

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N.A.Q., Santoso, U., Harmayani, E. (2019). Kajian Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), p. 37–48.
- Adine, A. A. (2023). Karakteristik Mikrobiologi (Total Bakteri, Total Yeast) dan pH Produk “Susu Kurma” Selama Penyimpanan Suhu Rendah (4-6°C). *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 31-40.
- Alfian, R., dan Susanti, H. (2012). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan Variasi Tempat Tumbuh secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 2(1): 73-80
- Ambarsari, D., Qanytah, dan Sudaryono, T. (2012). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(1): 10-19.
- Andarwulan, N., & Shetty, K. (1999). Kandungan fenolik dalam kultur jaringan terdiferensiasi dari akar adas manis yang tidak mengalami transformasi dan Agrobacterium (*Pimpinella anisum* L.). *Jurnal kimia pertanian dan pangan*, 47 (4), 1776-1780.
- Anggraeni, L., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran: Review: Effect of Salt Concentration on Fermented Vegetable Products. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(6), 891-899.
- Anwar, K., Triyasmono, L. (2016). Kandungan Total Fenolik, Total Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) *Jurnal Pharmascience*, 3(1): 83-92
- AOAC, C. (2005). Metode analisis resmi dari Association of Analytical Chemists International. *Metode Resmi: Gaithersburg, MD, AS* .
- Arthur, R. H., & Prashanti, K. (2013). Chapter 8, Dairy Products: Cheese and Yogurt. *Biochemistry of Foods*, 319-362.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan. Malang: UB Press
- Assawarachan, R., & Noomhorm, A. (2010). Changes in color and rheological behavior of pineapple concentrate through various evaporation methods. *International journal of agricultural and biological engineering*, 3(1), 74-84.
- Bennik, M. H. J. (1999). Encyclopedia of Food Microbiology: *Pseudomonas aeruginosa*. Elsevier, 1867-1871. <https://www.sciencedirect.com/topics/medicine-and-dentistry/pseudomonas-aeruginosa>

- Bekti, I. T. (2012). Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Sirup Kencur "Tirta Sari". *Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Bhadoriya, S.S., Ganeshpurkar, A., Narwaria, J., Rai, G., dan Jain, A. P. (2011). *Tamarindus indica*: Extent of Explored Potential. *Phcog Rev*, 5: 73-81.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 32 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). Cara Uji Viskositas (Viskometer Kapiler) SNI Nomor 0936:2008. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Breidt, F., Kay, K., Osborne, J., Ingham, B., & Arritt, F. (2014). Thermal processing of acidified foods with pH 4.1 to pH 4.6.
- Cartas., Kasasiah, A., Hilmi, I. L. (2022). Analisis Sumber Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Minuman Jamu Serbuk Instan Temulawak dan Kunyit Asam di Depot Jamu Kabupaten Karawang. *Lambung Farmasi: Jurnal Kefarmasian*, 3(2): 155-164
- Cebrián, G., Condón, S., & Mañas, P. (2017). Physiology of the inactivation of vegetative bacteria by thermal treatments: Mode of action, influence of environmental factors and inactivation kinetics. *Foods*, 6(12), 107. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5742775/>
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). *Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control*. Springer Science & Business Media.
- Chattopadhyay, I., Biswas, K., Bandyopadhyay, U. and Banerjee, R.K. (2004). Turmeric and curcumin: biological actions and medicinal applications. *Current Science*, 87(1), 44-53.
- Choi, E. J., Lee, K. A., Kim, B. S., & Ku, K. H. (2012). Effect of pre-treatment and storage conditions on the quality characteristics of ginger paste. *Preventive Nutrition and Food Science*, 17(1), 46. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3866759/>
- Choiron, M., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Cotter, P. D., & Hill, C. (2003). Surviving the acid test: responses of gram-positive bacteria to low pH. *Microbiology and molecular biology reviews*, 67(3), 429-453. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC193868/>

