

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Kawiji., & Setiawan, R., 2013, Kajian Karakteristik Fisik dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan dari GranulEffervescent Buah Beet (*Beta vulgaris*) Dengan Perbedaan Metode Granulasi Dan Kominasi Sumber Asam, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 2302-0733.
- Andi, A.A. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Dengan Level yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. *Skripsi*. Makasar. Universitas Hasanudin.
- Ansel, H.C. 2014. *Bentuk Sediaan Farmasetis dan Sistem Penghantaran Obat*, 9th (eds). Afifah, H.& Ningsih, T., Penerbit Buku Kedokteran EGC Jakarta..
- Anshory, H., Syukri, Y., dan Malasari, Y. 2007. Formulasi Tablet Effervescent Dari Ekstrak Gingseng Jawa (*Tlinum paniculatum*) Dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol 4 No.1. <http://journal.uui.ac.id/index.php/JIF/article/view/480/391>.
- Anshory, I. 1989. *Penuntun Pelajaran Kimia untuk SMA*, Bandung. Ganexa Exact.
- Aprilianty, R.A. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan minuman Sari Wortel (*Daucus carrota L.*). *Skripsi*. Bandung Universitas Pendidikan Indonesia.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Sayur*. Edisi I, Jakarta. Dian Rakya
- Bartley, J. dan A. Jacobs. 2000. Effects Of Drying On Flavour Compounds In Australian Grown Ginger (*Zingiber Officinale Rose*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80. 209-215.
- Berlian, 2003. *Wortel dan Lobak*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determination by The Use of a Stable Free Radical. *Nature* 181 : 1199-1200.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara Edisi ke - 2
- Cahayono, 2002. *Wortel, Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Farmakope Indonsia Edisi IV. Jakarta. Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan.
- _____. 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/per/X/1999 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.

- _____. 2001. *Inventaris Tumbuhan Obat Indonesia I*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan.
- Edhisambada. 2011. Metode Uji Aktivitas Antioksidan Radikal DPPH (1,1-difenil-2-picrylhydrazyl). <http://edhisambada.wordpress.com/metode-uji-aktivitas-antioksidan-radikal-1-1-2-pikirilhidrazil-dpph/> (14 januari 2019).
- Faradiba, H & Nursiah, Z., 2013, Formulasi Granul Effervescent Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* LIIN), *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 17(2), 47-50.
- Fassihi, A.R. dan Kanfer, I. 1986. Effect of Compressibility and Powder Flow Properties on Tablet Weight Variation in Drug Development and Industrial Pharmacy, 12th Ed. Marcel Dekker in Africa.
- Gunawan, J., Setianto, Fudhholi, A. 2003. Formulasi Tablet Effervecent Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*), *Farmasi, Jurnal Farmasi Indonesia*, 4 (1), Farmasi UMS, Surakarta.
- Jovita, 2007. Evaluasi Kecukupan Panas Proses Pasteurisasi Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Ditinjau dari Aspek Mikrobiologi. *Jurnal Pangan*, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Gizi Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kikuzaki, H., Nakatani, N. 1993. *Antioxidant effect of some ginger constituents*. *Journal of food*.
- Koswara, Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat. www.Ebookpangan.com, diakses 04 Maret 2018.
- Kritchevsky, S. B. 1999. β -Carotene, Carotenoids and the Prevention of Coronary Heart Disease. *Journal of Nutrition* 129:5-8, 1999.
- Munawwaroh, F.S., 2013. Potensi Aktivitas Antioksidan Umbi Wortel (*Daucus carrota Linn.*) Terhadap Radikal Bebas DPPH (2,2-Diphenyl Picrylhidrazyl) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Tasikmalaya : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada.
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale L.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS.
- Mohrle, R. 1980. Effervescent Tablets in Pharmaceutical Dosage Form Tablets. Vol. I. Lieberman, H.A. dan Lachman, L. (editors). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technology*. Vol 8(2):211-219.

