocos Nucifera* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1-23.
- Handajani, N.S., T. Purwoko. 2008. Aktivitas ekstrak rimpang lengkuas (*Alpinia galaga*) terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus* sp. penghasil aflatoksin dan *Fusarium moniliforme*. *Biodiversitas* 9(5): 161-164.
- Hanley, N. dan C.L., Spash. (1993). *Cost Benefit Analysis dan The Environment*. Edward Elgar. United Kingdom: Publishing Limited.
- Hanley. N dan Barbier, E.B. (2009). *Pricing Nature: Cost-Benefit Analysis and Environmental Policy-Making*. Edward Elgar Publishing.
- Hapsoh, Hasanah Y., dan Julianti E. (2010). *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Medan: USU Press.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *J Litbang Pertanian*. 27(4).
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Hariyadi, P. (2004). *Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Shelf Life) Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Huang, T., Chung, C., Wang, H., Law, C., Huang, T., Chung, C., Wang, H., Law, C., dan Chen, H. (2011). Formation of 6-shogaol of ginger oil under different drying conditions. *Dry Technol.* 29:1884–1889.
- Idayanti, D., Darmawati, E., & Sutrisno, S. (2018). Pembuatan dan pendugaan lama simpan bubuk asam sunti dalam kemasan dengan metode sorpsi. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*. 6(2):151–156.doi:10.19028/jtep.06.2.151-156.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T.D., Arti, I.M, & Supriyadi. (2017). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) panggang dalam kemasan plastik metalik dan polipropilen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 12(1):55–70. doi:10.15578/jpbkp.v12i1.342.
- Iskandar A. (2014). *Rekayasa proses granulasi gula aren cetak ade iskandar*.
- Jena, S. & Das, H. (2012). Shelf life prediction of aluminum foil laminated polyethylene packed vacuum dried coconut milk powder. *Journal Food Engineering*. 108(1):135–142. doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.06.036.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S.S. (2020). Model of moisture sorption isotherm dan pendugaan umur simpan bubuk jahe merah pada berbagai jenis kemasan. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*. 8(1):23–28.doi:10.19028/jtep.08.1.23-28.
- Kaban, A.N., Daniel, Saleh, C. (2016). Uji fitokimia, toksisitas, dan aktivitas antioksidan fraksi *n*-heksan dan etil asetat terhadap ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Jurnal Kimia Mulawarman* 14 (1): 24-28.

- Kapur, K.C. dan Chen, G. (1988). Signal-to-noise ratio development for quality engineering. *Qual Reliab Eng Int.* 4(2):133–141.
- Kementerian Perindustrian. (2022). *Jurus Kemenperin Bikin Ekspor Gula Palma Semakin Legit*. Kementerian Perindustrian RI. <https://kemenperin.go.id/artikel/23492/Jurus-Kemenperin-Bikin-Ekspor-IKM-Gula-Palma-Semakin-Legit>
- Khairani, S. dan Pratiwi, R. (2018). Peningkatan Omset Penjualan Melalui Diversifikasi Produk dan Strategi Promosi Pada UMKM Kerajinan Souvenir Khas Palembang. *Caradde: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1 (1): 36-43.
- Kilcast, D., dan Persis, S. (2000). *The Stability and Shelf Life of Food*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Kirana, R.M. & Setianingrum, V.M.S. (2024). Strategi sales promotion dalam meningkatkan penjualan Indihome dengan pendekatan stop-sit (studi kasus Indihome Cikarang Barat PT. Telkom Indonesia). *Commercium*. 8 (2): 134-145.
- Kiuchi, F., Iwakami, S., Shibuya, M., Hanaoka, F., dan Sankawa, U. (1992). Inhibition of prostaglandin and leukotriene biosynthesis by gingerols and diarylheptanoids. *Chem Pharm Bull* 40: 387-391.
