

## DAFTAR PUSTAKA

- Adithia, S. dan Jaya, M.P.P. 2021. Startegi Pemasaran Digital Produk Minuman Kopi di Masa Pandemi. *Journal of Research on Bussiness and Tourism*, 1(1): 37-46.
- Aditya, A., Ali, A. dan Ayu, D.F. 2018. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Sagu*, 17(2): 9-17.
- Afifah, N. dan Karim, M.A., 2011. Pengamatan Kondisi Operasi Proses Produksi Minuman Instan Jahe: Studi Kasus di IBT Dawuan Subang. *In Seminar Nasional Teknoin*: 76-81.
- Afifah, N., Sholichah, E. dan Cahya, E. 2011. Rancangan Proses Produksi Minuman Instan Skala Industri Kecil dari Empon-Empon. *Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi*, 2(1): 393-400.
- Agustin, D.A. dan Wibowo, A.A. 2021. Teknologi Enkapsulasi: Teknik dan Aplikasinya. *Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2): 202-209.
- Aljobair, M.O. 2022. Chemical Composition, Antimicrobial Properties, and Antioxidant Activity of Galangal rhizome. *Food Science and Technology*, 42.
- Aminah, S., Syadi, Y.K., Yusuf, M. and Hartati, S. 2023. Potensi Lengkuas Sebagai Bahan Pengawet Ikan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1): 59-66.
- Amini, H.W., Darmayanti, R.F., dan Savitri, D.A. 2022. Pemberdayaan Perempuan Petani Desa Tanah Wulan Melalui Pelatihan Peluang Ekspor Kopi. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6(2): 1239-1248.
- Anastasia, D.S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., dan Atikah, N. 2022. Pengaruh Variasi Gula terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe dan Temu Putih. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(2): 253-262.
- Aprilyanti, S., Suryani, F., Andalia, W., Pratiwi, I., dan Basuki, M. 2022. Penyuluhan Potensi Ekonomis Ekstrak Lengkuas Sebagai Bahan Campuran Kopi di Desa Sukamulya Kecamatan Sematang Borang Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2): 143-147.
- Aristoteles, A., Lumbanraja, F.R., Hijriani, A., dan Nensi, M. 2022. Penentuan Grade Biji Kopi Robusta Menggunakan *Analytical Hierarchy*. *Jurnal Ilmu Komputer*, 9(2): 307-328.
- Artha, B.A.P., Wulandari, Y.W. dan Suhartatik, N. 2020. Aktivitas Antioksidan Kopi Rempah Dengan Penambahan Kapulaga (*Amomum compactum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(2): 48-58.
- Aslamiyah, N.A.A., Anastasia, D.S., dan Luliana, S. 2022. Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran*, 6(1): 2-12.

- Assalam, S., Yellianty, dan Sutisna, R.A. 2022. Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(1): 25-31.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Kopi Indonesia 2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal- Bagian 3: Putih*. SNI 3140.3: 2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Kopi Instan*. SNI 2983:2014. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Breemer, R., Palijama, S., dan Jambormias, J. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Penambahan gula. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 56-63.
- Budiyanto, B., Uker, D., dan Izahar, T. 2021. Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 dan Sintaro 3 Dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri*, 11(1): 54-71.
- De Garmo, E., P., W., G., Sullivan, dan John., R., C. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. New York: Macmillan Publishing Comp.
- Destryana, R.A., Yuniastri, R., dan Wibisono, A. 2019. Pengaruh Jenis Pemanis yang Berbeda terhadap Sifat Kimia Kopi Lengkuas. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 4(2): 68-72.
- Destryana, R.A., Yuniastri, R., dan Wibisono, A. 2019. Sifat Organoleptik Kopi Lengkuas Berdasarkan Variasi Penambahan Bahan Pemanis. *In Seminar Nasional Teknologi Pangan: In: Strategi dan Pengembangan Sektor Pangan Menuju Era AgroIndustri 4.0*. 121-129.
- Dewi, A.O.T. 2019. Uji Antioksidan Teh Daun Sirsak dengan Tambahan Daun Pandan sebagai Perisa Alami. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(2): 71-76.
- Fajriyani, R. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Batang Serai (*Cymbogopon citrus*) dan Potensinya Sebagai Pereduksi Tingkat Ketengikan Minyak Jelantah. [*Skripsi*]. Yogyakarta. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi. *Farmaka*, 14(1): 214-227.
- Fauzi, M., Novijanto, N., dan Rarasati, D.P. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup pada Variasi Tingkat Penyangraian dan PenambahanBubuk Jahe. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 1-9.
- Fauziyah, N., Widyasanti, A., dan Sutresna, Y. 2022. Kajian Pengaruh PenambahanEtanol Terhadap Karakteristik Oleoresin Ampas Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe) Limbah Penyulingan. *Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 16(3): 169-176.

