

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Sugiyanto, S., Andika, V.K., 2023. Uji Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Polong Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) serta penentuan nilai IC50 dan LC50. *Jurnal Farmasi Ma Chung: Sains Teknologi dan Klinis Komunitas* 1.
- Agustini, T., Pakpahan, F.D., Desri, Y., Nurdianti, L., 2019. Formulasi dan Karakteristik SNE (Self Nanoemulsion) Buah Kurma Muda Sebagai Antiinfertilitas. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 19.
- Ahnafani, M.N., Nasiroh, Aulia, N., Lestrari, N.L.M., Ngongo, M., Hakim, A. rakhman, 2024. Jahe (*Zingiber Officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, Dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan* 11, 1992–1998.
- Ainiyyah, A., Rismaya, R., 2024. Pengaruh Penambahan Kurma Sukari (*Phoenix Dactylifera* L.) Terhadap Mutu Sensori dan Kadar Gula Pada Susu Sapi Pasteurisasi. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi “SainTek”* 1, 495–504.
- Ambarwati, K.J., Puspitojati, E., Munambar, S., 2025. Evaluasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Uji Hedonik Teh Kulit Buah Salak Serai Secang Berdasarkan Lima Atribut. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad* 10.
- Anugrah, I., Hambali, S., Syamsu, R.F., Bamahry, A., Murfat, Z., 2022. Perbandingan Kandungan Antioksidan Senyawa β -Karoten Golongan Karotenoid pada Kurma Ajwa (Madinah), Kurma Sukari (Mesir), Kurma Medjool (Palestina), Kurma Khalas (Dubai), dan Kurma Golden Valley (Mesir). *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran* 2, 612–618. <https://doi.org/10.33096/FMJ.V2I9.116>
- Aprilia, N., Suryani, C.L., Pujimulyani, D., 2025. Pengaruh Penambahan Bubuk Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Nugget Lele Dumbo. *Seminar Nasional Agribisnis* 2, 199–204.
- Arifin, M.S., Dewi, Y., Firdauz, A.A., Suta, F.A., Anggarani, M.A., 2025. Sosialisasi Bahan Pangan Fungsional: Peran Antioksidan dan Prebiotik Inovasi Olahan Buah Naga dan Pisang Sebagai Minuman Sehat. *Journal of Community Engagement and Empowerment* 03, 8–16. <https://doi.org/10.58706/dedikasi>
- Azis, A., Pertiwi, S.R.R., Hastuti, A., 2025. Pengaruh Penambahan Sari kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Susu Pasteurisasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Karimah*

- Tauhid, 4, 2215–2229.
<https://doi.org/10.30997/KARIMAHTAUHID.V4I4.18703>
- Barakat, H., Alfheaid, H.A., 2023. Date Palm Fruit (*Phoenix dactylifera*) and Its Promising Potential in Developing Functional Energy Bars: Review of Chemical, Nutritional, Functional, and Sensory Attributes. *Nutrients* 15, 2134.
<https://doi.org/10.3390/NU15092134>
- Basrin, F., Sulfianti, S., Berlian, M., Andi Pallawa, N.B., Indriasari, Y., If'all, I., Chaniago, R., 2025. Optimasi Suhu Pemanasan Minuman Fungsional Ubi Jalar Ungu : Bioaktif, BAL dan Organoleptik. *Jurnal Teknotan* 19, 249–254.
<https://doi.org/10.24198/jt.vol19n3.10>
- Berlianita, I.T., Kristiastuti, D., Sutiadiningsih, A., Miranti, M.Gi., 2021. Pengaruh Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) dan Sari Temulawak (*Curcuma zanthorriza*) Terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink 10, 175–184.
- Guiné, R.P.F., 2022. Textural Properties of Bakery Products: A Review of Instrumental and Sensory Evaluation Studies. *Applied Sciences (Switzerland)*.
<https://doi.org/10.3390/app12178628>
- Gultom, W., Razoki, R., Ikhtiari, R., 2026. Penentuan Kadar Total Fenol dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Seledri (*Apium graveolens* L.) dengan Metode DPPH. *Journal of Pharmaceutical and Sciences* 2026, 1473–1484. <https://doi.org/10.36490/JOURNAL-JPS.COM.V9I2.1573>
- Hidayah, A.H., Fitriyani, A., Sari, K., A, M.M., 2023. Hubungan antara Aktivitas Antioksidan dan Antikanker. *Termometer: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan dan Kedokteran* 1, 128–133.
<https://doi.org/10.55606/TERMOMETER.V1I3.1975>
- Hidayah, H., Zulfa, A.N., Nurjanah, A., Septanti, R., Nadeak, Z.T., 2024. Literature Review Article : Perbandingan Kadar Antioksidan Pada Tumbuhan Jamblang Dengan Metode DPPH, FRAP, dan ABTS. *Journal Of Social Science Research* 4, 3359–3373.
- Irianti, T.T., Nuranto, S., Sugiyanto, Kuswandi, 2017. *Antioksidan*. Gajah Mada University Press.
- Isnaeni, N., 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Peredaman Radikal Bebas 2,2-Diphenyl-1-1-Picrylhydrazyl (DPPH).
- Karmila, K., Tahir, M., Antuli, Z., 2024. Pengaruh Suhu Blanching Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Frozen Food Sayur Terung (*Solanum Melongna* L) Dan Pengamatan Penyimpanan. *Jambura Journal of Food Technology* 6, 192–198.
<https://doi.org/10.37905/JJFT.V6I2.16027>

