

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah S, Abidin SAZ, Murad NA, Makpol S, Ngah WZW, dan Yusof YAM. 2010. *Ginger extract (Zingiber officinale) triggers apoptosis and G0/G1 cells arrest in HCT 116 and HT 29 colon cancer cell lines*. African Journal of Biochemistry Research 4(4): 134-142
- Adil M. 2008. *Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan dari Campuran Teh Hijau, Pegangan dan Daun Jeruk Purut*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Agusta A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Angkasa, Dudung dan Sulaeman, A. 2012. *Pengembangan Minuman Fungsional Sumber Serat dan Antioksidan dari Daun Hantap (Sterculia oblongata R. Brown.)*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 16th edition*. Assosiation of Analytical Chemistry. Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari N.L, Sedarnawati dan Budiyanto S. 1989. *Petunjuk Laboratorium. Analisis Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.

- Ayu F. 2015. *Karakter Nanoemulsi Jahe*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BPOMRI. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta : BPOMRI.
- BSN. 1996b. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4320-1996. *Minuman Serbuk Tradisional*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Caillet, S., Salmieri, S. dan Lacroix, M. 2006. *Evaluation of free radical-scavenging properties of commercial grape phenol extracts by a fast colorimetric method*. Journal of Food Chemistry 95: 1-6.
- Chang, H., Huang, H., Agrawal, D.C., Kuo, C., Wu, C. and Tsay, H. 2007. *Antioxidant activities and polyphenol contents of six folk medicinal ferns used as "Gusuibu"*. Botanical Studies 48: 397-406.
- Connel DW dan Sutherland MD. 1969. *A re-examination of gingerol, shogaol, and zingerone, the pungent principles of ginger (Z. officinale Rosc.)*. Aust. J. Chem 22 (5): 1033-1043
- Daryono ED. 2010. Oleoresin dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi dengan Pelarut Etanol. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional. Malang.
- Dennin RJ. 2000. *Kecenderungan global akan obat alami*. Makalah pada Seminar Pengembangan Usaha dan Bursa Hasil Penelitian Obat Asli Indonesia, 17 Juli 2000, Jakarta.

- Dulimarta HS. 2000. *Kajian Stabilitas Beberapa Formulasi Bir Pletok (Minuman Khas Betawi) dan Pengaruhnya Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Edria D. 2010. *Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional CINNA-ALE Instan dengan Metode Arrhenius*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farrell KT. 1990. *Spices, Condiments and Seasonings*. The AVI Publ. Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Fathona D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah, Jahe Emprit dan Jahe Merah. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fennema OR. 1985. *Food Chemistry, 3rd edition*. Marcel Dekker. New York.
- Guenther E. 1952. *The Essential Oil*. New York : Nostrand Co Inc.
- Gupta S, Cox S, Ghannam NA. 2011. *Effect of different drying temperature on the moisture and phytochemical constituents of edible Irish brown seaweed*. Food Science and Technology 44:1266-1272.
- Guzman dan Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia : Spices*. Prosea. Bogor.
- Hamiudin. 2007. Budidaya Jahe (*Zingiber officinale*). www.skma.org/...budidaya.../204-budidaya-jahe-zingiber-officinale.pdf [13 Februari 2010].

- Hanani E, Mun'im A, Sekarini R. 2005. *Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons Callyspongia sp. dari Kepulauan Seribu*. Majalah ilmu kefarmasian. 2(3): 127-133.
- Hatasura, R.N. 2004. *Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Pemanis Terhadap Minuman Instan dari Daun Jati Belanda (Guazuma ulmifolia) dan Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Halliwell, B. 1996. *Antioxidant*. Di dalam Ziegler E. E, Filer L. J. *Present Knowledge in Nutrition Seventh Edition*. Washington DC: International Life Sciences Institute Press.
- Herold. 2007. *Formulasi minuman fungsional berbasis kumis kucing Orthosiphon aristatus bl. miq) yang didasarkan pada optimasi aktivitas antioksidan, mutu citarasa dan warna*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hertog et al. 1995. *Flavonoid intake and longterm risk of coronary heart disease and cancer in the seven countries study*. Arch Int Med 155:381-386.
- Hutchings JB. 1999. *Food Color and Appearance*. Chapman and Hall Food Science Book. Gaithersburg Maryland: Aspen Publishers Inc.
- Ichikawa T. 1994. *Functional Food : Designer, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman dan Hall Inc. pp 42-61. New York.
- Iskandar, A. dan Tajudin B. 1990. *Kristalisasi*. Agroindustri Press. Bogor.