- Firdausni, F., Hermianti, W., dan Kumar, R. 2017. Pengaruh Penggunaan Sukrosa dan Penstabil Karboksi Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu dan Gingerol Jahe Instan. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2): 137–146.
- Furayda, N. dan Khairi, A.N. 2023. Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus Merr*) dan Maltodekstrin. Pasundan. *Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1): 18-24.
- Hakim, L., Batoro, J., dan Sukenti, K. 2015. Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*, 6(2): 133-142.
- Hapsoh, Hasanah, Y., dan Elisa, J. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. Medan: Usu Press.
- Harianingsih, H., Wulandari, R., Harliyanto, C., dan Andiani, C.N. 2017. Identifikasi GC-MS Ekstrak Minyak Atsiri dari Sereh Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Menggunakan Pelarut Metanol. *Techno*, 18(1): 23-27.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A.A.N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*, 9(2), p.182845.
- Hartanto, E.S. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standardisasi*, 16(3): 215-222.
- Hartatie, E.S., Prihartini, I., Widodo, W., dan Wahyudi, A. 2019. Bioactive Compounds of Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) Essential Oil from Different Parts of the Plant and Distillation Methods as Natural Antioxidant in Broiler Meat. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 532(1): 1-6.
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3): 163-170.
- Hasnelly, H., Suliasih, N., dan Nurlinda, M.S. 2018. Pengaruh Penambahan Serbuk Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam*) dan Tingkat Kehalusan Bahan terhadap Karakteristik Minuman Instans Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 18–24.
- Heatubun, A. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Protein Minuman Instan Anggur Laut (*Caulerpa Sp.*). *Journal of Tropical Upland Resources*, 4(2): 82-89.
- Helmalia, A.W., Putrid, P. and Dirpan, A., 2019. Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1): 26-31.

- Huda, N. 2022. Pemanfaatan Rempah Pilihan Sebagai Jamu Imunitas di Masa New Normal. *Jurnal Surya Masyarakat*, 4(2): 160-168.
- Husnani, H. 2021. Formulasi dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Minuman Serbuk Instan dari Tanaman Empon-Empon Dengan Komposisi Jahe, Temulawak, Kunyit dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 1(2): 93-109.
- Ibrahim, A.M., Yunianta, Y., dan Sriherfyna, F.H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541.
- Jimtaisong, A. and Krisdaphong, P. 2013. Antioxidant Activity of *Pandanus amaryllifolius* Leaf and Root Extract and Its Application in Topical Emulsion. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 12(3): 425-431.
- Kasim, M. Une, S., dan Limonu, M. 2023. Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) pada Berbagai Penambahan Bahan Pengisi Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1): 106-117.
- Kiani, H.S., Ali, A., Zahra, S., Hassan, Z.U., Kubra, K.T., Azam, M., dan Zahid, H.F. 2022. Phytochemical Composition and Pharmacological Potential of Lemongrass (*Cymbopogon*) and Impact on Gut Microbiota. *AppliedChem*, 2(4): 229-246.
- Koswara, S. 2012. *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lastriyanto, A. dan Aulia, A.I. 2021. Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan Dengan *Vacuum Cooling*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2): 10-114.
- Liandhajani, S.H. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak dalam Sediaan Gel Terhadap Karakteristik, Stabilitas Fisik, Antioksidan Hedonik. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 11(2): 7-22.
- Lu, H., Wang, J., Wang, T., Wang, N., Bao, Y., dan Hao, H. 2017. Crystallization Techniques in Wastewater Treatment: An Overview of Applications. *Chemosphere*, 173: 474-484.
- Lubis, I.H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Daun Pandan. [Skripsi]. Sumatera Utara. USU Repository.
- Mangiwa, S. dan Maryuni, A.E. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Antioksidan Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (*Coffea arabica*) Asal Wamena dan Moanemani, Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 11(2): 103-109.
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G, dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Pharmacon: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(4): 122-128.