- Kizhakkayil, J. dan Sasikumar, B. (2011). Diversity, characterization and utilization of ginger: A review. *Plant Genet Resour Characterisation Util.* 9(3): 464–477.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., Nugroho, W.K.J. 2018. Pendugaan umur simpan gula kristal dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius. *Jurnal Ilmu Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 93–9. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v6il.68>
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D.R., dan Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2): 117-122.
- Labuza, T.P. (1982). *Shelf Life Dating of Foods*. Trumbull: Food and Nutrition Press Inc.
- Lefebvre, S. dan Orłowski, M. (2019). Can, cup, or bottle? the influence of beverage vessel on taste and willingness to pay. *International Journal of Hospitality Management*. 76: 194-205.
- Lievonen, S.M. dan Ross, Y.H. (2002). Water sorption of food models for studies of glass transition and reaction kinetics. *J Food Sci.* 65(5): 1758-1766.
- Madaidy, A.A dan Juwana, I. (2019). Penentuan nilai ekonomi Taman Nasional Gunung Ciremai dengan metode contingent valuation method. *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*. 3(2): 147-156.

- Maulida, P.R., Budiharti, N., dan Adriantantri, E. (2020). Analisis pengendalian kualitas menggunakan metode taguchi pada UMKM rubber seal RM products genuine parts sukun, malang. *Jurnal Teknik Industri ITN Malang*. 1: 82-91.
- Mascolo, R. dan Jain, S.C. (1989). Ethnopharmacologic investigation of ginger (*Zingiber officinale*). *J Ethnopharm* 27: 29-140.
- Meena, A., Mali, H.S., Patnaik, A., dan Kumar, S.R. (2018). *Investigation of wear characteristics of dental composites filled with nanohydroxyapatite and mineral trioxide aggregate*. Elsevier Ltd.
- Moganapriya, C., Rajasekar, R., Mohanraj, T., Gobinath, V. K., Kumar, P. S., & Poongodi, C. (2022). Dry Machining Performance Studies on TiAlSiN Coated Inserts in Turning of AISI 420 Martensitic Stainless Steel and Multi-Criteria Decision Making Using Taguchi - DEAR Approach. *Silicon*, 14(8), 4183–4196. <https://doi.org/10.1007/s12633-021-01202-4>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F, A. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mustafidah, C. & Widjanarko, S.B. (2015). Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorphophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):650–660.
- Nazir, M. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Ngittu, Y.S., Mantiri, F.R., Tallei, T.E., & Kandou F.E.F. (2014). Identifikasi genus jamur fusarium yang menginfeksi eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) di danau Tondano. *Pharmacon*. 3 (3): 156-161.
- Nuraini, V., dan Widanti, Y.A. (2020). Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) melalui pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*. 14(2):189-198.
- Nurmalia, G., Wulan, M.N., & Utamie, Z.R. (2024). Gaya hidup berbasis digital dan perilaku konsumtif pada gen z di Bandar Lampung: keputusan pembelian melalui marketplace Shopee. *Jurnal Rekognisi Ekonomi Islam*. 3 (1): 22-32.
- Nurwati & Hasdar, M. (2021). Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottoni*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 3(2):69–75.
- Nwaoha MM, Elizabeth I, Okafor, Ifeanyi G, Apochi, dan Veronica O. (2013). Production of oleoresin from ginger (*Zingiber officinale*) peels and Evaluation of its antimicrobial and antioxidative properties. *African Journal Of Microbiology Research*. 7(42): 4981-4989.
- Okwunodulu, I.N., Obioma, V.N., Okwonodulu, F.U., Ndife, J., dan Wabali, V. (2023). Functional combo juice drink from ginger, garlic turmeric and pine

- apple juice blends: Bioactive compounds, anti-oxidant activity, physicochemical elucidation and their sensorial expectations. *Food Chemistry Advances*. 3: 1-8.
- Phaichamnan, M., Posri, W., dan Meenune, M. (2010). Quality profile of palm sugar concentrate produced in Songkhla province, Thailand. *International Food Research Journal*.