Januwati M dan Herry M. 1997. *Peranan Lingkungan Fisik Terhadap Produksi*. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.

Jazilah, A., Rosita, I., dan Pambudi, A. 2006. *Keragaman dan kandungan antioksidan golongan flavonoid Selaginella di Wanawisata Cangkuang*. Sukabumi

Jitoe AT, Masuda IGP, Tengah DN, Suprpta IW, Gara N, Nakatani. 1992. *Antioxidant activity of tropical ginger extracts analysis of the contained curcuminoids*. J Agric Food Chem 40: 1337-1340.

Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

Kimura I, Pancho LR, dan Tsuneki H. 2005. *Pharmacology of Ginger*. Di dalam: Ravindran PN dan Babu KN (eds.). *Ginger: The Genus Zingiber.*: CRC Press. Washington DC, pp: 469

King RA. 2000. *The role of polyphenol in human health*. dalam: Brooker (ed). *Tannin in Livestock and Human Nutrition*. ACIAR Proceedings No. 92. pp 202-234.

Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Lee, K.W., Kim, W.J., Lee H. J., Lee, C.Y. 2003. *Cocoa Has More Phenolic Phytochemicals and a Higher Antioxidat Capacity than Teas and Red Wine*. Journal of Agricultural Food Chemistry 51: 7292-7295.

Mardisiwojo S, Rajakmangunsudarso H. 1985. *Cabe Puyang Warisan Nenek Moyang*. Balai Pustaka. Jakarta.

Markham KR. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Padmawinata K, penerjemah.
Bandung: ITB. Terjemahan dari: *Techniques of Flavonoid*.

Massada Y. 1976. *Analysis Of Essential Oils By GC*. New York : Halsted Press.

Mayani, dkk. 2014. *Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Pada Pembuatan Sari Jahe*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.148-158

Medyaningsih, E. 2009. *Potensi Ampas Nanas Sebagai Sumber Antioksidan: Karakterisasi Antioksidan Ampas Nanas dari Nanas yang telah Mendapat Perlakuan Blanching*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Meskin MS, Bidiacik W, Davies AJ, Omaye ST. 2002. *Phytochemical in nutrition health*. London: CRC.

Miryanti. A, Sapei, L., Budiono, K. dan Indra, S. 2011. *Ekstraksi antioksidan dari kulit buah Manggis (Garciniamangostana L.)*. Bandung : Universitas Katolik Parahyangan.

Molyneux P. 2004. *The use of stable free radicals diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Journal of Science Technology. 26(2): 211-219.

Mongkolsilp, M., Pongbupakit, I., Sae-Lee, N., and Sitthithaworn, W. 2004. *Radical scavenging activity and total phenolic content of medicinal plants used in primary health care*. SWU, J Pharm. Sci. 9:32-5.

- Muchtadi D. 2001. *Kajian Terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih K. 2001. *Tantangan Pengembangan dan Fakta Jenis Tanaman Rempah*. Yayasan Prosea. Bogor.
- Nishizawa M, M Kohno, M Nishimura, A Kitagawa, Y Niwano. 2005. *Nonreductive Scavenging of 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) by Peroxyl radical: A Useful Method for Quantitative Analysis of Peroxyl radical*. Chem Pharm Bull 53(6) 714-716
- Ortega, N., Romero, M., Macia, A., Reguant, J., Angles, N., Morello, J., and Motilva, M. 2008. *Obtention and Characterization of Phenolic Extracts from Different Cocoa Sources*. Journal of Agricultural. Food Chemistry 56: 9621-9627.
- Pascual-Teresa S, Sanchez-Ballesta MT. 2008. *Anthocyanins: from plant to health*. Phytochem Rev 7:281-299.
- Pramita, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratt DE, Hudson BJE. 1990. *Natural antioxidant not exploited commercially*. BJE Hudson, editor. Food Antioxidant. London: Elsevier Applied Science.
- Purseglove, J. W., E. G. Brown, C. L. Green, and S. R. J. Robins. 1981. *Spices Vol I*. New York: Longman Inc. 10-99