- Cornelia, M., Kesandra, A., Eveline. (2021). Pemanfaatan Jamu Kunyit Asam Pada Pembuatan Es Krim Susu Kedelai. *J. Teknologi Pangan Kesehatan*, 3(2): 77-86
- D'Amico, S., Collins, T., Marx, J. C., Feller, G., Gerday, C., & Gerday, C. (2006). Psychrophilic microorganisms: challenges for life. *EMBO reports*, 7(4), 385-389. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1456908/>
- Damayanti, T., & Purwantisari, S. (2020). Deteksi *Escherichia coli* dalam Sampel Obat Tradisional Jenis Jamu Bubuk di Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Semarang. *Jurnal Akademika Biologi*, 9(2), 15–19.
- Dari, D. W., & Junita, D. (2020). Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532-541.
- Darwin, P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. *Yogyakarta: Sinar Ilmu*.
- Demak P, U, K., Suryanto, E., Pontoh, J. (2017). Efek pemanggangan terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik dari jagung manado kuning. *Chem. Prog*, 10: 19-23.
- Denovo, N. (2020). Hot Fill Packaging & Processing for Extended Shelf Life Food Products. *Website*. https://blog-icpg-co.translate.google.com/hot-fill-packaging-and-processing-for-extended-shelf-life-food-products?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc
- Depitri, D., Maulana, I. T., & Sadiyah, E. R. (2021). Studi Literatur Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Antiinflamasi dari Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) di Indonesia, Malaysia, Bangladesh dan Jepang. *Prosiding Farmasi*, 130-133.
- Diananing, R., Yuniastri, R. (2019). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Jamu "Sari Rapet Super". *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2): 37-42
- Djapiala, F. Y., Montolalu, L. A., & Mentang, F. (2013). Kandungan total fenol dalam rumput laut *Caulerpa racemosa* yang berpotensi sebagai antioksidan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2).
- Elmoslemany, A. M., Keefe, G. P., Dohoo I, R., Wichtel, J.J., Stryhn, H., and Dingwell, R. T. (2010). The Association Between Bulk Tank Milk Analysis For Raw Milk Quality and On-Farm Management Practices. *Prev Vet Med*. 95(1-2): 32- 40.
- Ermawati, D. E., Septiana, V., Kundarto. Artanti, A. N., Rohmani, S., Sasongko, H. (2021). Menjaga Kualitas Jamu Kunyit Asam Segar Industri Rumah Tangga X Yogyakarta dengan Penyimpanan Suhu yang Tepat Berdasarkan Kadar Kurkuminoid. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(2): 552-558

- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 769-776.
- Fajri, A., Herawati, N., & Yusmarini, Y. (2017). *Penambahan Karagenan pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Faradiba, A., Gunadi, A., & Praharani, D. (2016). Daya Antibakteri Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* Linn) terhadap *Streptococcus mutans* (Antibacterial Activity of Asam Jawa Leaf Infuse (*Tamarindus indica* Linn) against *Streptococcus mutans*. *Pustaka Kesehatan*, 4(1), 55-60.
- Farida, E., Sunarsih, S., Iqmy, L. O., & Susilawati, S. (2022). Turmeric Tamarind Tonic Effect On Dysmenorrhea In Premarital Women. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 8(4), 828-833.
- Fatmawati, L., Syaiful Y., Nikmah, K. (2020). Kunyit Asam (*Curcuma Doemstica Val*) Menurunkan Intensitas Nyeri Haid. *Journal of Ners Community*, 11(1): 10-17
- Febriana, E., & Wikandari, P. R. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur Starter *L. plantarum* B1765. *Journal of Chemistry*, 11(2).
- Giskha, P. C., Putra, G. G., & Antara, N. S. (2023). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Pada Perlakuan Suhu Dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 11(1): 25-35
- Giuliana, F. E., Ardana, M., & Rusli, R. (2015). Pengaruh pH terhadap aktivitas antioksidan ekstrak daun miana (*Coleus Atropurpureus L. Benth*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 1: 242-251
- Hadi, S., Yandri, Y., & Suhartati, T. (2022). Penyuluhan Keselamatan Penggunaan Plastik Kemasan pada Makanan Bagi Ibu-Ibu PKK dan Masyarakat Di Desa Bumi Raharjo, Kecamatan Bumi Ratu Nuban, Lampung Tengah. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 210-221.
- Hadijah, S. (2015). Deteksi Cemaran Bakteri Pada Jamu Tradisional Yang Dijajakan Di Kelurahan Banta-Bantaeng. *Jurnal Biotek*, 107-114.
- Hakim, L. (2015). Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Handayani, M. N., dan Wulandari, P. (2016). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *Agrointek*. 10 (2): 62-70.