- Mardiah, M., Noor, R., Suprayatmi, M., dan Listianti, E. 2019. Minuman Fungsional *Ready to Drink* Berbahan Baku Rempah Lokal. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2): 48-54.
- Mardhatilah, D. 2017. Pengaruh Penambahan Penambahan Jahe dan Rempah pada Pembuatan Sirup Kopi. *Jurnal Teknologi dan Enjiniring Pertanian*, 6(2): 55-61.
- Martina, R., Saputri, D.S., dan Yanti, S. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *Jurnal Tambora*, 3(2):16-26.
- Miranti, M.G., Lutfiati, D., Kristiastuti, D., Pangesthi, L.T., Dewi, R., Ruhana, A., dan Astuti, N. 2021. Formulasi dan Uji Hedonik Minuman Herbal Serbuk Untuk Menjaga Imunitas Keluarga dalam Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Keluarga*, 7(1): 15-27.
- Mursalina, M., Nizori, A., dan Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1): 71-77.
- Nisfiah, I.L., Isnindar, I., dan Desnita, R. 2022. Formulasi Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dengan Variasi Gula Pasir dan Gula Merah. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran*, 6(1).
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., dan Putri, S. K. (2017). Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1): 58–62.
- Nurafrida, H.F. 2022. Pengaruh Perbandingan Kopi Robusta dengan Serai dan Jenis Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Kopi Instan. [*Doctoral dissertation*]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurhayati, N. 2017. Karakteristik Sensori Kopi Celup dan Kopi Instan Varietas Robusta dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2): 80-85.
- Nuryadin, Y., Naid, T., Dahlia, A.A., dan Dali, S. 2018. Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Serai Dapur dan Daun Alang-Alang Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 1(4): 337-345.
- Pamungkas, T.H.P. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) Hasil Berbagai Lama Ekstraksi berbantu Gelombang Mikro dan Maserasi. [*Skripsi*]. Semarang. Universitas Semarang.
- Pamungkas, M.T., Masrukan, M., dan Kuntjahjawati, S.A.R. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (*Roasting*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2): 1-10.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J., dan Rif'ah, H.I.A. 2017. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2): 33-42.

- Pelealu, K. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan dalam Pembuatan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 4(2): 60-65.
- Permanasari, D., Sari, A.E., dan Aslam, M. 2021. Pengaruh Penambahan gula Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bir Pletok. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1): 9-14.
- Permata, D.A. dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1): 44-49.
- Pranowo, D dan Budiarto, A. 2019. Formulation of Full Instant Functional Drinking Making with Coffee Addition. *Jurnal Biologi El-Hayah*, 7(3): 126-132.
- Prastianti, L., Budianta, D.W., dan Utomo, A.R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula, Waktu Pengeringan dan Suhu Pengeringan terhadap Kadar Gula Reduksi, Total Fenol, dan Vitamin C, serta Karakteristik Rasa Manisan Salak Pondoh Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(2): 87-93.
- Putri, W. D. R. dan Fibrianto, K. 2018. *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rachma, Y.A. dan Darmanti, S. 2022. Total Asam, Total Padatan Terlarut, dan Rasio Gula-Asam Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) pada Kondisi Penyimpanan yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 8(1): 36-41.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik. Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Ranjah, M.A., Waseem, M., Taj, F. and Ashraf, I. 2019. Lemongrass (*Cymbopogon citratus*): A Valuable Ingredient for Functional Food. *International Journal of Food and Allied Sciences*, 290(2): 11-19.
- Riastuti, A.D. 2021. Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pascapanen di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber Belajar SMK dalam Bentuk E-Modul. [Doctoral Dissertation] Universitas Muhammadiyah Jember).
- Riyani, O.W.W. 2018. Variasi Suhu Maserasi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Minyak Atsiri Jahe Emprit (*Zingiber majus* Rumph). [Skripsi]. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Rohmah, M. 2010. Aktifitas Antioksidan Campuran Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dengan Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 50-54.
- Rokhmah, L.N., Seno, B.A., dan Nugroho, A. 2022. Analisis Asam Klorogenat dan Senyawa Volatil Seduhan Kopi Robusta Temanggung dengan *Dripper* Gerabah dan Plastik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2): 230-243.