- Praja, R.N. & Yudhana, A. (2017). Isolasi dan identifikasi *Aspergillus* spp pada paru-paru ayam kampung yang dijual di pasar Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1 (1): 6-11.
- Pramuja, I., Widyasaputra, R., dan Ulfah, M. (2023). Kajian penggunaan gula merah sawit sebagai pemanis minuman herbal jahe. *Agroforetech*. 1 (3): 2000-2005.
- Putra, Y.S. (2016). Theoretical review: teori perbedaan generasi. *Among Makarti*. 9 (18): 123-134.
- Rashid, S.N.A.A., Hasham, R., Rashid, Z.I.A., Cheng, K.K., Aziz, A.A, Shafin, N., da Kaprawi, A.A. (2022). Formulation and characterization of the physicochemical, antioxidant activity, and sensory attributes of curcuma-based herbal drink. *Material Today: Proceedings*. 57: 1061-1066.
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., Saeed, T., Shah, S.M.A., Ahmed, K., Shaheen, G., dan Asif, H.M. (2011). *Zingiber officinale* Roscoe (pharmacological activity). *Journal of Medicinal Plants Research* 5 (3): 344-348.
- Ritonga, A.M., Masrukhi, dan Ipung. (2018). Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VIII" 14-15 November 2018 Purwokerto*. 1: 370-381.
- Rodriguez, E.M., Lacaze, M.V., dan Lupin, B. (2007). *Willingness to Pay for Organic Food in Argentina: Evidence from a Customer Survey*. 105th Seminar.
- Ropiudin dan Syska, K. (2023). Pemodelan sorpsi isotermik dan pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan plastik. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*. 4 (1): 23-34.
- Rukmawati, Y.E.A., Hartini, S., Cahyanti, M.N. (2017). Isotermi sorpsi air pada tepung ubi jalar terfermentasi dengan angkak. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. 3(1):71-78. doi:10.15408/jkv.v0i0.4814.
- Sabariman, M., Sandrasari, D.A., Azni, I.N., dan Permata, T.D. (2021). Aplikasi metode *mixture design* pada formulasi minuman fungsional serbuk temulawak, jahe merah, dan gula merah. *J. Teknol. Pangan Kes*. 3(1): 41-48.

- Sangadji, E.M. & Sopiah. (2013). *Perilaku Konsumen Pendekatan Praktis Disertai Himpunan Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Saputra, K.A, Pontoh, J.S., & Momuat, L.I. (2015). Analisis kandungan asam organik pada beberapa sampel gula aren. *Jurnal MIPA Unstrat*. 4 (1): 69-74.
- Sari, R.D. (2023). Analisis persepsi dan preferensi konsumen pada kualitas, kemasan, varian rasa dan merek produk kerupuk melarat di desa Belendung Karawang. *Journal in Education*. 06 (01): 4543-4551.
- Sarwono, J. dan Salim, H.N. (2017). *Prosedur-Prosedur Populer Statistik untuk Analisis Data Riset Skripsi*. Yogyakarta: Gava Media.
- Sawhney, I.K., Sarkar, B.C., & Patil, G.R. (2011). Moisture sorption characteristics of dried acid casein from buffalo skim milk. *LWT - Food Sci. Technol*. 44(2):502–510. doi:10.1016/j.lwt.2010.07.009.
- Setiyadi, H. dan Helilusiatiningsih, N. (2021). Willingness to pay teh herbal takokak masa pandemi covid-19 di Kota Kediri. *Cemara*. 18 (1): 9-18.
- Shukla, A., Naik, S. N., Goud, V. V., & Das, C. (2019). Supercritical CO₂ extraction and online fractionation of dry ginger for production of high-quality volatile oil and gingerols enriched oleoresin. *Industrial Crops and Products*, 130(January), 352–362. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2019.01.005>
- Simbolon, S., Monalisa, R., Daulay, R.H., Adura, M.F., & Sitorus, K.C. (2022). Pengembangan produk rompi safety lighting dengan menggunakan survei pasar pada pekerja otomotif. *EE Conference Series 05*. 569 – 576.
