

## DAFTAR PUSTAKA

- Abolfazl, & Fatemeh. (2014). Formulation, Characterization, and Physicochemical Evaluation of Potassium Citrate Effervescent Tablets. *Advanced Pharmaceutical Bulletin*, 3(1), 217–225.
- Aina, Q. G., & Harlita, T. D. (2022). Skrining Fitokimia dan Formulasi Serbuk Effervescent Kombinasi Ekstrak Bawang Dayak dan Jahe Merah sebagai Minuman Kesehatan Saluran Cerna. *Sinteza*, 2(2), 58–66.
- Aji, A., Bahri, S., & Tantalia, T. (2018). Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HcL untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1), 33-44.
- Akroum, S. (2021). Anti-microbial Activity of *Rosmarinus officinalis* and *Zingiber officinale* Extracts on the Species of the Genus *Candida* and on *Streptococcus pneumonia*. *Annales Pharmaceutiques Francaises*, 79(1), 62–69.
- Alma, N., Antuli, Z., & Tahir, M. (2022). The Effect of Dextrin Concentration on the Quality of Effervescent. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 1-10.
- Amalia, R. (2021). Pengaruh Kombinasi Ekstrak Jahe Merah, Kunyit, dan Temulawak pada Ginjal Tikus Putih. *Skripsi*, Fakultas MIPA Universitas Negeri Jakarta
- Amini, H. M., Tivani, I., & Santoso, J. (2015). Pengaruh Perbedaan Pelarut Ekstraksi Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) terhadap Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus*. 9(1), 1–9.
- Amran, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Kapsul Daun Kelor untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan Masyarakat. *Abdi Insani*. 10(9), 1793–1802.
- Anam, C., Kawiji, & Setiawan, R. D. (2013). Study of Physical and Sensory Characteristics and Antioxidant Activity of Beet Fruit Effervescent Granules (*Beta vulgaris*) with Different Granulation Methods and Combination of Acid Sources. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 21–28.
- Anova, I. T., Kamsina, K., & Hermianti, W. (2016). Formulasi Perbandingan Asam Basa Serbuk Effervescent dari Coklat Bubuk. *Jurnal Litbang Industri*, 6(2), 99-106
- Aryanti, I., Bayu, E. S., & Kardhinata, E. H. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologis dan Hubungan Kekerabatan pada Tanaman Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 3(3), 105-166.

- Aryatikta, R., Sri Winarni, Susatyo Nugroho, & Pramono, W. (2022). Kajian Pustaka Potensi *Sargassum sp.* sebagai Nutrasetikal. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 139–159.
- Azura, A. R., & Diantini, A. (2019). Review Artikel: Peran Nutrasetikal pada Kanker Paru-Paru. *Farmaka*, 17(2), 209–221.
- Baihaqi, & Yasni. (2018). Improvement of Oleoresin Extraction Effectiveness in Nutmeg by Ultrasound Assisted Method. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 6(3), 249–254.
- Budiarto, E., Suparno, S., Kusumadati, W., Muhliansyah, M., Mahrita, S., & Faridawaty, E. (2022). Sifat Fisikokimia Minuman Instant Terung Asam (*Solanum ferox* L) dengan Penambahan Dekstrin dan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Agrienvi*, 16(1), 90–98.
- Candra, A. D., & Fadlil, A. (2018). Sistem Penentuan Sudut Diam Granul Menggunakan Metode Pengolahan Citra Berbasis Android. *Jurnal Ilmiah Teknik Elektro Komputer Dan Informatika*, 3(2), 118-123.
- Chattopadhyay, S., Raychaudhuri, U., & Chakraborty, R. (2014). Artificial Sweeteners - A review. *Journal of Food Science and Technology*, 51(4), 611–621.
- Chelladurai, G., Akram, M., Kumar Panda, A., Abdolmajid Ghasemian, A., Prasad Aharwal, R., (2022). Current Trends and Future Prospect of Medicinal Plants Derived Nutraceuticals. *Current Trends in Pharmacy and Pharmaceutical Chemistry*, 4(1), 30–34.
- Choirul Rizka, P., Hermina Pancasakti., & Endang Kusdiyantini. (2016). Keragaman Genetik Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) menggunakan Teknik Penanda Molekuler Random Amplified Polymorphic DNA (Rapid). *Jurnal Biologi*, 5(2), 87–97.
- Daliu, P., Santini, A., & Novellino, E. (2018). A Decade of Nutraceutical Patents: Where are we now in 2018. *Expert Opinion on Therapeutic Patents*, 28(12), 875–882.
- Dewi, P. S., & Maruf, M. T. (2023). Sub Acute Toxicity Test of Red Ginger Extract (*Zingiber officinale* Roscoe) on Mice. *Interdental Jurnal Kedokteran Gigi*, 19(1), 1–5.
- Diantari, K., Astuti, N. W., & Ketut. (2023). Potensi Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var *rubrum*) sebagai Nutraceutical. *Prosiding workshop Farmasi*, 2(10), 631–642.