- Ramadina A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (Annona muricata L.)*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ravindran PN dan Babu KN (eds.). 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. Washington DC : CRC Press.
- Ridwan IN, Indrawaty D, Yusuf H. 1997. *Klarifikasi Minuman Ringan Asal Rempah-Rempah dengan Perlakuan Fisko-Kimia*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Rieska A. 2004. *Kajian Aktivitas Antioksidan dan Antikanker pada Minuman Sari Jahe (Z. officinale Amarum)*. FATETA. IPB Bogor.
- Rizki ZM. 2004. *Kajian Aktivitas Antioksidan dan Anti Kanker pada Minuman Formulasi Susu Jahe (Zingiber officinale var. Amarum) Pasteurisasi*. FATETA. IPB Bogor.
- Rismunandar, Paimin FB. 2001. *Kayu Manis : Budi Daya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismunandar dan Risk, M.H. 2003. *Lada, Budidaya dan Tata Niaga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sabina EP, Rasool MK, Mathew L, EzilRani P, dan Indu H. 2010. *6-Shogaol inhibits monosodium urate crystal-induced inflammation - An in vivo and in vitro study*. J. Food and Chemical Technology 48: 229-235
- Shahidi F, Naczk M. 1995. *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects and Applications*. Lancaster PA: Technomic Publishing Co.

- Sirait M. 2007. *Penuntun Fitokimia dalam Farmasi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Surh YJ. 2002. *Anti-tumor promoting potential of selected spice ingredients with antioxodative and anti-inflammatory activities: a short review*. J. Food and Chemical Toxicology 40: 1091-1097
- Susanto IS. 2010. *Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif pada keong mas (Pomacea canaliculata Lamarck)*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Sutarno, H., E.A. Hadad, dan M. Brink. 1999. *Zingiber officinale* Roscoe. Di dalam: C.C. de Guzman dan J.S. Siemonsma (Eds.). *Spices. Plant Resources of South-East Asia* (PROSEA) Foundation No. 13: 238-244, Bogor.
- Sutedjo MM. 1990. *Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Syarief, R. dan Irawati, A. 1989. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Perkasa.
- Syukur C dan Hernani. 2002. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taiz, E., and Zeiger. 2008. *Plant Physiology*. 5th Ed.
- Tapan E. 2005. *Kanker, Antioksidan, dan Terapi Komplementer*. Jakarta: PT Gramedia.

- Ukheyanna, E., Suryani., Roswiem, A.P. 2012. *Aktivitas Antioksidan kadar fenolik dan flavonoid total tumbuhan suruhan*. Departemen Biokimia IPB. Bogor.
- Wahyuni HD.1998. *Mempelajari Pembuatan Hard Candy dari Gula Invert sebagai Alternatif pengganti Sirup Glukosa*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wang S. Y. 2007. *Fruits with High Antioxidant Activity as Functional Foods*. Di dalam Shi J. *Functional Food Ingredients and Nutraceuticals*. New York: Taylor and Francis Group, LLC.
- WHO. 1999. *WHO Monographs on Selected Medicinal Plants*. Volume 1. WHO Geneva: 277-85
- Wikanta T, Januar HI, Nursid M. 2005. *Uji aktivitas antioksidan, toksisitas dan sitotoksitas ekstrak alga merah Rhodymenia palmata*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. 11(4):41-49.
- Winarno FG, Fardiaz S, Fardiaz D. 1988. *Ekstraksi, dan Kromatografi, Elektrophoresis*. Bogor: Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Pertanian.
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno FG. 2002a. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-brio Press.
- Winarno FG. 2002b. *Kesehatan, Pangan, Vitalitas*. Bogor: M-brio Press.
- Winarno FG.2008.*Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : Mrio Press

- Wresdiyati T, Astawan M, dan Adnyane IKM. 2003. *Aktivitas anti inflamasi oleoresin jahe (Zingiber officinale) pada ginjal tikus yang mengalami perlakuan stres*. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XIV, No. 2
- Xu, B.J., and Chang, S.K.C. 2007. *A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction*. Journal of Food Science. 72: SI 59-66.
- Zhu, Qin, Yu., Huang, Yu., and Zhen, Yu., Chen. 2000. *Interactions Between Flavonoids and α -Tocopherol in Human Low Density Lipoprotein*. J. Nutr. Biochem. 11: 14-21.
- Zakaria FR, Septiana AT, Sulistiyani. 2000. *Ginger (Zingiber officinale Roscoe) extracts increase in vivo human LDL resistance to oxidation and prevent in vitro cholesterol accumulation in mouse macrophage*. Kerjasama PAU IPB dengan Kedutaan Besar Prancis. Jakarta.