

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. "Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 2(3): 1-9.
- Anggraini, D. S. 2008. "Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink". *Skripsi*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Univ. Katolik Widya Mandala.
- A'yunin, N. A. Q., Santoso, U. dan Harmayani, E. 2019. "Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam". *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, vol. 23(1):37-48.
- Barki, T., Kristiningrum, N., Puspitasari, E., dan Fajrin F. 2017. "Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Minyak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *officinale*)". *Pustaka Kesehatan*, vol. 5(3): 432-436.
- Bayu, M. K., Rizqiati H., dan Nurwantoro. 2017. "Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda". *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 1(1): 33-38.
- Bermawie, N., Supriyadi, Yusron, M., dan Wahyuno D. 2011. *Jahe (Zingiber officinale Rosc.)* Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Blainski, A., Lopes, G. C., dan Mello, J. C. P. D. 2013. "Application and Analysis of the Folin Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from *Limonium brasiliense L.*". *Molecules Journal*, vol. 18: 6852-6865.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Syarat Mutu Jelly Drink*. SNI 01-3552-1994.
- Chakuton, K., Puangpropintag, D. dan Nakornriab, M. 2012. "Phytochemical content and antioxidant activity of colored and non-colored Thai rice cultivars". *Journal Asian Journal of Plant Sciences*, vol. 11: 285-293.
- Chuang, Y. K., Hu, Y. P., Yang, I. C., Delwiche, S. R., Lo, Y. M., Tsai, C. Y. dan Suming, C. 2014. "Integration of independent component analysis with near infrared spectroscopy for evaluation of rice freshness". *Journal of Cereal Science*, vol. 30: 1-5.

- Danimayostu, A. A., Nilna M. S., dan Dahlia P. 2017. "Pengaruh Penggunaan Pati Kentang (*Solanum tuberosum*) Termodifikasi Asetilasi-Oksidasi sebagai Gelling agent terhadap Stabilitas Gel Natrium Diklofenak". *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, vol. 3(1): 25-32.
- Darmawi, A. W. 2011. "Optimization of extraction's process, the effect of pH and type of light against the antioxidant activity of dragon fruit's peels (*Hylocereus polyrhizus*)". *Bachelor thesis*. Tangerang: Universitas Pelita Harapan
- Djajati, S., Surdaryati, dan Palupi, T. 2017. "Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarous tertragonolobus* L.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil". *Reka Pangan*, vol. 11(2): 23-30.
- Ekaristya, F., Rukmi, W. D., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. "Pengaruh Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.) Terhadap Karakteristik *Spice Leather*". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 4(1): 417-427
- Erlienawati, T. C., Suseno, T. I. P. dan Setijawati, E. 2017. "Pengaruh proporsi gula pasir dan gula aren pada karakteristik *cream cheese cake* setelah satu minggu penyimpanan beku". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 16(2): 89-95.
- Febriyanti, S. dan Yunianta. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 3(2): 542-550.
- Firdaus, A. N., Kunarto B., dan Sani E. Y. 2018. "Karakteristik Fisik dan Organoleptik Jelly Drink Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc) dan Karagenan". Skripsi. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Gani, Y. F., Suseno, T.I.P. Surjoseputro, S. 2014. "Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 13(2): 87-93.
- Gardjito, M., Harmayani, E., dan Suharjono, K. I. 2018. *JAMU: Pusaka Penjaga Kesehatan Bangsa, Asli Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gill, S. S. dan Tuteja, N. 2010. "Reactive Oxygen Species and Antioxidant Machinery in Abiotic Stress Tolerance in Crop Plants". *Plant Physiology and Biochemistry*, vol. 48(12): 909-930.

- Hartati, F. K. dan A. B. Djauhari. 2017. "Pengembangan Produk Jelly Drink Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) sebagai Pangan Fungsional". *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, vol. 14(2): 107-122.
- Hasanah, N., Isti N. Hidayah, dan I. Muflihati. 2019. "Karakteristik Jelly Drink Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar". *Journal of Food and Culinary*, vol. 2(1): 17-26.
- Hayati, F., Mudatsir, dan Safarianti. 2017. "Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Isolat Kinis *Klebsiella pneumoniae* Secara Invitro". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Medisia*, vol. 2(1): 68-73.
- Hernawan, E., dan Meylani, V. 2016. "Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*)". *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, vol. 15(1): 79-91.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Kaneda, I., Kubo, F., dan Sakurai, H. 2006. "Antioxidative compounds in the extracts of black rice brans". *Journal of Health Science*, vol. 52(5): 495-511.
- Khaira, K. 2010. "Menangkal Radikal Bebas Dengan Anti-Oksidan". *Jurnal Sainstek*, vol. 2(2): 183-187.
- Latifah, Nur Jannatul. 2014. "Uji Aktivitas Jamu Gendong Beras Kencur (*Oryza sativa* L.; *Kaempferia galanga* L.) sebagai Antidiabetes pada Tikus Putih Jantan Galurs Wistar yang Diinduksi Streptozotocin". Disertasi Doktor. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Limandra, T. G. 2011. "Karakterisasi ekstrak bayam (*Amaranthus tricolor* L.) serta pemanfaatannya sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan pada mi basah". *Bachelor thesis*. Tangerang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., dan Chandra, N. 2010. "Free radicals, antioxidants and functional foods: Impact on human health". *Pharmacognosy Reviews*, vol. 4(8): 118-26.
- Marcella, K. 2020. "Effect of concentration of hydrocolloids and heating temperature on physicochemical and sensory characteristics of sheeted apple jam". *Bachelor thesis*. Tangerang: Universitas Pelita Harapan.