- Dwi Rusita, Y. (2019). Formulasi Sediaan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2(0), 118–125.
- Egeten. (2016). Formulasi dan Pengujian Sediaan Granul *Effervescent* Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. (Merr.)). *Pharmacon*, 5(3), 116–121.
- Fathiah, F. (2022). Identifikasi Tanaman Jahe (*Zingiber Officinale*) Berdasarkan Morfologi. *Agrifor*, 21(2), 341–352.
- Fathurohman, M., Pratita, A. T. K., Wardani, G. A., Setiawan, F., Lestari, T., Nofianti, T., Ruswanto, Nurviana, V., Rahmiyani, I., & Nurdianti, L. (2021). Peningkatan Kesehatan Masyarakat Melalui Pengenalan Diversifikasi Produk Nutrasetikal di Desa Bunder Jawa Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 1950–1958.
- Firdaus, F. (2016). Peran Nutrasetikal Galohgor dalam Mempertahankan Berat Badan dan Menurunkan Glukosa Darah pada Tikus Diabetes yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 85–88.
- Forestryana, D., Hestiarini, Y., & Novyra, A. (2020). Formulasi Granul *Effervescent* Ekstra Etanol 90% Buah Labu Air dengan Variasi Gas Generating Agent. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 5(2), 298–308.
- Gultom, R., Gulo, S. K., & Siagian, H. S. (2023). Formulasi dan Evaluasi Pembuatan Produk Nutrasetikal Sirup dari Ekstrak Buah Jeruk Kuku Harimau (*Citrus Medica* L.) serta Uji Aktivitas Antioksidannya dengan Menggunakan Metode Dpph (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Imiah Farmasi IMELDA*, 7(1), 34–55.
- Gupta, S. kumar, & Sharma, A. (2014). Medicinal properties of *Zingiber officinale* Roscoe - A Review. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 9(5), 124–129.
- Hakim, L. (2018). Kajian Rasio Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat pada Formulasi Serbuk *Effervescent* Berbasis Teh Hitam dan Kayu Secang Terhadap  $\text{CO}_2$  Terlarut, Waktu Larut, dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 1–9.
- Handayani, P. A., Kolong, Y., Ayunda, F. D., Debora, O., & Karina, M. (2022). Penggunaan Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) sebagai Imunomodulator di Masa Pandemi. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 40–46.
- Haq, T. (2022). Pengembangan Nutrasetikal Es Krim Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12(2), 163–169.