- Hapsari, A. M., Masfria, M., & Dalimunthe, A. (2018). Pengujian kandungan total fenol ekstrak etanol tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). In *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*. 1(1): 284-290.
- Hariyadi, P. (2015). Teknologi Isi-Panas (Hot Fill Technology) dan Aplikasinya untuk Minuman Teh. *Foodreview Indonesia*, X (8).
- Hariyadi, P. (2018). Teknologi Proses Termal untuk Industri Pangan. Media Pangan Indonesia Bogor
- Hariyadi, P. (2019). Teknologi Proses Termal Untuk Industri Pangan (Cetakan/Revisi Ketiga). PT Media Pangan Indonesia.
- Hariyadi, P. (2020). Teknologi Isi Panas Efektif untuk Produk Minuman. *Foodreview Indonesia*, 15(2): 56-59
- Hariyatin, Y. (2018). Identifikasi Bakteri Salmonella sp pada Santan Buatan Snediri yang dijual Oleh Pedagang Bubur Tradisiaonal (Studi di Desa Mancar Peterongan Jombang). *Karya Tulis Ilmiah*. STIK Insan Cendikia Medika
- Herdiana, D. D., Utami, R., & Anandito, R. B. K. (2014). Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal agriculture journal*, 2(1), 160-167.
- Hirun, S., Utama-Ang, N., & Roach, P. D. (2014). Turmeric (*Curcuma longa L.*) drying: an optimization approach using microwave-vacuum drying. *Journal of food science and technology*, 51, 2127-2133.
- Imrawati, Baitz. M., Jannah, M. (2016). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daging buah asam (*Tamarindus indica L.*) asal Kota Bima Nusa Tenggara Barat dengan metode DPPH. *Journal Pharmaceutical and Medical Sciences*, 1(2), 75-78.
- Indriani, R., Namtini, S. S., Presiana, D., Waty, D. R., Suyatma, N. E., Restiani, Y., & Nugraha, R. S. (2019). Pedoman dan Kriteria Plastik Berbahan Polyethylene Terephtalate (PET) Daur Ulang Yang Aman Untuk Kemasan Pangan. *Jakarta (ID): Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Pengawan Obat dan Makanan RI*.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap kualitas minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*, 7(1), 49-61.
- Jenie, B. S. (2018). Sanitasi dalam Industri Pangan. IPB.

