

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, A. . (1989). Analisis Pangan. *Bogor: IPB-Press*.
<https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.633>
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan, 1*(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- BSN. (2011). Tapioka. *Sni 3451:2011*, 1–34. <http://sispk.bsn.go.id/>
- Dewi, N. L. N. sulistya. (2022). Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L) Terhadap Karakteristik Bubble Pearls*, 1–5.
- Dimas, A., Saka, P., Asmoro, N. W., & Handayani, C. B. (2023). “ Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan ” Pengaruh Konsentrasi Jahe Terhadap Kadar Air , Tekstur Dan Sifat Organoleptik Boba Jahe. 17–26.
- Helrich, K. (1990). Chemical and Functional Properties of Food Saccharides. *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides, 1*(Volume 1), 73–80. <https://doi.org/10.7312/seir17116-004>
- Idah, P. A., Musa, J. J., & Olaleye, S. T. (2010). Effect of Temperature and Drying Time on Some Nutritional Quality Parameters of Dried Tomatoes. *Au J. T.*, 14(1), 25–32.
- Indah, W., Ningsih, FajarYunianto, A. E., Atmaka, D. R., & Fitri, D. (2021). Gambaran konsumsi suplemen dan herbal pada mahasiswa sebelum dan selama pandemi Covid-19. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi JAKAGI, 1*(April), 1–8.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL KULIT KAKAO (Theobroma cacao L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Min, J. E., Green, D. B., & Kim, L. (2017). Calories and sugars in boba milk tea: implications for obesity risk in Asian Pacific Islanders. *Food Science and Nutrition, 5*(1), 38–45. <https://doi.org/10.1002/fsn3.362>
- Muchtadi, D. (2013). Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif. *Bandung : Alfabeta, 50*.
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. (2017). Karakteristik Fisik Dan Antimikroba Edible Film Dari Tepung Tapioka Dengan Penambahan Gliserol Dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia, 23*(3), 191–198.
- Noviani, S. (2021). *PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THE BOBA OF GANYONG STARCH AND SEAWEED (Eucheuma*.
- Nurlila, R. U., & Fua, J. La. (2020). Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid- 19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari Ginger Improves the

Body ' s Immune System During a Pandemic Covid-19 in a Village in Kendara City 19 di Indonеса yang selanjutnya menyebar di beberapa wilayah Indon. 1(2).

- Raharja, K. T., Rahayu, A. N., Wayan, I., & Handayani, A. M. (2021). *BUBBLE PEARL EKSTRAK KOPI BIJI SALAK. 13(1), 15–23.*
- Ramadhaningtyas, V., Kawiji, & Widowati, E. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) terhadap Mutu Sensoris, Kimia, Mikrobiologi, dan Umur Simpan Boba (Bubble Pearl). *Seminar Nasional Dies Natalis Ke-45 UNS, 5(1), 1012–1023.*
- Safitri, D. (2021). Meningkatkan Semangat Mengonsumsi Jus Melalui Boba. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(4), 1009–1013.*
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.4368>
- Sajidah, V., Qurrota, A., Triwindiyanti, F., Afifah, D. N., & Mahati, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Beras Analog Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 11(1), 40–45.*
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science, 1(2), 11–18.*
<https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246>
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech, 37(1), 7.*
<https://doi.org/10.22146/agritech.17001>
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Antioksidan dan tingkat kesukaan minuman instan kunir. *Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan, 1(1), 1–7.*
- Simanjuntak, M., Lumbantobing, J. J. F. P., Silalahi, C. D., Ambarita, M. S. M., Ester, Y., & Panjaitan, O. (2018). Produksi Mie Rendah Karbohidrat Melalui Pemanfaatan Limbah Tapioka di Desa Pintubosi Toba Samosir. *Seminar Nasional Teknologi Informasi Dan Komunikasi (SEMNASTIK) X, 1(1), 566–572.*
- Soekarto, T. (1985). Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. *Bandar Lampung : Bharata Karya Aksara.*
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 10(2).*
<https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>
- Sudarmaji S, B. . (2010). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. *Yogyakarta :*

Liberty.

- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
<https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia, Ki 531*, 6.
[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32\)._Penilaian_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32)._Penilaian_Organoleptik.pdf)
- Ulum, B. (2020). PENGOLAHAN JAHE PANDAN MENJADI PRODUK MINUMAN HERBAL (JAPAN) UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS SDM EKONOMI KREATIF DI DESA KAMPAK KECAMATAN GEGER. *STAI Darul Hikmah Bangkalan*, 49–60.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-man VS Gadung-man. In *Buku*. <http://repository.widyakartika.ac.id/676/1/SINGKONG-MAN VS GADUNG-MAN.pdf>
- Wahyuno, D. (2011). Zingiber officinale . In *SpringerReference*.
https://doi.org/10.1007/springerreference_69739
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., & Supriyadi, dan. (2007). KINETIKA PENYERAPAN AIR PADA BERAS Kinetics of Water Absorption in Rice. *Agritech*, 27(3), 112–117.
- Wiendarlina, I. Y., & Sukaesih, R. (2019). PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN JAHE EMPRIT (Zingiber officinale var Amarum) DAN JAHE MERAH (Zingiber officinale var Rubrum) DALAM SEDIAAN CAIR BERBASIS BAWANG PUTIH DAN KORELASINYA DENGAN KADAR FENOL DAN VITAMIN C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 315–324.
<https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.464>
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23.
<https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>
- Winarno. (1991). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. *Jakarta : Sinar Harapan*.
<https://doi.org/10.30862/psnmu.v7i1.8>
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. *Yogyakarta : Kanisius*.
- Wirzan, A., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2018). Penambahan Jahe (Zingiber officinale) dalam Pembuatan Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.). *Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 4 Nomor 1, Juli 2018 | 001*, 4(1), 1–12.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif Metode Analisis Bahan Pangan dan*.

Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Bioscience-Tropic*, 4(2), 1–6.

Yulli Kartika, E. (2018). Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*, 3(2), 1–10.