- Haroen, U., & Syafwan. (2022). Proses Ekstraksi Fraksi Aktif Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) serta Penentuan Total Fenolik, Flavonoid, Uji Aktivitas Antioksidan, dan Antibakteri. *Seminar Nasional IV, 2020*, 1–12.
- Hastuti, Rohadi, & Putri, A. S. (2018). The Ratio of N-hekxane-ethanol to Physical and Chemical Characteristics of Oleoresin Press Cage Ginger (*Zingiber majus Rumph*) Variety Emprit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 41–56.
- Hayati, R., Sari, A., & Alfina, N. (2019). Serbuk *Effervescent* Kombinasi Ekstrak Buah Pare (*Momordica charantia* L.) dan Buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Nutrasetikal. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 42–49.
- Herawati, I. E., & Saptarini, N. M. (2019). Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Majalah Farmasetika*, 4(1), 22–27.
- Hoti, G., Matencio, A., Pedrazzo, A. R., Ceccone, C., Appleton, S. L., Monfared, Y. K., Caldera, F., & Trotta, F. (2022). Nutraceutical Concepts and Dextrin-Based Delivery Systems. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(8), 1–47.
- Husna, M. (2020). Formulasi dan Evaluasi Fisik Serbuk *Effervescent* Sari Buah Semangka Merah (*Citrullus lanatus* (Thunb) Matsumura & Nakai) dengan Variasi Konsentrasi Aspartam sebagai Pemanis. *Skripsi*, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan.
- Husnani, & Zukfitri, R. (2022). Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan dengan Konsentasi Jahe, Temulawak, Kunyit, dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2(8), 14–20.
- Ipci, K., Öktemer, T., Birdane, L., Altıntoprak, N., Bayar Muluk, N., Passali, D., Lopatin, A., Bellussi, L., Mladina, R., Pawankar, R., & Cingi, C. (2016). Effervescent Tablets: A Safe and Practical Delivery System for Drug Administration. *ENT Updates*, 6(1), 46–50.
- Kasim, M., Une, S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L) pada Berbagai Konsentrasi Bahan Pengisi dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 106–117.
- Khan, S., Pandotra, P., Qazi, A. K., Lone, S. A., Muzafar, M., Gupta, A. P., & Gupta, S. (2016). Medicinal and Nutritional Qualities of *Zingiber officinale*. In *Fruits, Vegetables, and Herbs: Bioactive Foods in Health Promotion*. CSIR, 525–550

- Khoerunisa, T. K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59.
- Khorasani, S., Danaei, M., & Mozafari, M. R. (2018). Nanoliposome Technology for the Food and Nutraceutical Industries. *Trends in Food Science and Technology*, 7(9), 106–115.
- Kumari, M., Jain, S., & Singh, J. (2015). Nutraceutical Medicine of Future. *Journal of Global Biosciences*, 4(7), 2790–2794.
- Kurniasari, F., Hartati, I., & Kurniasari, L. (2019). Aplikasi Metode Foam Mat Drying pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), 7–10.
- Kurniaty, R., Afrah, M., & Mahmudi. (2021). Formulasi Serbuk *Effervescent* dari Sari Brokoli (*Brassic Oleracea*). *Serambi Konstruktivis*, 3(4), 124–134.
- Kusuma, W. T. (2016). Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Hasil Pengeringan Metode *Foam-Mat Drying* Menggunakan Oven Microwave. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Lestari, T. (2019). Sifat Fisik Serbuk *Effervescent* Ramuan Jamu Antihipertensi. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 4(1), 45–50.
- Listyoningsih, D. (2018). Rasio Asam Sitrat-Asam Tartrat dalam Pembuatan Serbuk *Effervescent* Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(3), 1–12.
- Luliana, S., & Amalia, S. (2023). Formulasi Serbuk Instan Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*) dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe Var). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 5(3), 372–381.
- Luvian-Morales, J., Varela-Castillo, F. O., Flores-Cisneros, L., Cetina-Perez, L., & Castro-Eguiluz, D. (2022). Functional Foods Modulating Inflammation and Metabolism in Chronic Diseases. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(16)4371–4392.
- Mahdiyyah, M., Puspitasari, I. M., Putriana, N. A., & Syamsunarno, M. R. A. . (2020). Review: Formulasi dan Evaluasi Sediaan Oral *Effervescent*. *Majalah Farmasetika*, 5(4), 191–203.
- Maryam, S., Kartikawati, E., & Sari, P. K. (2022). Formulasi Sediaan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Daun Talas untuk Mengobati Diabetes. *Journal of Pharmacopolium*, 5(3), 292–298.