- Johnson, M. L. (2018). The Effect of Hot Fill and Hold Processing on the Performance of Multilayer Packaging Films.
- Juwitaningtyas, T., Khairi, A. N. (2018). Identifikasi Pengaruh Umur Simpan dan Antioksidan Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Kadar Air Pada Mie Tapioka Basah. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1): 21-27
- Karim, M., Susilowati, A. dan Asnidar. (2013). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-Otak dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Diwa Sains dan Teknologi Volume 4 No. 1 Januari-Juni 2013*. Makassar.
- Kashyap, A. K., Dubey, S. K., & Jain, B. P. (2022). Cyanobacterial diversity concerning the extreme environment and their bioprospecting. In *Cyanobacterial lifestyle and its applications in biotechnology* (pp. 1-22). Academic Press.
- Katili, S., Harsunu, B. T., & Irawan, S. (2013). Pengaruh konsentrasi plasticizer gliserol dan komposisi khitosan dalam zat pelarut terhadap sifat fisik edible film dari khitosan. *Jurnal Teknologi*, 6(1), 29-38.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). Ketahanan Pangan: Pangan Fungsional. Diakses online pada April 2023, <https://lmsspada.kemdikbud.go.id/mod/page/view.php?id=72867>
- Koeswardhani, M. (2014). Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan. *Teknologi Pengolahan Pangan*, 1-60.
- Kumar, N dan Sakhya, S. K. (2013). Ethnopharmacological Properties Of Curcuma Longa: A Review. *IJPSR*, 4(1): 103-112
- Kumavat, S.D., Chaudhari, Y.S., Borole, P., Mishra, P., Shenghani, K. and Duvvuri, P. (2013). Degradation studies of curcumin. *International Journal of Pharmacy Review and Research*, 3: 50-55.
- Kurniati, E., Anugroho, F., & Sulianto, A. A. (2020). Analisis pengaruh pH dan suhu pada desinfeksi air menggunakan microbubble dan karbondioksida bertekanan. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 10(2), 247-256.
- Kusbiantoro, D. (2018). Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. *Kultivasi*, 17(1), 544–549.
- Kusumaningrum, H. P. (2015). Tingkat Cemarkan Mikrobial pada Tanaman Biofarmaka Curcuma domestica setelah Proses Pengeringan. *Prosiding KPSDA*, 1(1).
- LaBauve, A. E., & Wargo, M. J. (2012). Growth and laboratory maintenance of *Pseudomonas aeruginosa*. *Current protocols in microbiology*, 25(1), 6E-1. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4296558/>

- Li, M., Chen, X., Deng, J., Ouyang, D., Wang, D., Liang, Y., & Sun, Y. (2020). Effect of thermal processing on free and bound phenolic compounds and antioxidant activities of hawthorn. *Food chemistry*, 332, 127429.
- Liana., Ayu, D. F., dan Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan susu kedelai dan ekstrak umbi bit dalam pembuatan es krim. *JOM Faperta*, 4(2): 1-10
- Linangsari, T., Sandri, D., dan Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa: Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (*Nymphaea pubescens* Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* forma typica) on Children. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213-221.
- Lund, P. A., De Biase, D., Liran, O., Scheler, O., Mira, N. P., Cetecioglu, Z., dan O'Byrne, C. (2020). Understanding how microorganisms respond to acid pH is central to their control and successful exploitation. *Frontiers in microbiology*, 11, 556140.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7553086/>
- Ma'rifah, B., Isroli, I., Sartono, T. A. (2020). Pengaruh Air Rebusan Kunyit (*Curcuma domestica*) dalam Air Minum terhadap Daya Tahan dan Perfromans Karkas Ayam Broiler. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 5(1): 7-12
- Madrau, M. A., Piscopo, A., Sanguinetti, A. M., Del Caro, A., Poiana, M., Romeo, F. V., & Piga, A. (2009). Effect of drying temperature on polyphenolic content and antioxidant activity of apricots. *European food research and technology*, 228, 441-448.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Maherawati, M., Nurhikmat, A., Santoso, A., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2022). Pengaruh Proses Termal terhadap Karakteristik Fisikokimia Pacri Nanas Kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 34-39.
- Makiyah, AC, & Anggraini, N. (2023). Efektivitas Pemberian Kunyit Asam dalam Mengurangi Nyeri Haid (Dismenoree) pada Remaja Putri di Mts Al-Muqowamah. *Asian Journal of Community Services*, 2 (1), 23-34.
- Marisdayana, R., Harahap, PS, & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Ketahanan*, 2 (3): 376-382.
- Mariska, V. P. (2009). Pengujian Kandungan Total Fenol Tomat (*Lycopersium esculentum*) Secara In Vitro. *Skripsi. Jakarta: Fakultas Kedokteran Program Studi Pendidikan Dokter*.

