

DAFTAR PUSTAKA

- 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*, 23(1): 38-48.
- Abdullah, N. dan Ling Chin N. 2014. Application of Thermosonication Treatment in Processing and Production of High Quality and Safe-to-Drink Fruit Juices. *Journal Agriculture and Agricultural Science Procedia* 2.
- Abid, M., Saqib J., Bing H., Malik M H., Tao W., Shicheng L., Ammar K. dan Xiaoxiong Z. 2014. Thermosonication as A Potential Quality Enhancement Technique of Apple Juice. *Journal Ultrasonics Sonochemistry*, (21): 984-990.
- Adzkiya, M. A. Z. 2011. Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah Dan Pemanfaatannya Pada Minuman Beras Kencur. *Skripsi*. Program Studi Pascasarjana Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Afriastini, J.J. 1990. *Bertanam Kencur*. Wakarta Penebar Swadaya. Jakarta.
- Agcam, E., A. Akyıldız, dan G. Akdemir E. 2014. Comparison of Phenolic Compounds of Orange Juice Processed By *Pulsed Electric Fields* (PEF) and Conventional Thermal Pasteurisation. *Journal Food Chemistry*, 143:354-361.
- Anaya-Esparza, L M., María D. Méndez-Robles, Sonia G. Sayago-Ayerdi, María de Lourdes García-Magaña, Marco V. Ramírez-Mares, Jorge A. Sánchez-Burgos dan Efigenia Montalvo-González. 2017. Effect of Thermosonication on Pathogenic Bacteria, Quality Attributes and Stability of Soursop Nectar During Cold Storage. *CyTA - Journal of Food*. ISSN: 1947-6337.
- Anonim. 2015. Uji Mutu Beras SNI 6128:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Arditiana, A., Rochmawati, N., Widinugroho, P., Puspitasari, R. D., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Suplemen Cincau Hitam dan Daun Bungur untuk Kolestrol, Hipertensi dan Diabeter. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1):166-173
- Atawodi, S.E., Liman, M.L. dan Onyike, E.O. 2013. Antioxidant Effect of Methanolic Extracts of *Tamarindus indica* Following acute and Chronic Carbon Tetrachloride Induce Liver Injury. *International Journal of Agriculture & Biology*, 15:410-418.
- Bermúdez-Aguirre, D. 2017. *Ultrasound Advances in Food Processing and Preservation*. Academic Press, UK.

<https://books.google.co.id/books?id=f2A8DgAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>

- Bermúdez-Aguirre, D., dan Gustavo V. Barbosa-Cánovas. 2012. Inactivation of *Saccharomyces Cerevisiae* in Pineapple, Grape and Cranberry Juices Under Pulsed and Continuous Thermo-Sonication Treatments. *Journal of Food Engineering*, 108: 383-392.
- Cansino, N.C., Carrera, G. P., Rojas, Q. Z., Olivares, L. D., García, E. A. dan Moreno, E. R. 2013. Ultrasound Processing on Green Cactus Pear (*Opuntia ficus Indica*) Juice: Physical, Microbiological and Antioxidant Properties. *Journal Food Processing & Technology*, 4 (9):1-6.
- Cullen, P J., Brijesh K. T., dan Vasilis P V. 2012. *Novel Thermal and Non-Thermal Technologies for Fluid Food*. Academic Press is an imprint of Elsevier. ISBN : 978-0-12-381470-8.
- Djojoseputro, S. 2012. *Resep dan Khasiat Jamu Tradisional Nusantara*. Liris. Surabaya.
- Dolas, R., Chakkaravarthi S. dan Barjinder P K. 2019. Emergence and Era of Ultrasonic's In Fruit Juice Preservation: A Review. *Journal Ultrasonics Sonochemistry*, 58: 1-13.
- Ekaristya, F., Widya D. R. dan Nur I. P. N. 2016. Pengaruh Kencur (*Kaempferia galanga L.*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata L.*) Terhadap Karakteristik spice Leather. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1): 417-427.
- Endang S. 2000. *Membuat Jamu Beras Kencur*. Kanisius Media. Yogyakarta.
- Gaman, P. M. dan Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi edisi 2*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Golmohamadi, A., Gregory M., Joseph P. dan Caleb N. 2013. Effect of Ultrasound Frequency on Antioxidant Activity, Total Phenolic and Anthocyanin Content of Red Raspberry Puree. *Journal Ultrasonics Sonochemistry*.
- Hapsari, A. M., Masfria, dan Aminah, D. 2018 Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). *Jurnal TALENTA Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1):284-290.
- Herigstad, B., Martin, H. dan Joanna, H. 2001. How to optimize the drop plate method for enumerating bacteria. *International Journal of Microbiological Methods*, 44:121–129.
- Huda, M. 2015. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri Pada Jamu Beras Kencur Yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 4 (2).