- Masniah, M., Rezi, J., & Faisal, A. (2021). Isolasi Senyawa Aktif dan Uji Aktivitas Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) sebagai Imunomodulator. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 77–91.
- Meirista, I., Hadriyati, A., Aptiarmi, H., & Jannah, M. (2022). Pemanfaatan Rimpang Jahe Merah dalam Usaha Pengobatan dan Pemeliharaan Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 912–917.
- Monica, E., Setiyawan, M., Afthoni, M. H., & Ando, R. (2023). Optimasi Pembuatan Serbuk Instan dari Buah Jeruk Keprok (*Citri reticulata*) dengan Metode Kristalisasi. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 85–92.
- Mubarok, F., & Dewi, R. (2020). Formulasi Sediaan Serbuk *Efervescent* dari Ekstrak Etanol Angkak (*Monascus Purpureus*) dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Journal of Pharmacopolium*, 3(1), 1–7.
- Mukhtarini. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 8(2), 361–367.
- Munadi, R. (2020). Analisis Komponen Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var rubrum). *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 2(1), 1–6.
- Munadi, R., & Arifin, L. (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jahe. *Jurnal Kimia*, 4(2), 163–174.
- Murdinah. (2015). The Use of Alginate in Lemon Extract Effervescent Powder Production. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), 177–189.
- Muttaqin, A. Z., Abun, A., & Sujana, E. (2022). Pengaruh Jenis Pelarut pada Ekstraksi Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. rubrum) terhadap Aktivitas Bakteri Penyebab Penyakit pada Hewan Ternak in Vitro. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(2), 746.
- Nafilah, N., & Zuniarto, A. A. (2022). Uji Efektivitas Sedatif Serbuk Instan Ekstrak Kering Daun Putri Malu (*Mimosa Pudica* Linn.) pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Farmasi Dan Sains*, 5(2), 112–120.
- Natarajan, T. D., Ramasamy, J. R., & Palanisamy, K. (2019). Nutraceutical Potentials of Synergic Foods. *Journal of Ethnic Foods*, 6(27)1–7.
- Naviglio, D., Scarano, P., Ciaravolo, M., & Gallo, M. (2019). Rapid Solid-Liquid Dynamic Extraction (RSLDE): A Powerful and Greener Alternative to the Latest Solid-Liquid Extraction Techniques. *Foods*, 8(7), 1–22.

- Ningrum, Y. D. A., & Putri, C. N. (2023). Uji Evaluasi dan Uji Aktivitas Ekstrak Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 8(1), 185–192.
- Nur, A., Sabilla, V., & Fitriani, E. W. (2020). Pengaruh Variasi Komponen Asam-Basa terhadap Stabilitas Fisik Sediaan *Effervescent* Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb .) Selama Masa Penyimpanan Dua Bulan. *Jurnal CALYPTRA*, 1(9), 1-20.
- Nur, Y., Cahyotomo, A., Nanda, N., & Fistoro, N. (2020). Profil GC-MS Senyawa Metabolit Sekunder dari Jahe Merah (*Zingiber officinale*) dengan Metode Ekstraksi Etil Asetat, Etanol, dan Destilasi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 198–204.
- Nurahmanto, D., Prabawati, D. I., Triatmoko, B., & Nuri. (2019). Optimasi Asam Tartrat dan Natrium Bikarbonat Granul *Effervescent* Kombinasi Ekstrak Daun *Guazuma ulmifolia* Lam. dan Kelopak *Hibiscus sabdariffa* L. *Jurnal Farmasi FKIK*, 1(2), 14–24.
- Nurmila, N., Sinay, H., & Watuguly, T. (2019). Identifikasi dan Analisis Kadar Flavonoid Ekstrak Getah Angsana (*Pterocarpus indicus* Willd) di Dusun Wanath Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 5(2), 65–71.
- O'Connor, T. (2017). Developing New Functional Food and Nutraceutical Products. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 49(9), 793-805.
- Octavia, D. R., Nurafifah, D., & Utami, P. R. (2021). Formulasi dan Uji Hedonik Serbuk *Effervescent* Ekstrak Kunyit dengan Variasi Asam Sitrat dan Asam Tartat. *Window of Health : Jurnal Kesehatan*, 4(4), 348–357.
- Oktavina, W. R., & Imtihani, H. N. (2023). Formulasi dan Evaluasi Suspensi Granul *Effervescent* Ekstrak Kitosan Cangkang Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) dengan Perbandingan Natrium Bikarbonat. *Journal of Islamic Pharmacy*, 8(2), 62–67.
- Ophia, A., & itepa. (2022). The Effect of Comparative Concentration of Citric Acid and Malic Acid on the Characteristics of Effervescent Granules of Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 11(4), 788–798.
- Pagano, E., Souto, E. B., Durazzo, A., Sharifi-Rad, J., Lucarini, M., Souto, S. B., Salehi, B., Zam, W., Montanaro, V., Lucariello, G., Izzo, A. A., Santini, A., & Romano, B. (2021). Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) as a Nutraceutical: Focus on the Metabolic, Analgesic, and Antiinflammatory Effects. *Phytotherapy Research*, 35(5), 2403–2417.