- Marsh, K., & Bugusu, B. (2007). Food packaging—roles, materials, and environmental issues. *Journal of food science*, 72(3), R39-R55.
- Mbunde, M. (2013). *Quantification of phenolics, flavanoids and antioxidant activity of tamarindus indica L. from selected areas in Tanzania* (Doctoral dissertation, Sokoine University of Agriculture).
- Meilawati, N. L. W., Melati, N. F. N., & Rusmin, D. (2019). Effect of rhizome type to viability, growth, and productivity of three turmeric varieties. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 29(2), 101–109.
- Meutia, Y. R., Wardayanie, N. I. A., & Hasanah, F. (2018). Perbaikan Proses Minuman Jelly Luo Han Guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk Peningkatan Umur Simpan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 34(2), 81-88.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Morita, R. Y., Moyer, C. L. 2001. Psychrophiles. *Elsevier*, 917-924.
- Mubin, M. F., & Zubaidah, E. (2016). Studi Pembuatan Kefir Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.*) (Pengaruh Pengenceran Nira Siwalan Dan Metode Inkubasi) [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Mukmina, TDA, Prameswari, RL, Hapsari, RI, Muflihati, I., Affandi, AR, & No, JST (2019). Karakteristik minuman siap minum dengan variasi konsentrasi cmc dan rasio kacang tunggak dan kacang hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9 (1), 74-82.
- Mulyani, S. Harsojuwono, B. A., Puspawati, G. A. K. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam Rendah Kalori (*Curcuma Domestica* Val. – *Tamarindus Indica* L.) Dalam Mengendalikan Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus. *Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi*. Universitas Udayana
- Mulyani, S., Admadi, B., Budhiarta, A. A., & Diah Puspawati, G. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Cara Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val.-*Tamarindus indica* L.). In *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi (Senastek)* (pp. 1-8).
- Mulyani, S. (2015). Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma Domestica* Val. - *Tamarindus Indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech*, 34 (1): 65-71
- Nasional, B. S. (2014). SNI 3719: 2014 Minuman Sari Buah. *Jakarta: Badan Standardisasi Nasional*.
- Nassereddin, R. A., & Yamani, M. I. (2005). Microbiological quality of sous and tamarind, traditional drinks consumed in Jordan. *Journal of food protection*, 68(4), 773-777.

- Nedwell, D. B. (1999). Effect of low temperature on microbial growth: lowered affinity for substrates limits growth at low temperature. *FEMS microbiology ecology*, 30(2), 101-111.
- Openstax. (2016). Microbiology: Using Physical Methods to Control Microorganisms. <https://openstax.org/books/microbiology/pages/13-2-using-physical-methods-to-control-microorganisms>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor. 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
- Perdana, R. K. (2012). *Aktivitas analgetik infusa Buah Asam Jawa (Tamarindus indica L.) pada mencit* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Pradipta, A. A. G. T., Nocianitri, K. A., & Permana, I. D. G. M. (2020). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman sari buah sirsak (*Annona muricata* Linn) terfermentasi dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 219-229.
- Pratama, Y., & Abduh, S. B. M. (2015). Perlakuan Panas Mendidih Pada Pembuatan Milk-Teh Dalam Kemasan (Kajian Pada Industri Skala Kecil). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5 (1).
- Pratiwi, D., & Wardaniati, I. (2019). Pengaruh variasi perlakuan (segar dan simplisia) rimpang kunyit (*curcuma domestica*) terhadap aktivitas antioksidan dan kadar fenol total. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 159-165.
- Putri, R. A. (2016). Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh. *E-Journal Boga*, 5 (3): 73-82
- Purwanti, I., & Djumadi, M. K. (2013). *Uji Total Asam Dan Organoleptik Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus) Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Ardiansyah, Giyatmi, Santoso U. (2018). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. Bogor: IPB Press
- Rakhmawati, R., Yunianta. (2015). Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1682-1693.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rizki, M. I., Sari, A. K., Kartika, D., & Khairunnisa, A. (2022). Penetapan Kadar Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi dari Ekstrak Etanol

Daun Cempedak (*Artocarpus integer*) dengan Metode DPPH. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 4(2), 168-178.