- Samosir, P.E., Tafzi, F., dan Indriyani, I. 2019, November. Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan: 318-342.
- Saraswati, Desnita, R., dan Luliana, S. 2019. Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran Untan*, 4(1).
- Sari, D. dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2): 11-18.
- Septiani, B.A. 2021. Analisa Penyebab Turunnya Produksi Kopi Robusta Kabupaten Temanggung. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 5(3): 365-388.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Slavyanskiy, A., Lebedeva, N., dan Voitsekhovskiy, V. 2021. Formation of Sucrose Crystallization Centers and Their Growth in a Vacuum Apparatus. *In Bio Web of Conferences*, 32 (03016): 1-5.
- Suhesti, E. dan Hadinoto, H. 2020. Pemanfaatan Hasil Hutan Bukan Kayu Sebagai Rempah Tambahan pada Minuman Herbal Jahe Instan. *Wahana Forestra: Jurnal Kehutanan*, 15(1): 48-59.
- Sukmawati, W dan Merina. 2019. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4): 210-215.
- Sulistyaningtyas, A.R. 2017. Oktober. Pentingnya Pengolahan Basah (*Wet processing*) Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*, 1(1): 90-94.
- Suryani, C.L. 2012. Optimasi Metode Ekstraksi Fenol Dari Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum). *Jurnal Agrisains*, 3(4): 63-70.
- Susiarti, S., Rahayu, M., Ningsih, D.Q.W. dan Arifa, N. 2021. Tumbuhan Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggawer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 23(3): 337-353.
- Syafitri, D.M., Levita, J., Mutakin, M. and Diantini, A., 2018. A Review: Is Ginger (*Zingiber officinale* var. Roscoe) Potential for Future Phytomedicine?. *Indonesian Journal of Applied Sciences*, 8(1): 1-6.
- Syakirin, M. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. [*Doctoral dissertation*]. Mataram. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Togatorop, M. D., Nainggolan, J. R., dan Lubis, M. L. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Batang Sereh dengan Sari Jahe dan Konsentrasi Serbuk Gula Aren Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar Sereh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(2), 157-163.

- Trinovita, E dan Fatmaria, F. 2021. Penerapan Teknologi Alat Kristalisasi Dalam Upaya Pengolahan Produk Dalam Pangan Serbuk Herbal Instan di Kelurahan Kereng Bangkirai. *Jurnal Pengabdian Ilung (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(2): 63-72.
- Trisnawati, C.Y. dan Srianta, I. 2015. *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Utomo, D. dan Ariska, S.B. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Serai (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Wathoni, N., Rusdiana, T. and Hutagaol, R.Y. 2015. Formulasi Gel Antioksidan Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga* L. Willd) dengan Menggunakan Basis Aqupec 505 HV. *Farmaka*, 7(1): 15-27.
- Yulianto, R.R. dan Widyaningsih, T.D. 2013. Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris*), Jahe (*Zingiber officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1): 65-77.
- Yunitasari, N. 2018. Pemanfaatan Daun Pandan Wangi, Jahe, dan Biji Kapulaga Sebagai Minuman Teh untuk Obat Herbal Antidiabetes. *Journal of Scientech Research*, 3(2): 197-203.
- Zulfahmi, Z. dan Nirmagustina, D.E. 2012. Pengaruh Sukrosa terhadap Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 12(2): 125-130.
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., dan Suparto, I.H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3): 211-219.