

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe ( *Zingiber Officinale* R. ) Dengan Penambahan Sari Umbi Bit ( *Beta Vulgaris* L. ) Sebagai Pewarna Alami [ Functional Drinks From Ginger Instant Powder ( *Zingiber Officinale* R. ) With Addition Of An Extract Of Beets Root. *Sagu*, 17(2), 9–17
- Agbor, G. A., Vinson, J. A., Oben, J. E., & Ngogang, J. Y. (2006). Comparative Analysis Of The In Vitro Antioxidant Activity Of White And Black Pepper. *Nutrition Research*, 26(12), 659–663
- Almasyhuri, Sri Wardatun, & Leni Nuraeni. (2012). Perbedaan Cara Pengirisan Dan Pengeringan Terhadap Kandungan Minyak Atsiri Dalam Jahe Merah. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 40(3), 123–129
- AOAC. (2005). *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists*.
- Arlene, A., Suharto, I., & Jessica, J. N. (2010). Pengaruh Temperatur Dan Ukuran Biji Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Pada Ekstraksi Biji Kemiri Dengan Penekanan Mekanis. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, F04-1 – F04-6
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S., & Rembet, G. D. G. (2017). Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Zootec*, 38(1), 93
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfatan Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC) Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri. *Kultivasi*, 17(1), 537–543
- Bang, J. S., Oh, D. H., Choi, H. M., Sur, B. J., Lim, S. J., Yeon, J. Y., Yang, H. I., Chul, M. C., Hahm, D. H., & Kim, K. S. (2009). Anti-Inflammatory And Antiarthritic Effects Of Piperine In Human Interleukin 1 $\beta$ -Stimulated Fibroblast-Like Synoviocytes And In Rat Arthritis Models. *Arthritis Research And Therapy*, 11(2), 1–9
- Bernard, D., Kwabena, A., Osei, O., Daniel, G., Elom, S., & Sandra, A. (2014). The Effect Of Different Drying Methods On The Phytochemicals And Radical

Scavenging Activity Of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum Zeylanicum*) Plant Parts. *European Journal Of Medicinal Plants*, 4(11), 1324–1335

Borlinghaus, J., Albrecht, F., Gruhlke, M. C. H., Nwachukwu, I. D., & Slusarenko, A. J. (2014). Allicin: Chemistry And Biological Properties. *Molecules*, 19(8), 12591–12618

BSN. (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahannya*.

Cahya, T., Amir, M., Manalu, R.T. (2019). Uji Cemaran Mikroba Es Batu Pada Penjual Minuman Di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa , Jakarta Selatan. *Jurnal Saintech Farma*, 12(2), 78–84

Devasahayam, S. (2000). *Black Pepper: Piper Nigrum*. Indian Institute Of Spices Research, Kozhikode-673012.

Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada.

Farrel, R., Aulawi, T., & Darmawi, A. (2020). Analisis Mutu Simplisia Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Tropik*, 7(1), 136–143

Fayet-Moore, F., Wibisono, C., Carr, P., Duve, E., Petocz, P., Lancaster, G., Mcmillan, J., Marshall, S., & Blumfield, M. (2020). An Analysis Of The Mineral Composition Of Pink Salt Available In Australia. *Food*, 9, 1–15

Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, L., & Permatasari, A. (2018). Potensi Pemanfaatan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe ) Sebagai Obat Analgetik. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology*, 1(1), 57–64

Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).

Hapsoh, Hasanah, Y., & Julianti, E. (2010). Budidaya Dan Teknologi Pasca Panen Jahe. In *USU Press Medan* (Vol. 3)

Hasriyana, Zulfa, A., Anggun, L., & Murhayati, R. (2020). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 70% Biji Lada Hitam (*Piper Nigrum* L) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 5(2), 14–18

Heralita, S., Efendi, R., & Harun, N. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Wortel Dan Jahe Merah Dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 6(1), 1–10

Husna, A., Khathir, R., & Siregar, K. (2017). Karakteristik Pengeringan Bawang

Putih (*Allium Sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 338–347

Indonesia, K. K. R. (2017). *Farmakope Herbal Indonesia Edisi II*. In *Kementrian Kesehatan RI*

Indrawati, Ariva, F. S., & Refilda. (2018). Penentuan Kandungan Antioksidan Dalam Rimpang Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Yang Diekstraksi Dengan Bantuan Gelombang Ultrasonik. *Chempublish Journal*, 3(2), 46–56

Jaya, F., Purnomo, H., & Widjanarko, S. B. (2019). *The Extracts Of Thermal Processed Ginger (Zingiber Officinale Rosc.) Rhizome Combined With Honey As Natural Antioxidant To Produce Functional Drink*. Universitas Brawijaya.

Kardian, A. (1997). *Budi Daya Tanaman Obat Secara Organik*. Argomedia Pustaka.

Kim, E. C., Min, J. K., Kim, T. Y., Lee, S. J., Yang, H. O., Han, S., Kim, Y. M., & Kwon, Y. G. (2005). [6]-Gingerol, A Pungent Ingredient Of Ginger, Inhibits Angiogenesis In Vitro And In Vivo. *Biochemical And Biophysical Research Communications*, 335(2), 300–308

Krishnamoorthy, B., & Parthasarathy, V. A. (2010). Improvement Of Black Pepper. *CAB Reviews: Perspectives In Agriculture, Veterinary Science, Nutrition And Natural Resources*, 5(January 2009)

Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43–49

Mareta, D. T., Pangastuti, H. A., Permana, L., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. (2021). Hedonic Test Of Lado Mudo Chili Sauce By Addition Of Various Concentrations Of Citric Acid. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 8(1), 41–50

Milner, J. A. (2001). *Recent Advances On The Nutritional Effects Associated With The Use Of Garlic As A Supplement A Historical Perspective On Garlic And Cancer I*. 1027–1031

Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimicrobial Of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66

Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. CV Alfabeta.

Murthy, C. T., & Bhattacharya, S. (2008). Cryogenic Grinding Of Black Pepper. *Journal Of Food Engineering*, 85(1), 18–28

- Mutia, A. K. (2019). Pengaruh Kadar Air Awal Pada Bawang Merah ( *Allium Ascalonicum* L .) Terhadap Susut Bobot Dan Tingkat Kekerasan Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Influence Of Initial Water Content On Red Onion ( *Allium Ascalonicum* L .) Against Reduced Weights And Levels. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1), 30–37
- Muzafri, A. (2019). Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) Pada *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Sungkai*, 7, 122–126
- Pakpahan, T. L. (2015). Manfaat Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Terhadap Kadar Asam Urat. *Jurnal Agromedicine*, 2(4), 530–535
- Prasetyaningsih, Y., & Mulyanti, S. (2019). Pengaruh Suhu Dan Laju Alir Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Jagung Manis Menggunakan Tray Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.
- Rababah, T. M., Al-U’ Datt, M., Alhamad, M., Al-Mahasneh, M., Ereifej, K., Andrade, J., Altarifi, B., Almajwal, A., & Yang, W. (2015). Effects Of Drying Process On Total Phenolics, Antioxidant Activity And Flavonoid Contents Of Common Mediterranean Herbs. *International Journal Of Agricultural And Biological Engineering*, 8(2), 145–150
- Ravindran, P. N., & Kallapurackal, J. A. (2012). Black Pepper. In *Handbook Of Herbs And Spices: Second Edition* (Second Edi, Vol. 1, Issue 2006). Woodhead Publishing Limited
- Saragih, S. N. (2016). *Tinuktuk Sebagai Pengobatan Tradisional Pasca Melahirkan Di Nagori Amborokan Panei Raya, Kecamatan Raya Kahean, Kabupaten Simalungun*. Universitas Negeri Medan.
- Sari, K. I. P., Periadnadi, & Nasir N. (2013). Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia Coli* Dan *Candida Albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2(1), 20–24
- Setyawan, E., Putratama, P., Ajeng, A., & Rengga, W. D. P. (2013). Optimasi Yield Etil P Metoksisinamat Pada Ekstraksi Oleoresin Kencur (*Kaempferia Galanga*) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Bahan Alam Terbaru*, 1(2), 74185
- Shaikh, J., Bhosale, R., & Singhal, R. (2006). Microencapsulation Of Black Pepper Oleoresin. *Food Chemistry*, 94(1), 105–110
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia Galanga*) Dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127

- Sitanggang, F. M. C., Duniaji, A. S., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Daya Hambat Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc) Dalam Etil Asetat Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 257
- SNI. (2009). SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penelitian Organoleptik*. Bhratara Jarya Aksara.
- Sofihidayati, T. (2018). Penetapan Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2), 99–104
- Srinivasan, K. (2007). Black Pepper And Its Pungent Principle-Piperine: A Review Of Diverse Physiological Effects. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 47(8), 735–748
- Srinivasan, K., Sambaiah, K., & Chandrasekhara, N. (2004). Spices As Beneficial Hypolipidemic Food Adjuncts: A Review. *Food Reviews International*, 20(2), 187–220
- Sukmawati, S., & Hardianti, F. (2018). Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba Pada Ikan Asin Kakap Di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3(1), 72
- Sulastri, E., Andriani, C., Zainudin, M., Wardhani, S., Astriani, M., & Ariyanto, E. (2022). Review: Peran Mikrobiologi Pada Industri Makanan. *Indobiosains*, 4(1), 1
- Supu, R. D., Diantini, A., & Levita, J. (2018). Red Ginger( *Zingiber Officinale* Var . *Rubrum* ): Its Chemical Constituents, Pharmacological Activities And Safety. *Fitofarmaka*, 8(1), 25–31
- Susilowati, S. S., Martono, S., Riyanto, S., & Nugroho, A. E. (2011). Aktivitas Analgetika Dan Anti-Inflamasi Ekstrak Batang Combrang (*Nicolasia Speciosa* Horan). *Majalah Farmasi Indonesia*, 22(2), 115–119
- Sutamihardja, R., Yuliani, N., & Rosani, O. (2018). Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural*, 8(2), 80
- Syawal, Y. (2019). Budidaya Tanaman Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Dalam Polybag Dengan Memanfaatkan Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit (Tkks) Pada Tanaman Bawang Merah. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 7(1), 671–677

- Takooree, H., Aumeeruddy, M. Z., Rengasamy, K. R. R., Venugopala, K. N., Jeewon, R., Zengin, G., & Mahomoodally, M. F. (2019). A Systematic Review On Black Pepper (*Piper Nigrum* L.): From Folk Uses To Pharmacological Applications. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 59(0), S210–S243
- USDA. (2010). *U.S. Departemen Of Agriculture Research Service, USDA Nutrient Data Laboratory. USDA National Database For Standard Reference. Www.Nal.USda.Gov/Fnic/Foodcomp/Search/.*
- USDA. (2019). *U.S. Departemen Of Agriculture Research Service, USDA Nutrient Data Laboratory. USDA National Database For Standard Reference.*
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Minuman Sari Melon. *Rekayasa Pangan Dan Peternakan*, 6(3), 426–433
- Verenzia, N. A., Sukardi, S., & Wachid, M. (2022). Karakterisasi Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus Limon* L) Dan Pati Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 5(1), 93–108
- Wang, D., Feng, Y., Liu, J., Yan, J., Wang, M., & Changlong, J. S. (2010). Black Garlic ( *Allium Sativum* ) Extracts Enhance The Immune System. *Medicinal And Aromatic Plant Science And Biotechnology*.
- Ware, M. (2017). *Ginger: Health Benefits And Dietary Tips.*
- Widyanti, N. Luh D., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Karakteristik Pengeringan Dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var.*Rubrum*) Dengan Variasi Ketebalan Irisan Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama.
- Zachariah, T. J., Safeer, A. L., Jayarajan, K., Leela, N. K., Vipin, T. M., Saji, K. V., Shiva, K. N., Parthasarathy, V. A., & Mammooty, K. P. (2010). Correlation Of Metabolites In The Leaf And Berries Of Selected Black Pepper Varieties. *Scientia Horticulturae*, 123(3), 418–422