- Saimah, S., Sudarwanto, M. B., & Latif, H. (2016). Dekontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus* Pada Sarang Burung Walet Dengan Perlakuan Pemanasan (Decontamination of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in Edible Bird's Nest Using Heat Treatment). *Jurnal Kedokteran Hewan-Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 10(2), 143-147.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan kadar fenolik total dari ekstrak etanol bunga rosella berwarna merah (*hibiscus sabdariffa* L.) dengan menggunakan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182-187.
- Sandesh, P., Velu, V. and Singh, R.P. (2014). Antioxidant activities of tamarind (*Tamarindus indica*) seed coat extracts using in vitro and in vivo models. *Journal of Food Science and Technology*, 9: 1965-1973. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1210-9>.
- Sari, M. P. (2014). *Isolasi bakteri amilolitik termofilik dari sumber air panas pacet Mojokerto dan pengujian aktivitas enzim amilase* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim). <http://etheses.uin-malang.ac.id/2525/>
- Sari, D. N. Murtado, A. D., Muchsiri, M. (2016). Mempelajari Berbagai Suhu Awal Perebusan Terhadap Kehilangan Protein Daging Sapi Bagian Has Dalam. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 5(1): 44-48
- Sari, K. W., (2020). Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. *Artikel*. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Sari, L. P., Yosephin, B., Yuliantini, E., Wahyudi, A., & Nur, E. (2022). *Total Asam Tertitrasi dan PH Sari Jeruk Kalamansi pada berbagai Umur Simpan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Sasmitha, D., & Marsono, B. D. (2017). Pemanfaatan Sampah Plastik Polyethylene Terephthalate (PET) Sebagai Media Pada Unit Pre-Filter. *Skripsi*. Surabaya: Jurusan Teknik Lingkungan Institut Teknologi Sepuluh September.
- Sembiring, B. S., Yulianti S. (2008). *Penanganan dan Pengolahan Rimpang Jahe*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Septiana, A.T., Samsi, M. and Mustaufik. (2017). The effect of spices addition and beverage forms on antioxidant activity of Indonesia traditional beverages. *Agritech*, 37(1): 7-14.

- Shan, C. Y., Iskandar, Y. (2018). Studi Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa L.*). *Farmaka Suplemen*, 16 (2): 547-555
- Siddiqui, N.A. (2015). Evaluation of thermosensitivity of curcumin and quantification of ferulic acid and vanillin as degradation products by a validated HPTLC method. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*, 28(1), 299-305.
- Silva, F. V. M., Martins, R. C., & Silva, C. L. M. (2003). Design and optimization of hotfilling pasteurization conditions: Cupuacu (*Theobroma grandiflorum*) fruit pulp case study. *Biotechnology Progress*, 19(4), 1261-1268.
- Silva, F. V., & Gibbs, P. A. (2010). Non-proteolytic *Clostridium botulinum* spores in low-acid cold-distributed foods and design of pasteurization processes. *Trends in food science & technology*, 21(2), 95-105.
- Sitoresmi, I., Sujiman, Maksum, A. (2019). Aplikasi Keamanan Pangan dan Teknologi Pengemasan Produk Jamu Alona Guna Peningkatkan Kinerja Produk. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1): 18-22
- Sulasih, Priyono dan Roisu, E, M. (2013). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu (-20°C) Terhadap Jumlah Total Bakteri (TPC) Susu Kambing Peranakan Etawah. *Surya Agritama*. 2(2): 59-67.
- Sulieman, A. M. E., Alawad, S. M., Osman, M. A., and Abdelmageed, E. A. (2015). Physicochemical Characteristics of Local Varieties of Tamarind (*Tamarindus indica L.*), Sudan. *International Journal of Plant Research*, 5(1): 13-18.
- Suresh, D., Manjunatha, H., & Srinivasan, K. (2007). Pengaruh pengolahan panas rempah-rempah terhadap konsentrasi prinsip bioaktifnya: Kunyit (*Curcuma longa*), cabai merah (*Capsicum annum*) dan lada hitam (*Piper nigrum*). *Jurnal Komposisi dan Analisis Pangan*, 20 (3-4), 346-351.
- Susilaningsih, D., Umoro, A., Ochieng, F. O., Widyaningrum, D. N., Susanti, H., Susilo, H., Widyastuti, U. (2019). Isolasi Gen Sitrat Sintase Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* PS2 Dari Rizosfer Pohon Kruing (*Dipterocarpus* sp.) Untuk Model Konstruksi Metabolisme Sel Mikroalga Berkarbohidrat Rendah. *Berita Biologi*, 18(2), 247-253.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. *SNI*, 2897(2008), 1-31.
- Supandi, M., Nuryati, Amalia, R. (2016). Pemanfaatan Temulawak, Jahe Merah, Kunyit Putih, Kapulaga, Bunga Lawang, Daun Salam Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Jamu. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(2): 15-22
- Suparmajid, AH, Sabang, SM, & Ratman, R. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Vahl*) Terhadap Daya Hambat Antioksidan. *Jurnal Akademika Kimia*, 5 (1), 1-7.

- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Handout Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Pendidikan Ilmu
- Suriyaprom, S., Mosoni, P., Leroy, S., Kaewkod, T., Desvaux, M., & Tragoolpua, Y. (2022). Antioxidants of fruit extracts as antimicrobial agents against pathogenic bacteria. *Antioxidants*, 11(3), 602.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 97–105.
- Suwarno, LH, Suseno, TIP, & Kuswardani, I. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Minuman Beras Kencur dari Beras Putih Varietas Melati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi)*, 21 (1): 63-73.
- Syarief, R, S., Santausa dan Isyana, B. (1989). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi Bogor: IPB.
- Teixeira P., Castro H., Mohácsi-Farkas C., Kirby R. (1997). Identification of sites of injury in *Lactobacillus bulgaricus* during heat stress. *J. Appl. Microbiol.* [[Google Scholar](#)]
- Tirloni, E., Bernardi, C., & Stella, S. (2021). Pseudomonas spp.: are food grade organic acids efficient against these spoilage microorganisms in fresh cheeses?. *Foods*, 10(4), 891.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8074068/>
- Trisshanti, C. M., & Susanto, W. H. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Wardani, YK, Kristiani, EBE, & Sucahyo, S. (2020). Korelasi Antara Aktivitas Antioksidan dengan Kandungan Senyawa Fenolik dan Lokasi Tumbuh Tanaman *Celosia argentea* Linn. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 22 (2), 136-142.
- Wati, P. A., Priyanto, A. D., Silaban, Y. F., Ganendra, D. P. (2022). Analisis Kualitatif Kandungan Air pada Depot Air Minum Isi Ulang di Desa Giripurno, Bumiaji, Batu. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3 (2): 65-74
- Wijayanti, R. K., Putri, W. D. R., Nugrahini, N. I. P. (2016). Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma Longa L.*) Dan Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) Terhadap Karakteristik *Leather* Kunyit Asam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1):158-169

- Winarno, F.G. (2011). GMP Good Manufacturing Practices (Cara Pengolahan Pangan Yang Baik). Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarti, S., Anggreini, R. A. (2019). Pengembangan Produk Dan Proses Produksi Minuman Orummy (Olahan Rumput Laut) di UD Inokam Putat Jaya. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1): 113-117
- Wisnu, L., Kawiji. Atmaka. W. (2015). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh *Ready To Drink* Dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII (2): 71-76
- Wirayuna, AK, Pratiningsih, Y., & Yuwanti, S. (2014). Karakterisasi Kulit Buah Sukun (*Artocarpus communis*)-Sirsak (*Annona muricata* Linn). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1 (1), 26-31.
- Wulandari, N., Budi, F. S. (2021). Penerapan Proses Panas Pada Industri Kecil Dan Menengah Pangan Bir Pletok Wilayah Jakarta Selatan. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 85-98.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4 (1): 17-23
- Yunus, S. P. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung. *Jikmu*, 5(3).
- Zulaikhah, S. T. (2015). Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pencemaran Mikroba pada Jamu Gendong di Kota Semarang. Universitas Diponegoro Semarang.