- Jabbar, S., Muhammad A., Bing H., Malik M. H., Shicheng L., Tao W., dan Xiaoxiong Z. 2015. Exploring The Potential of Thermosonication In Carrot Juice Processing. *International Journal Food Science and Technology*
- Jahangiri, Y., H. Ghahremani., J.A. Torghabeh., dan E.A. Salehi. 2011. Effect of Temperature and Slovent On The Total Phenolic Compounds Extraction from Leaves of *Ficus Carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3 (5):253-259.
- Jasmi, N., Mansor, N., Lim, A. J., Yusof N. L., Azhari, S. H., dan Rahim, M. H. A. 2019. The Effect os sonication and heat treatment on the physicochemical, nutritional and microbiology properties of differences sugarcane variants. *Journal Food Science Technology* 40 (4): 1-6.
- Khandpur, P., Gogate, P. R. 2015. Understanding the effect of novel approaches based on ultrasound on sensory profile of orange juice. *Ultrasonics Sonochemistry*, 27, 87-95.
- Kiptiyah, S. Y., Harmayani, E., Umar, S. 2017. Study of Microbiological Quality and Antioxidant Activity Beras Kencur Drink with Heating Process. *Journal Indonesian Food and Nutrition Progress* 14(2): 91-100.
- Latifah, N. J. (2014). Uji Aktivitas Jamu Gendong Beras Kencur (*Oryza Sativa L.*; *Kaempferia Galanga L.*) sebagai Antidiabetes pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1): 1-14.
- Lee D. U., Heinz V. dan Knorr, D. 2003. Effects of combination treatments of nisin and high-intensity ultrasound with high pressure on the microbial inactivation in liquid whole egg. *International Journal Innovative Food Science & Emerging*, 4(4):387–393.
- Manzoor, M. F., Siddique, R., Hussain, A., Ahmad, N., Rehman, A., Siddeeg, A., Alfarga, A., Alshammari, G. M. Yahya, M. A. 2021. Thermosonication effect on bioactive compounds, enzymes activity, particle size, microbial load, and sensory properties of almond (*Prunus dulcis*) milk. *International Ultrasonics Sonochemistry*, 78: 1-9.
- Maryam, S., Muzakkir, B., dan Ainun, N. 2017. pengukuran aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) menggunakan metode FRAP (*ferric reducing antioxidant power*). *Jurnal fitofarmaka indonesia*, 2 (2) :115-118.
- Mbunde, M., Mdegela, R. H., Laswai, H. S. dan Mabiki, F. P. 2018. Quantification of Phenolics, Flavonoids and Antioxidant Activity of *Tamarindus indica* From Selected Areas in Tanzania. *Asian Journal of Natural product Biochemistry*, 16 (1):84-94.
- Mehta, S. K., Joghi, S. dan Gowder, T. 2015. Members of Antioxidant Machinery and Their Functions. *Basic Principles and Clinical Significance of Oxidative Stress*, 80-84

- Monita, K., Sari, A. N. dan Nurhayati. 2021. Pemeriksaan Angka Kuman, Kapang/Khamir Dan Identifikasi Bakteri Patogen Pada Jamu Beras Kencur di Pasar Tradisional Kota Surakarta. *Indonesian Journal of Medical Science*, 8 (2): 142-146.
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta:Bandung
- Muhafidzah, Z., Seniwati, Rezky A. dan Syarif. 2018. Aktivitas Antioksidan Fraksi Rimpang Kencur (*Kaempferia rhizoma*) dengan Menggunakan Metode Peredaman 1,1 *Diphenyl-2-Picrylhydrazil* (DPPH). *Jurnal As-Syifaa*, 10 (1).
- Mukhriani, Ratna, S., Nadhila, F., M. Rusdi, dan M. Ikhlas A. 2019. Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis vinifera* L). *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2 (2):95-102.
- Nur, S., Fitriyanti J S, Wilda R, Akbar A, dan Mutiara I A A. 2019. Korelasi Antara Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak dan Fraksi Daun Jati Putih (*Gmelina arborea* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika*, 5 (1).
- Nurain, A. N., Zainon M. N., Wan Saidatul S. W. K. dan Khairusy S. Z. 2012. Phytochemical Constituents and Bioactivities of Aqueous Extract of Aromatic Herbs. *International Journal of PharmTech Research*, 4 (4): 1401-1406.
- Panda, S. K. 2012. *Assay guided comparison for enzymatic and non-enzymatic antioxidant activities with special reference to medicinal plants*. InTech 14: 381-400.
- Pebiningrum, A. dan Joni K. 2017. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber Officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Jurnal of Food And Life Science*, 1 (2): 33-42.
- Prakash, A. 2011. *Antioxidant activity*. Medallion laboratories. *Journal analytical progress*, 19 (2): 1-6.
- Pramusinto, Suhartatik, N., dan Kurniawati, L. (2018). Formulasi Sirup Herbal Beras Kencur Sebagai Sumber Antioksidan dengan Substitusi Beras Merah, Jahe dan Sereh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 26-32.
- Pratama, F., W. H. Susanto dan I. Purwantiningrum 2015. Pembuatan gula kelapa dari nira terfermentasi alami. *Jangan Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1272-1282.
- Rizkayanti, Anang, W.M., Diah dan Minarni R. J. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* LAM). *Jurnal Akademika Kimia* 6(2).

