

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahim, A. (2022). Pengenalan dan Pengendalian Opt Kapulaga. Jakarta Selatan: Pertanian Press.
- Adisa, V. (2023). Ensiklopedia Jamu di Indonesia. Yogyakarta: Pustaka.
- Anastasia, D. S. (2022). Pengaruh Variasi Gula terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, Volume 4 Nomor 2.
- Arif Jumari, D. R. (2003). Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) Pada Pembuatan Gula Tebu. *Journal UNS*, 40.
- Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 1, 40.
- Bambang Haryanto, S. M. (2017). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak dengan Metode Kristalisasi. *Journal Balai Pelatihan Pertanian Lampung*, 164.
- Dillasamola, D. (2023). Kajian Rempah-Rempah Indonesia. Jawa Barat: Cv. Adanu Abimata.
- Dyah Permanasari, A. E. (2021). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bir Pletok. *Aceh Nutrition Journal*, 10.
- Firdaus, A. Z. (2023). Pembuatan Permen Jelly Sari Buah Naga Merah dan Bunga Mawar Merah Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Journal Politeknik Negeri Jember*, Bab 1.
- Firdausni, F. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, Vol. 8 No. 2, 61 – 66.
- Halmalia, A. W. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Journal Canrea*, 28.
- Hebry Siagian, H. R. (2017). Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren dengan Krimer dan Persentase Maltodekstrin terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. *Journal Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan*, 693.
- Helmalia, A. W. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal*, Hal 29.

- Herdiana, N. (2024). Rempah dan Minyak Atsiri Daun. Sumatera Barat: Cv. Gita Lentera.
- Husnani. (2023). Formulasi Minuman Serbuk Instan dari Campuran Buah dan Sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, Vol. 3 No 1, 445.
- Ihromi, S. (2019). Teh Bubuk Herbal Daun Ashitaba dan Kulit Buah Naga. *Journal Agrotek Universitas Muhammadiyah Mataram*, 74.
- Indriaty, F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala . *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Hal 54.
- Ishartani, D. (2012). Produksi Bir Pletok Kaya akan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V, No. 2.
- Jayanudin. (2023). Teknologi dan Sistem Pengantaran Obat. Jawa Barat: Adab (Cv. Adanu Abimata).
- Kemenkes. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Maslahah, N. (2023). Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis. *Journal BSIP Perkebunan*, Vol. 1 No.3.
- Mulyono. (2002). Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nina Unzila Angkat, L. A. (2018). Identifikasi Karakter Morfologi Buah Naga (*Hylocereus* sp.) Di Kecamatan Sitingjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU Medan*, 6(4), 819.
- Nurdyansyah, F. (2022). Jahe Merah Senyawa Bioaktif, Manfaat, dan Metode Analisisnya. Semarang: Widina Bhakti Persada.
- Nurhayati, D. R. (2022). Herbal dan Rempah. Surabaya: Scopndo Media Pustaka.
- Putra, A. Y. (2023). Potensi Bir Pletok sebagai Potensi Minuman Komersil. *Jurnal ilmu Pertanian* , Vol. 7, No. 1.
- Rahayu, L. (2022). Budidaya Jahe. Bandung: Penerbit Nuansa Cendikia.
- Rahayu, W. P. (2018). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. Bogor : PT Penerbit IPB Press.
- Rahmawati, F. (2011). Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional. Seminar Nasional “Wonderful Indonesia” PTBB FT UNY.
- Razi, R. A. (2024). Analisis Sensori Minuman Instan Ekstrak Jahe Gajah, Jahe Emprit dan Jahe Merah. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 44.
- S.Sunaryo, E. (2015). Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh. Jakarta: Gramedia.
- Saras, T. (2023). Daun Pandan Aroma dan Rasa dalam Budaya dan Kuliner. Semarang: Tiram Media.

- Saras, T. (2023). *Wedang Rempah: Menikmati Kenikmatan Rempah di Setiap Sajian* (Vol. 46).
- Setiawan, R. (2005). *Rempah Indonesia di Pasar Dunia: Memudahkan Pencarian Pasar Rempah-Rempah*. Jakarta: Tanamiku Books.
- Setyaningrum, H. D. (2013). *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supeni, S. (2020). *Mengenal Potensi Desa Wisata Desa Plesungan Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar*. Surakarta: UNISRI Press.
- Sylvia, O. (2023). *Buku Pedoman Pengolahan Hasil Budidaya Jahe dan Serai*. Jakarta: Guepedia.
- Thursina, I. (2021). *Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Multimedia Interaktif Menggunakan Adobe Fash CS5 pada Mata Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan KELAS X SMK TELKOM-2 MEDAN*. Thesis UNIMED, 25.
- Trubus, T. (2009). *Info Kit Minyak Asiri Vol : 07*. Jakarta: Trubus Swadaya.
- Wahyudi, A. T. (2021). *Pelatihan Pembibitan dan Pembuatan Produk Minuman Jahe Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) "Dewi Sri" Desa Kemetul Kecamatan Susukan*. *Indonesian Journal of Community Empowerment (IJCE)*, Vol. 3 No. 2, 151–157.
- Wulandari, A. (2021). *Seri Herbal Nusantara Herbal Jawa*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Yolandari, A. C. (2019). *Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design*. *Journal Of Food Technology and Health*, 76-77.