

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., E. Sholichah, dan C. Edi W.A. 2011. *Rancangan Proses Produksi Minuman Instan Skala Industri Kecil dari Empon-Empon*. Jurnal. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesi. Subang.
- Amelia, M.R., D.Niana, A. Trisno, S.W Juliyanty, N.F. Rafika, H.A. Yuni, M.Q.A. Wijaya, dan R.M. Miftachur. Tanpa Tahun. *Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005)*. Jurnal. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB. Bogor.
- Anggraini, F.N. 2014. *Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Sawo (Achras Sapota L.) dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996: Syarat Mutu Minuman Serbuk Instan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Deptan. 2015. *Produksi Jahe Menurut Provinsi, Tahun 2011-2015*. Departmen Pertanian, Jakarta.
<http://google.co.id/urisa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiCrZez75LNAhVEr48KHWgfBC0QFgglMAE&url=http%3A%2F%2Fwww.pertanian.go.id%2FData5tahun%2F> [06 Juni 2016].
- Hamsah. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S., dan A. Diniari. 2012. *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusuma, S.N. 2015. *Pembuatan Minuman Jahe Instan (Laporan Praktikum Teknologi Bahan Penyegar)*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. <http://ucinata.blogspot.in/2015/11/minuman-jahe-instan-penyegar.html> [25 Agustus 2016).
- Lesatari, T. 2013. *Kadar Abu*. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

[http://Penetapan%20Kadar%20Abu%20\(AOAC%202005\)%20_%20Riska%20Amelia%20Mulyo%20-%20Academia.edu.html](http://Penetapan%20Kadar%20Abu%20(AOAC%202005)%20_%20Riska%20Amelia%20Mulyo%20-%20Academia.edu.html) [08 September 2016].

- Nielsen SS. 2003. *Food Analysis*. New York (US): Kluwer Academic/Plenum Publisher.
- Prasetyo, S. Sinta C, A. 2010. *Pengaruh Temperatur, Rasio Bubuk Jahe Kering Dengan Etanol, Dan Ukuran Bubuk Jahe Kering Terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale, Roscoe)*. Jurnal Fakultas Teknologi Industri, Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Putri, D.A. 2014. *Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi terhadap Aktivitas Jahe Merah (Zingiber Officinale Var Rubrum) sebagai Anti Bakteri Escherichin Coli*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Rahman, A.D. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadhan, A.E. dan Phaza, H.a. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoserin Jahe (Zingiber officinale Rosc) Secara Batch*. Skripsi, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Restiani, K.D. 2009. *Uji Efek Sediaan Serbuk Instan Rimpang Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Sebagai Tonikum Terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster*. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- WN, R.A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (Annona Muricata L)*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.