- Sadeer, N. M., Montesano, D. Albrizio, S. Zengin, G., dan Mahomoodally, M. F. 2021. The Versatility of Antioxidant Assays in Food Science and Safety Chemistry, Applications, Strengths, and Limitations. *Antioxidant*, 9 (8): 709.
- Saeeduddin, M., Abid M., Saqib J., Tao W., Malik M. H., Faisal N. A., Bing H., Shicheng L. dan Xiaoxiong Z. 2015. Quality Assessment of Pear Juice Under Ultrasound and Commercial Pasteurization Processing Conditions. *Journal LWT - Food Science and Technology*, 64: 451-458.
- Saputro, A.V.R. 2019. Pemeriksaan MPN (Most Probable Number) Coliform dan Identifikasi *Escherichia Coli* pada Jamu Gendong Beras Kencur. *Jaringan Laboratorium Medis*, 1(1) : 11-15.
- Sari, D. Y., Widyasari, R. dan Taslima, A. N. 2021. Penentuan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Jamur Susu Harimau (*Lignosus rhinocerus*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 10 (1):23-30.
- Septiana, A.T., Samsi M. dan Mustaufik M. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Jurnal AGRITECH*, 37 (1).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Soemardji AA. 2007. Tamarindus Indica L or "Asam Jawa: The sour but sweet and usefull. [Disertasi]. The institute of natural medicine University of Toyama. Japan.
- Suryani, C. L. 2012. Optimasi Metode Ekstraksi Fenol Dari Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). *Jurnal AgriSains*, 3 (4):63-70.
- Sylvia, D., Aprie G. dan Nita R. 2018. Analisis Sibutramin Hidroklorida pada Jamu Pelangsing di Kecamatan Curug dengan Spektrofotometri UV. *Jurnal Farmagazine*, 5 (2).
- Tewtrakul S, Yuenyongsawad S, Kummee S, dan Atsawajaruwan L. 2005. Chemical Components and Biological Activities of Volatile Oil of *Kaempferia galanga Linn*. *Songklanakarin Journal Sci Technol* 27(2): 503-507.
- Wanti, S., Andriani M.A.M., dan Nur H. P. 2015. Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak oleh *Monascus Purpureus*. *Jurnal Biofarmasi*, 13 (1): 1-5.
- Wariyah C., Chairil A., Mary A. dan Supriyadi S. 2007. Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *Jurnal AGRITECH*, 27 (3): 112-117.
- Widiyana, I. G., Ni Made Y. dan I Made S. 2021 Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh

- Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis angulata* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (1): 45-56.
- Widyawati, P. S., Anita M. S., Thomas I. P. S., Pricilia M., William S. dan Christian L. 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal AGRITECH*, 34 (4): 399-406.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Widya A. 2005. *Herba dan Rempah: Aplikasinya Dalam Hidangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsi, H. M. S. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Yogyakarta: Kansius.
- Winarto, W. P., 2007. *Tanaman Obat Indonesia Untuk Pengobatan Herbal*. Karyasari Herba Media. Jakarta.
- Wulandari, R. A., dan Rodiyati A. 2014. Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Presepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Jurnal Biotropika* Vol. 2 (4): 198-202.
- Yanto,T., Karseno dan M. M. D. Purnamasari. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori jelly drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8 (2): 123-129.