- National Cancer Institute. 2011. *Depression*. Diunduh: 12 Desember 2018.
<http://www.cancer.gov/cancertopics/pdq/supportivecare/depression/patient/page2/AllPage>.
- Papas, A.M. 1998. *Antioxidant Status, Diet, Nutrition and Health*. CRC Press. New York. Hal 3-37.
- Pertiwi, M.F.D., Wahono, H.S., 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*).*Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2(2):82-90.
- Petrucci, Ralph H. 2008. *Kimia Dasar Prinsip dan Terapan Modern Edisi Keempat Jilid 3*. Jakarta: Erlangga.
- Patras, A. 2009. Effect of Thermal and High Pressure Processing On Antioxidant Activity and Instrumental Colour of Tomato and Carrot Purees. *Elsevier Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10, 16-22.
- Purnamasari, U.D. 2016. *9 Secrets Of Women-Raasia Gizi yang Penting Diketahui oleh Wanita*. Edisi I, Yogyakarta.
- Purnomo, H., Jaya, F. dan Widjanarko, S. B. 2010. The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Rhizome Antioxidant Coumpounds and Its Quality. *International Food Research Journal*. Brawijaya University, Malang.
- Rahmawati, I. 2015. Pengaruh Pemberian Minuman Jahe Hangat Dengan Intensitas Nyeri Pada Persalinan Kala I DI RSIA Kumalasiwi Kabupaten Jepara. *Jurnal.Akademi Kebidanan Islam Al Hikmah*. Jepara.
- Saifudin, A., Viesa., Hilwan. 2011. *Standardisasi Bahan Obat Alam*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Buah Cetakan Ke IV*. Penebar Swadaya.
- SNI. 3719 :2014. 2014*Syarat Mutu Minuman Sari Buah*. Jakarta : Pustaka Bunda.
- Setyaningrum, H dan Saparinto, C. 2013. *Jahe*. Depok: Penebar Swadaya Grup.
- Setyowati, A. 2003. *Kinetika Kemunduran Mutu Sari Wortel Instan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Wangsa Manggala, Yogyakarta.
- Sevtiana, N.F., Rustiani, E., & Sa'diah, S., 2014, Formulasi Campuran Sari Wortel (*Daucus carota L.*) Dan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Pangan*. Bogor. Universitas Pakuan Bogor.
- Sinaga, S. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning.*Skripsi*. Medan. Universitas Sumatera Utara.

- Sulistiyowati, C.B. 2011. Aktivitas Sitotoksik Ekstrak Etanol Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe var. rubrum*) Terhadap Sel Kanker Payudara T47D. Skripsi. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suranto, A. 2011. *Dahsyatnya Sirsak Tumpas Penyakit*. Edisi I, Jakarta.
- Susanto, A., Dian, R., Ika, m. 2009. *Vitamin C Sebagai Antioksidan*. Ilmu Pangan dan Gizi, Univeritas Gajah Mada.
- Soebagio, B. Taofik, R. Riza, R. 2007. Formula Gel Antioksidan dari Ekstrak Umbi Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Menggunakan Aquapec HV – 505. *Makalah Kongres Ilmiah XVISFI*. Jakarta.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Suhardi dan Haryono, B. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Vadas, E.B. 2010. *Stability of Pharmaceutical Product*. Dalam Remington: the Science and Practice of Pharmacy. Volume 1. Editor: Alfonso Gennaro. London: Lppincott Williams & Wilkins.
- Wadke, H.A. dan Jacobson, H. 1980. *Preformulation Testing in Pharmaceutical Dosage Forms Tablets*. Vol. I.,
- Winarno F. G. 1991. *Teknologi Pengolahan Rumput laut*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Yuniarti, Z. A. 2003. Pembuatan Serbuk Effervescent Sari Rimpang Jahe Gadjah, *Skripsi*, Yogyakarta. Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan.