

DAFTAR PUSTAKA

- Angin, M. I. B. P. (2015). Karakterisasi senyawa kimia dan uji aktivitas antibakteri minyak atsiri bunga kecombrang (*etlingera elatior*) yang diisolasi dengan destilasi stahl. *Agrica Ekstensia*, 9(1), 27-33.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.
- Arlene, A. (2013). Ekstraksi kemiri dengan metode soxhlet dan karakterisasi minyak kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6-10.
- 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
- Aruoma, O. I., Spencer, J. P., Warren, D., Jenner, P., Butler, J., & Halliwell, B. (1997). Characterization of food antioxidants, illustrated using commercial garlic and ginger preparations. *Food chemistry*, 60(2), 149-156.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfatan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Kultivasi*, 17(1), 537–543. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v17i1.15668>
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45-61.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).

- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., & Berset, C. L. W. T. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food science and Technology*, 28(1), 25-30.
- BSN. (2008). Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya
- Burkill, I. H. (1935). A dictionary of the economic products of the Malay Peninsula. Volume II (IZ). London: Crown Agents for the Colonies.
- Celiktas, O. Y., Kocabas, E. H., Bedir, E., Sukan, F. V., Ozek, T., & Baser, K. H. C. (2007). Antimicrobial activities of methanol extracts and essential oils of *Rosmarinus officinalis*, depending on location and seasonal variations. *Food Chemistry*, 100(2), 553-559.
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). Pengaruh suhu dan waktu maserasi terhadap karakteristik ekstrak daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai Sumber Saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 2503, 488X.
- Christalina, I., Susanto, T. E., & Ayucitra, A. (2017). Aktivitas antioksidan dan antibakteri alami ekstrak fenolik biji Pepaya. *Widya Teknik*, 12(2), 18-25.
- Damanik, M. (2022). Preservation by socializing the benefits and nutritional content of Simalungun typical sauces to women's organization of Simalungun central bureau of statistics. *Journal of Community Research and Service*, 6(1), 14-17.
- Damayanti, A., & Fitriana, E. A. (2012). Pemungutan minyak atsiri mawar (rose oil) dengan metode maserasi. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2).
- EDY, S., & AJO, A. (2020). Pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal di masa pandemik COVID-19. *JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 2(03), 177-183.
- 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.

- Gandjar, & Rohman. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar
- Hamid. (2007). *Ultraviolet and Visible Spectrophotometry*. Departement of Chemistry, Faculty of Science, Jamia Hamdard, Hamdard Nagar.
- Hariani, P. L., Riyanti, F., & Riska, M. (2013). Pengaruh variasi temperatur dan konsentrasi minyak terhadap rendemen dan karakteristik biodiesel dari minyak biji kemiri (*aleurites moluccana*). *Prosiding SEMIRATA 2013*, 1(1).
- Hidayat, T., Nurjanah, Jacob, A. M., & Putera, B. A. (2020). Antioxidant Activity of Fresh and Boiled *Caulerpa* sp . *Jphpi*, 23(3), 566–575
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis [in press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Irawan, A. (2019). Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 1-9.
- 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.
- Kataren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Kim, E. C., Min, J. K., Kim, T. Y., Lee, S. J., Yang, H. O., Han, S., ... & 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.

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

Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.

Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & RJ, S. H. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9-21.

Lahucky R, Nuernberg K, Kovac L, Bucko O, Nuenberg. 2010. Assesment of the antioxidant potential of selected plant extract in vitro and in vivo experiments on pork. *Journal of Meat Science* 85(2):779-7784

Merah, J., & Huda, K. D. P. P. R. (2022). Jurnal Dedikasi. *Jurnal Dedikasi*, 2(2), 108-114.

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. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.

Nafisah, U. (2019). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol buah kurma (*Phoenix dactylivera* L.). *Jurnal Farmasindo*, 3(2), 1-4.