- Pohanka, M. (2016). Toxicology and the Biological Role of Methanol and Ethanol. *Biomedical Papers*, 160(1), 54–63.
- Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam, dan pH pada Pembuatan Tablet *Effervescent* Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36–41.
- Prasetyo, A. W. (2015). Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) dengan Metode Ekstraksi Sokletasi (Kajian Rasio Bahan dengan Pelarut dan Jumlah Sirkulasi Ekstraksi yang Paling Efisien). *Jurnal Industri*, 3(1), 2–9.
- Pratama, A., Edy, J., & Dumanauw, J. (2017). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Saponin dari Ekstrak Metanol Batang Pisang Ambon. *Journal of the Japanese Society of Pediatric Surgeons*, 4(1), 86–92.
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52.
- Purwanti, A. (2022). Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Bandotan (*Ageratum conyzoides* L). *Pharmakon*, 11(4), 1694–1699.
- Purwanto, A. (2014). Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan dalam Ekstrak Minyak Bekatul Padi (*Rice Bran Oil*). *Ekuilibrium*, 13(1), 29–34.
- Putra, A. A. B., Bogoriani, N. W., Diantariani, & Sumadewi, N. L. U. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alam dari Bonggol Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) dengan Metode Maserasi, Refluks, dan Sokletasi. *Jurnal Kimia*, 8(1), 114–115.
- Putri, A. R., Poku, M. S., Yani, S., & Wiyani, L. (2016). Oleoresin pada Ekstraksi Jahe. *Journal Of Chemical Process Eengineering*, 01(02), 23–29.
- Putri Luhurningtyas, F., Susilo, J., Yuswantina, R., Widhihastuti, E., Studi, P. S., & Kesehatan, F. (2021). Immunomodulator dan Kandungan Fenol Ekstrak Terpurifikasi Rimpang Jahe Merah. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 4(1), 51–59.
- Rajendra, S., Lohagaonkar, N., & Mahajan, Y. (2022). Formulasi dan Evaluasi Tablet Nutrasetikal. *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research*, 9(8), 360–366.

- Rambe, R., Gultom, E. D., & Lestari, M. (2020). Effervescent Powder Formulation from Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) Starch as An Antioxidant. *Bungong Jeumpa Journal of Pharmaceutical Science*, 1(1), 1–4.
- Rani, K. C., Parfati, N., Putri, P., & Regina, E. (2019). Pengembangan Nutrasetikal Sereal Daun Kelor dengan Tepung sebagai Pengikat. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 11(2), 38–50.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
- Rekapangan, J., Rosida, D. F., & Nurafni, S. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Effervescent Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Rekapangan*, 11(1), 43–49.
- Ritonga, N. S. A., Dalimunthe, G. I., Lubis, M. S., & Daulay, A. S. (2023). Evaluasi Sediaan Hard Candy Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) sebagai Nutrasetikal. *Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 2(2), 156–169.
- Rosidah, I., Zainuddin, Z., Mufidah, R., Bahua, H., & Saprudin, M. (2017). Optimasi Kondisi Ekstraksi Senyawa Total Fenolik Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) Menggunakan Response Surface Methodology. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 27(2), 79–88.
- Sa'diah, S., Anwar, E., Jufri, M., & Cahyaningsih, U. (2019). Perbandingan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe. Var. Rubrum), *Gingerol*, dan *Shogaol* sebagai Anti-Toksoplasma terhadap Parasit *Toxoplasma Gondii* secara In-Vitro. *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(3), 93–102.
- Saadah, H. (2015). Optimasi Formula Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) dengan Metode Kempa Langsung Menggunakan Analisis. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 47–51.
- Sachdeva, V., Roy, A., & Bharadvaja, N. (2020). Current Prospects of Nutraceuticals: A Review. *Current Pharmaceutical Biotechnology*, 21(10), 884–896.
- Samudra, A. G., Ramadhani, N., Fitriani, D., & Putri, D. (2022). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol *Sargassum Sp.* *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 500–511.
- Sandi Al Afif Fathoroni Putra, & Surahmaida, S. (2023). Analisis Rendemen dan Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Daun *Violces (Viola odorata)*. *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(3), 591–598.

