

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., dan Ismanilda. 2019. *Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela) Vol. 2 No. 2, November 2019. Padang : Politeknik Kesehatan Padang.
- Arif, W., Diniyah, N., dan Herry, B. 2014. *Pemanfaatan Tepung Koro Pedang Sebagai Bahan Pensubstitusi Pada Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri*. Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. Jember : Universitas Jember.
- Astari, M. 2018. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Batu Terhadap Ketebalan, Rendemen, dan Uji Organoleptik Nata De Fruit Peel*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Ayu, D., Ali, A., dan Steward, D. 2009. *Pembuatan Dodol Ampas Sirup Nanas (Ananas comosus L. Meer) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gula Aren*. Jurnal Penelitian (Media Komunikasi Dan Komunikasi Ilmiah) 18 (2). Riau : Universitas Riau.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2005. *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK 00.05.52.0685. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Bayu, M., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. *Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan. 1(2) : 33 – 38. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Desmawati, 2017. *Pengaruh Asupan Tinggi Fruktosa Terhadap Tekanan Darah*. Jurnal Majalah Kedokteran Andalas. Vol. 40, No.1, Hal. 31 – 39. Padang : Universitas Andalas.
- Dianah, M. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*. Skripsi. Riau : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Evizal, R. 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Lampung : Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Food and Agricultural Organization (FAO). 2017. *Top 20 Countries Production of Spices, nes*. http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity. Diakses pada 13 Agustus 2019.

- Hairani, M., Saloko, S., dan Handito, D. *Uji Aktivitas Antioksidan Sosis Analog Tempe Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit Diabetes*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol. 4, No. 2. Mataram : Universitas Mataram.
- Hariyani, R. 2012. *Uji Stabilitas Karotenoid Dalam Madu*. Tesis. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.
- Hasibuan, F. 2019. *Pengaruh Perbandingan Glukosa Dengan Fruktosa Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Manisan Kering Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Tugas Akhir. Bandung : Universitas Pasundan.
- Hastuti, A., dan Rustanti, N. 2014. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Journal of Nutrition College, Vol. 3. No. 3, Hal 362 – 369. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Indrawati, A., Bafadal, A., dan Taridala, S. 2016. *Persepsi Konsumen Terhadap Sirup Air Kelapa*. Jurnal Sosio Agribisnis 1 (1). Kendari : Universitas Halu Oleo.
- Indrayani. 2012. *Model Pengering Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Irawan, M. 2007. *Glukosa & Metabolisme Energi*. Volume 01 No. 6. Sport Science Brief 1 (06).
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamuja, C. 2017. *Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (Arenga microcarpha) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poiret)*. Jurnal Chemistry Progress. Vol. 10, No, 2. Manado : Universitas Sam Ratulangi.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. 2017. *Penetapan Wedang Uwuh Imogiri*. Jakarta : Kemendikbud RI. <http://kwriu.kemdikbud.go.id/info-budaya-indonesia/warisan-budaya-tak-benda-indonesia/>. Diakses 17 Juni 2019.
- Koswara, S. 2006. *Jahe, Rimpang Dengan Sejuta Khasiat*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan Vol. 3, No. 1, 2018, pp. 9 – 15. Banggai : Universitas Muhammadiyah Luwuk.