- Khoerunisa, T.K., 2020. Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan 2, 49–59.
- Krisna, I., Mustain, A., Multasam, A., Rusdi, K.F., Hairil, H., H, H., Pratama, A., Marahuni, C., Aliah, H., Rajiman, W., 2023. Inovasi Jahe Menjadi Olahan Minuman Instan Yang Kaya Akan Manfaat Bagi Imunitas Tubuh. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, 6147–6151. <https://doi.org/10.31004/CDJ.V4I3.17065>
- Maligan, J.M., Caitlin, M.A., Nurcholis, M., Megatama, R.P., Maharani, A.I., 2025. Karakterisasi Profil Asam Organik dan Senyawa Volatil Kombucha Rempah. *Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Indonesia (STPI)* 3, 30–43.
- Maslahah, N.N., Nurhayati, H., 2023. KANDUNGAN SENYAWA BIOAKTIF DAN KEGUNAAN TANAMAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*). *Warta BSIP Perkebunan* 1, 5–7.
- Mukti, L.S., Hermady, U., 2020. Pharmacological Activities Of *Curcuma Xanthorrhiza* 10.
- Nova, R., Abdullah, D., 2025. *Curcuma Xanthorrhiza* Roxb. Dalam Manajemen Kesehatan Pencernaan : Integrasi Perspektif Biomedik, Genomik, Dan Etnomedisin Indonesia. *Journal of Public Health Science* 2, 118–125. <https://doi.org/10.70248/JOPHS.V2I1.2287>
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 2020. *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan (Jilid 2)*. PT Penerbit IPB Press.
- Prasetyo, E., Kharomah, N.Z.W., Rahayu, T.P., 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) Terhadap Ekstrak Etanol Kulit Buah Durian (*Durio zibethinnus* L.) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience* 8, 75–82.
- Pratiwi, A., Yunus, M., Wirdatus Sanaun Harahap, D., Studi Sarjana Farmasi Klinis, P., Kedokteran, F., Gigi dan Ilmu Kesehatan, K., Prima Indonesia, U., 2025. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia* 5, 257–264. <https://doi.org/10.55606/JIKKI.V5I2.6231>
- Purdi, T.S., Pramono, Y.B., Bintoro, V.P., 2020. Total Padatan, Uji Mutu Hedonik Warna dan Aroma Velva Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn) dengan Penggunaan Jenis Penstabil yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 4, 144–148. <https://doi.org/10.14710/JTP.2020.26577>
- Putra, A.Y.T., Defri, I., Saputro, E.A., Widyastuti, R., 2023. Potensi Bir Pletok Sebagai Minuman Fungsional Komersial. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 7, 82–91. <https://doi.org/10.32585/AGS.V7I1.3784>