- Martoharsono, S. 2006. Biokimia I. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Mohamed, A. A., Ali, S. I., dan El-Baz, F. K. 2013. "Antioxidant and Antibacterial Activities of Crude Extracts and Essential Oils of *Syzygium cumini* Leaves". PLoS ONE, vol. 8(4): 1-7.
- Palimbong, S., Mangalik, G., dan Mikasari, A. L. 2020. "Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Daya Hambat Radikal Bebas, Viskositas, dan Sensori Sirup Secang (*Caesalpinia sappan* L.)". *TEKNOLOGI PANGAN*, vol. 11(1): 7-15.
- Parwati, N.K.F., Napitupulu, M., dan Diah, A.W.M. 2014. "Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steenis) dengan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) menggunakan spektrofotometer UV-VIS". *Jurnal Akademika Kimia*, vol. 3(4): 206-213.
- Pramusinto, Nanik S., dan Linda K. 2018. "Formulasi Sirup Herbal Beras Kencur sebagai Sumber Antioksidan dengan Substitusi Beras Merah, Jahe, dan Sereh". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 3(1): 26-32.
- Rachman, A. 2005. "Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar pada Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly drink Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill)". *Skripsi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Ridwansyah, Chairi, A., dan Rusmarilin, H. 2014. "Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan". *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol. 2(1): 65-75.
- Sembiring, B. B., Bermawie, N., Rizal, M., dan Kartikawati, A. 2020. "Pengaruh teknik ekstraksi daun ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan daun jambu biji (*Psidium guajava*) terhadap aktivitas antioksidan". *Jurnal Jamu Indonesia*, vol 5(1): 22-32.
- Shen, Y., Jin, L., Xiao, P., Lu, Y., dan Bao, J.S. 2009. "Total phenolics, flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relations to grain color, size and weight". *Journal of Cereal Science*, vol. 49: 106-111
- Suliantini, R., Gusti, W. T. dan Muhidin. 2011. "Pengujiian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara". *Jurnal Crop Agro*, vol. 4(2): 43-48.
- Sunardi, D. K. 2005. "Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan". *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, vol. 1(3): 93-98.

- Sutharut, J. dan Sudarat, J. 2012. "Total anthocyanin content and antioxidant activity of germinated colored rice". *International Food Research Journal*, vol. 10(1): 215-221.
- Souripet, A. 2015. "Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu". *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 4(1): 25-32.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. "Penguujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (Mimusops elengi L.)". *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" 2016*: 1-7. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia, FTJ, UPN "Veteran" Yogyakarta.
- Vania, J., Utomo, A. R., dan Trisnawati, C.Y. 2017. "Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jelly drink pepaya". *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 16(1): 8-13.
- Vichapong, J., Sookserm, M., Srijesdaruk, V., Swasitang, P. dan Srijaranai, S. 2010. "High performance liquid chromatography analysis of phenolic compounds and their antioxidant activities in rice varieties". *LWT-Food Science Technology*, vol. 43: 1325-1330.
- Wanti, S., Andriani M.A.M., Parmanto N.H.R. 2015. "Pengaruh Berbagai Jenis Beras terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak oleh *Monascus purpureus*". *Biofarmasi*, vol. 13(1): 1-5
- Widyawati, P. S., Suteja, A. M., Suseno, T. I. P., Monika, P., Saputrajaya, W., dan Liguori, C. 2014. "Pengaruh perbedaan warna pigmen beras organik terhadap aktivitas antioksidan". *AGRITECH*, vol. 34(4): 399-406.
- Yang, D.S., Lee, K.S., Jeong, O.Y., Kim, K.J., dan Kays, S.J. 2008. "Characterization of volatile aroma compounds in cooked black rice". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 56: 235-240.
- Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. "Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Journal of Forest Product Research*, vol. 35(3): 211-219.