- Mardiansyah., Asriyanto., dan Setiyanto, I. 2015. *Analisis Perbedaan Lama Perendaman Dan Waktu Penangkapan Pada Jaring Koncong (Encircling Gillnet) Terhadap Hasil Tangkapan Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) Di Desa Pulolampes, Brebes*. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology. Volume 4, Nomor 4, Hal 57 – 66. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Maulana, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Variasi Lama Perendaman Air Kapur Pada Pembuatan Manisan Buah Tomat Dengan Metode Pengeringan*. Laporan Akhir. Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Maun, S. 1997. *Pemalsuan Madu Dengan Sakarosa*. Jurnal Kedokteran Trisakti, Januari – April 1999, Vol. 18, No. 1. Jakarta : Universitas Trisakti.
- Meutia, Y., Susanti, I., dan Siregar, N. 2019. *Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat Dan Asam Sinapat Pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Warta IHP, 36 (1), 30 – 39. Bogor : Balai Besar Industri Agro.
- Nastiti, A. 2018. *Optimasi Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Pada Proses Pengeringan Teh Biji Alpukat Dengan Proses Respons Surface Methodology (RSM)*. Laporan Tugas Akhir. Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Nutrisia, A., Dewi, I., dan Rusita, Y. 2018. *Pengembangan Formula Wedang Secang Sebagai Minuman Kemasan Rendah Kalori*. Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan, Volume 7, No 1, hlm 01 – 100. Solo : Politeknik Kesehatan Surakarta.
- Open, W. 2017. *Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Ketebalan, Rendemen, dan Uji Organoleptik Nata De Naya*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Pradnyana, I., Parwata, I., dan Sudarma, N. 2014. *Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa Dan Nira Aren Dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl*. Jurnal Chemistry Laboratory. Vol. 1, No. 1, Hal 1 – 68. Denpasar : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Medika PPNI Bali.
- Putri, D. 2014. *Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (Zingiber officinale var.rubrum) Sebagai Antibakteri Eschericia coli*. Skripsi. Bengkulu : Universitas Bengkulu.
- Rahmawati, F. 2011. *Kajian Potensi Wedang Uwuh Sebagai Minuman Fungsional*. Seminar Nasional 2011 “Wonderful Indonesia”. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.

- Safitri, Y., Sukeksi, A., dan Ariyadi, T. 2017. *Perbedaan Glukosa Darah Sewaktu Segera dan Ditunda Antara Serum dan Plasma EDTA*. Skripsi. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sakri, F. 2015. *Madu Dan Khasiatnya :Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping*. Yogyakarta : Diandra Pustaka Indonesia.
- Sari, R., dan Suhartati. 2016. *Secang (Caesalpinia sappan L) : Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*. Jurnal Info Teknis EBONI Vol. 13 No. 1, Juni 2016: 57 – 67. Makassar : Balai Litbang Lingkungan Hidup dan Kehutanan.
- Sekarini, G. 2011. *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Katekin), dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinensis L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Shepaty, E. 2018. *Artikel Gula Batu*. www.scribd.com/doc/91927164/Artikel-Gula-Batu. Diakses 30 Agustus 2019.
- Siwi, A. 2016. *Analisis Zat Warna Merah Pada Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L) Menggunakan Spektrofotometer Visible*. Tugas Akhir. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Soeroso, E., Lestario, L., dan Martono, Y. 2017. *Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 28(1): 62 – 69. Salatiga : Universitas Kristen Satya Wacana.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. *Cara Uji Gula*. SNI 01-2892 – 1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. SNI 01-2346 – 2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suhandy, D. 2010. *Penentuan Kandungan Padatan Terlarut Buah Jeruk BW Secara Tidak Merusak Menggunakan Near Infrared Spectroscopy*. Jurnal Agritech, Vol. 30, No. 1. Lampung : Universitas Lampung.
- Susanti., dan Bistara, D. 2018. *Hubungan Pola Makan Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus*. Jurnal Kesehatan Vokasional. Vol. 3, No. 1, Mei 2018. Surabaya : Universitas Nahdlatul Ulama.
- Syafrizal., dan Welis, W. 2008. *Ilmu Gizi*. Padang: Wineka Media.

- Syahrurrozi, 2009. *Penetapan Kadar Minyak Atsiri dan Kadar Air Pada Kayu Manis Dengan Metode Destilasi*. Tugas Akhir. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Tarwendah, I. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5, No. 2 : 66 – 73. Malang : Universitas Brawijaya.
- United State Department of Agriculture (USDA). 2018. *Statistics Report: 19296, Honey*. National Nutrient Database for Standard Reference 1 April 2018. Diakses 30 Agustus 2019.
- Verawati, C. 2019. *Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Kadar Alkohol, Total Asam Tertitrasi (TAT), Dan Uji Organoleptik Hasil Fermentasi Kombucha Teh Daun Sukun (Artocarpus altilis)*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Winarti, C., dan Nurdjanah, N. 2005. *Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(2). Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Wulandari, D. 2017. *Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan*. Jurnal Kimia Riset, Volume 2 No. 1, Juni 2017. Surabaya : Universitas Nahdlatul Ulama.
- Wulandari, L. 2020. *Wedang Uwuh Imogiri, Minuman Medis Warisan Nenek Moyang*. www.etnis.id/wedang-uwuh-imogiri-minuman-medis-warisan-nenek-moyang/. Diakses 24 Februari 2020.