- Soemarno. (2011). *Contingent Valuation Method*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sugiyono. (2011). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Suhendy, H., Nurviana, V., Risviana, D., Mahendra, N. A., Nasir, A. S., Fitriani, I., Suarsih, A., Nurnanengsih, N., Sanusi, C. K., Naser, F. M., Wulandari, W. S., Kaniaty, D. L., Fauzan, M. R., Pitaloka, A. D., Muhamad, S. N. K., Fajri, H. N., Fadhlurrohman, D., Agustiani, D., Anggraeni, L., Nursilmi, A., Fizriani, R., Nurlathifah, L., Milena, W. O., Rahayu, I., Nur'aripin, T., 58 dan Hanifah O. S. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. rubrum). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 4(2): 79-86.
- Suryahani, I, Anwar, N., dan Sudjarwanto, D. (2014). Aplikasi willingness to pay: proksi terhadap penentuan harga (model empirik dalam estimasi permintaan air PDAM rumah tangga di Kabupaten Banyumas). *Eko-Regional: Jurnal Pembangunan Ekonomi Wilayah*. 6(2): 107-116.

- Sutoni, A. (2018). Uji Kuat Tekan dan Daya Serap pada Batako dengan Menggunakan Metode Taguchi. *J Sist dan Manaj Ind.* 2(2): 93.
- Syamsul, W., Alam, N., dan Priyantono, E. (2023). Pengaruh rasio jahe dan gula aren terhadap sifat fisikokimia dan sensoris jahe instan. *J. Agrotekbis.* 11 (3): 623 – 634.
- Tanjung, R. A., Karo-Karo, T., & Julianti, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq.). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2), 123–132.
- Tarwendah, I.P. (2017). Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 5(2):66–73.
- Wahyuningsih, K., Jatmiko, N.E.P., Utami, R., dan Yuliani, S. (2022). Optimasi formula *effervescent* berbasis nanoenkapsulat *Eucalyptus citridora*. *Agrointek.* 16(3): 316-328.
- Ware, M. (2017). Ginger: Health Benefits and Dietary. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. (diakses tanggal 20 Oktober 2023).
- Wibawa, I.P.A.H & Saraswaty, V. (2023). Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak metanol buah dan mahkota bunga *Vaccinium varingiifolium* (Blume) Miq., kerabat liar blueberry. *Buletin Kebun Raya*, 26(1): 18-25.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wijaya, I.M.A.S., Suter, I.K., & Yusa, N.M. (2014). Karakteristik isotermis sorpsi air dan umur simpan ledok instan. *AGRITECH.* 34(1):29–35.
- Wuryandari, T., Widiharih, T., dan Anggraini, S.D. (2012). Metode taguchi untuk optimalisasi produk pada rancangan faktorial. *Media Stat.* 2(2): 81–92.
- Yakin, A. 1997. *Ekonomi Sumber Daya dan Lingkungan*, Jakarta: Akademi Presindo.
- Yusnikusumah, T.R., Humaida, N., Mediawati, I., Indrayanti, S.Y., Yuniyanto, A.S., dan Purba, S.F. (2023). Pengetahuan dan preferensi masyarakat terhadap pemanfaatan akar kuning (*Fibraurea tinctoria* Lour.) sebagai minuman kesehatan. *Buletin Kebun Raya.* 26(1): 38-44.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Penentuan Komposisi dan Proses Terbaik Pembuatan Minuman Herbal Gula Jahe serta Implikasinya Terhadap Umur Simpan Produk dan Ketersediaan Konsumen untuk Membayar

Aevita Ainun Niha, Dr. Nafis Khuriyati, S.T.P., M.Agr.; Prof. Dr. Ir. Adi Djoko Guritno, MSIE.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>