Nasution, J., & Damanik, J. E. F. (2021, September). Tinuktuk makanan tradisional etnis simalungun untuk kesehatan ibu pasca melahirkan. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1, pp. 122-128).

Nuningtyas, Y. F. (2014). Pengaruh penambahan tepung bawang putih (*Allium sativum*) sebagai aditif terhadap penampilan produksi ayam pedaging. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 15(1), 65-73.

Pelczar, M. J., & Chan, E. C. S. (1998). Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 1 dan 2.

- Purba, E. C., & Silalahi, M. (2016). The ethnomedicine of the Batak Karo people of Merdeka sub-district, North Sumatra, Indonesia. *International Journal of Biological Research*, 4(2), 181-189
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN*, 3(April), 24-32.
- Retnani, Y., Widiarti, W., Amiroh, I., Herawati, L., & Satoto, K. B. (2009). Daya simpan dan palatabilitas wafer ransum komplit pucuk dan ampas tebu untuk sapi pedet. *Media Peternakan*, 32(2), 130-136.
- Risfaheri, 1996, Masalah dan Standar Mutu Lada, Monograf Tanaman Lada, Balai Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Salim, R. (2017). Analisis jenis kemasan terhadap kadar protein dan kadar air pada tempe. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 106-111.
- Saragih, S. N., & Pasaribu, P. (2016). Tinuktuk sebagai Pengobatan Tradisional Pasca Melahirkan di Nagori Amborokan Panei Raya, Kecamatan Raya Kahean, Kabupaten Simalungun. *Jurnal Antropologi Sumatera*, 18(2).
- Sharma, P. K., Ali, M., & Yadav, D. K. (2011). Physicochemical and phytochemical evaluation of different black tea brands. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 1(3), 121-124.
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) dan bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(1), 127-142.
- Silalahi, M., Supriatna, J., & Walujo, E. B. (2015). Local knowledge of medicinal plants in sub-ethnic Batak Simalungun of North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*, 16(1), 44-54.
- Simanjuntak, H. A. (2018). Pemanfaatan tumbuhan obat diabetes mellitus di masyarakat etnis simalungun Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera

- Utara. *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 5(1), 59-70.
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), 1-3.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. T. M. (2020). Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 7(2), 75-81.
- Sukandar, D., Radiastutu, N., Jayanegara, I., Muawanah, A., & Hudaya, A. (2011). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasarair Bunga Kecombrang (*EtilingeraElatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 13(1).
- Sukandar, D., Radiastutu, N., Jayanegara, I., Muawanah, A., & Hudaya, A. (2011). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasarair Bunga Kecombrang (*EtilingeraElatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 13(1).
- 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. <https://doi.org/10.37061/jps.v7i1.7530>
- Tarigan A. 1999. Studi aktivitas senyawa antimikroba dari berbagai rempahrempah. [Skripsi]. Medan: Unika St. Thomas.
- Tarigan, R. T. (2012). Reaksi Pencoklatan (Browning) Enzimatis dan Non enzimatis. Blogger. 20 Desember 2014.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu oan Sari Melon. *Rekayasa Pangan Dan Peternakan*, 6(3), 426–433
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.

- Wijaya, C. H. (1999). Andaliman, rempah tradisional Sumatera Utara dengan aktivitas antioksidan dan antimikroba.
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius
- 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.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Hapsoh, Yaya, H., dan Elisa, J. (2010). Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe. Medan: USU Press. Hal. 1-19.
- hanni Endarini, L. (2019). Analisis rendemen dan penetapan kandungan ekstrak etanol 96% daun teh hijau (*Camellia sinensis* L.) dengan metode kromatografi lapis tipis. *semnaskes*, 30-40.
- Putri, J. C. S., Haryanti, S., & Izzati, M. (2017). Pengaruh lama penyimpanan terhadap perubahan morfologi dan kandungan gizi pada umbi talas bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Akademika Biologi*, 6(1), 49-58.