- Rahman, R.F., Aminullah, A., Hapsari, D.R., 2023. Karakteristik Sensori, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Kue Egg Roll dengan Penambahan Tepung Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL* 9, 320–331. <https://doi.org/10.30997/JAH.V9I3.10019>
- Ramdhani, R.P., Puspita, D.M., Sutanto, H., 2021. Oven Drying and Water Extraction of *Curcuma xanthorrhiza* for Hygiene Improvement in the Production of Jamu Cekok, a Traditional Appetite Stimulant Herbal Medicine. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. <https://doi.org/10.33555/jffn.v3i1.72>
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., Briawan, D., 2016. Antioxidant potential of temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* roxb). *Pakistan Journal of Nutrition* 15, 556–560. <https://doi.org/10.3923/pjn.2016.556.560>
- Sa'diyah, H., 2025. Analisis Kadar Karbohidrat Dan Viskositas Pada Minuman Fungsional Nabati (Kedelai Dan Jagung) Dengan Variasi Penambahan Kacang Hijau, Kacang Merah Dan Beras Merah. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia* 3, 124-134–124–134. <https://doi.org/10.58184/MIKI.V3I3.754>
- Saleh, M., Lee, Y., 2023. Instrumental Analysis or Human Evaluation to Measure the Appearance, Smell, Flavor, and Physical Properties of Food. *Foods*. <https://doi.org/10.3390/foods12183453>
- Salsabila, A., Amelia, Y., Sofiyanti, S., Widiawati, I., Fadilah, L.N., Ferina, F., Widaningsih, N., 2022. Potensi Kandungan Antioksidan Jahe Untuk Mengatasi Stres Oksidatif Pada Ibu Hamil Dengan Preeklamsia Dan Intrauterine Growth Restriction (Iugr): Systematic Literature Review. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 32, 32–44. <https://doi.org/10.34011/JMP2K.V32I4.2008>
- Samosir, P.M., Bangar, R.I., Kaban, V.E., 2026. Perbandingan Ekstrak Konvensional dengan Green Ekstraksi Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri*) terhadap Aktivitas Antioksidan. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi* 5, 358–368. <https://doi.org/10.55123/INSOLOGI.V5I1.7536>
- Sari, P.A.W., Adiwibawa, D.N., Pratiwi, M.R.A., Diatmika, I.P., 2022. Gambaran kandungan antioksidan senyawa polifenol golongan flavonoid pada kurma ajwa (madinah), kurma sukari (mesir), kurma khalas (dubai), dan kurma golden valley (mesir) dengan metode spektrofotom. *Musyawarah Nasional Asosiasi Fakultas Kedokteran Swasta Indonesia* 2022 48–59.
- Sartika, L., Desnita, R., Isnindar, 2021. Potensi Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 8, 1–6.

- Sasandira, B.F., Pujimulyani, D., Kanetro, B., 2025. Pengaruh Lama Steam Blanching dan Metode Pengeringan Terhadap Warna, B-Karoten, Serta Serat Kasar Bubuk Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.). *Journal of Food and Agricultural Technology* 3, 60–71. <https://doi.org/10.26486/XJYWWK10>
- Sayuti, K., Yenrina, R., 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik.
- Shufyani, F., Siregar, S.M., Dewi, I.K., Kusumaningtyas, F. ayu, Ulaen, S.P.J., Pratiwi, I.S., Sari, R.P., Syahrudin, M., Fitri, K., Rumanti, R.M., Utami, S.M., Tangka, J., Baiquni, F., Asmaningdiah, M., Sayuti, N.A., Mardiaty, E., 2024. Pembuatan Racikan Jamu Tradisional Sebagai Imunitas Tubuh. PT Media Pustaka Indo, Cilacap, Jawa Tengah.
- Sihombing, D.R., 2021. Formulasi Pembuatan Minuman Herbal dari Campuran Sari Jahe dan Temulawak. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)* 1.
- Sihombing, J., Yunus, M., Piska, F., 2026. Uji Aktivitas Antioksidan dan Profil Kandungan Fenol serta Flavonoid pada Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *JURNAL ILMIAH PENELITIAN MAHASISWA* 4, 1265–1272. <https://doi.org/10.61722/JIPM.V4I1.2150>
- Sihombing, P.R., 2025. Mineral Water Versus Demineralized Water: A Comparative Review Based On Scientific Evidence Of Composition And Health Benefits. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Pernus* 3.
- Tassa Tassa, Ardi Mustakim, 2026. Profil Fitokimia dan Aktivitas Bioaktif Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Berdasarkan Kajian Literatur. *Inovasi Kesehatan Global* 3, 140–151. <https://doi.org/10.62383/ikg.v3i1.2813>
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Wibawa, F., Haryati, S., Aditia, R.P., 2025. Penambahan Alginat Pada Karakteristik Minuman Yang Berpotensi Sebagai Minuman Fungsional Terhadap Kandungan Antioksidan Dan Kadar Serat. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 21, 57–61. <https://doi.org/10.14710/IJFST.21.1.57-61>
- Wiendarlina, I.Y., Sukaesih, R., 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 6, 315–324.
- Wulandari, I.M., Bahar, A., 2023. Uji Sensori dan Kandungan Antioksidan Minuman TKJ (Temulawak, Kencur, Jahe) Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Nutrizone (Nutrition Research and Development Journal)* 3.

- Yuliarti, N.A.T., Dainy, N.C., Yunieswati, W., 2023. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)* 3, 62. <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.2.62-72>
- Yuliarti, N.A.T., Dainy, N.C., Yunieswati, W., 2022. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)* 3, 62–72. <https://doi.org/10.24853/MJNF.3.2.62-72>
- Zahrotunnisa, A., Sya'di, Y.K., Nurrahman, N., 2023. Karakteristik Fisik dan Kimia Teh Kombucha Daun Tin Instan Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Prosiding Seminar Nasional Unimus* 6.
- Zulfahmidah, M., R.S.W., Bustan, A.F., 2021. Efektifitas Kurma Ajwa dalam Berbagai Penyakit. *Indonesian Journal of Health* 2 (1), 18–30.