- Sanjaya, R. (2020). Pembuatan Serbuk Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dengan Metode “*Foam Mat Drying*.” In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Santini, A., Tenore, G. C., & Novellino, E. (2017). Nutraceuticals: A Paradigm of Proactive Medicine. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 9(6)53–61.
- Santosa, L., Yamlean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2017). Formulasi Granul Effervescent Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium occidentale L*). *Jurnal PHARMACON*, 6(3), 56–64.
- Sanya, L., Dhea, S., Ratih, S., & Budi, K. (2016). Analisis Uji Organoleptik terhadap Jahe (*Zingiber Oficinalle*) sebagai Minuman Fungsional *Sanya*. 01(2), 1–23.
- Sari, P. P., Rita, W. S., & Puspawati, N. M. (2015). Identifikasi dan Uji Aktivitas Senyawa Tanin dari Ekstrak Daun Trembesi (*Samanea Saman* (Jacq.) Merr) sebagai Antibakteri *Escherichia Coli* (*E. Coli*). *Jurnal Kimia*, 9(1), 27–34.
- Savjani, K. T., Gajjar, A. K., & Savjani, J. K. (2012). Drug Solubility: Importance and Enhancement Techniques. *ISRN Pharmaceutics*, 12(100), 1–10.
- Semwal, R. B., Semwal, D. K., Combrinck, S., & Viljoen, A. M. (2015). *Gingerols and Shogaols*: Important Nutraceutical Principles from Ginger. *Phytochemistry*, 117(215), 554–568.
- Setiana, I. H., & Kusuma, A. S. W. (2018). Review Jurnal : Formulasi Granul Effervescent dari berbagai Tumbuhan. *Farmaka*, 16(3), 100–105.
- Shaher, S. A. A., Mihailescu, D. F., & Amuzescu, B. (2023). Aspartame Safety as a Food Sweetener and Related Health Hazards. *Nutrients*, 15(16), 1–28.
- Sharada, S. (2013). Studies on Effect of Various Operating Parameters & Foaming Agents Drying of Fruits and Vegetables. *International Journal of Modern Engineering Research*, 3(3), 1512–1519.
- Sholikhati, A., Kurnia, S. D., & Farikhah, L. (2023). Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*): Review. *Prosiding University Research Colloquium*, 82–94.
- Sindhu, I. K., Mahindra, S., & Santika, I. W. M. (2023). Kajian Literatur Potensi dan Mekanisme Tanaman Leunca (*Solanum nigrum L*) sebagai Nutrasetikal Antiinflamasi. *Jurnal Prosiding Workshop*, 2(10), 690–699.

- Singh, O., Choro, H. K., Kanwar, J., & Dwivedi, S. K. (2017). Formulasi, Profil *Nutraceutical*, dan Stabilitas Penyimpanan Campuran Minuman Fungsional. *The Pharma Innovation*, 6(12), 373–379.
- Situmorang, M., & Ricky, D. (2022). Identifikasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol dan Metanol Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum) dengan Menggunakan Gas *Chromatography-Mass Spectrometer*. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*, 1(9), 1278–1285.
- Sobari, E., Ramadhan, M. G., & Destiana, I. D. (2022). Menentukan Nilai Rendemen pada Proses Ekstraksi Daun Murbei (*morus albal.*) dengan Pelarut Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmiah Dan Teknologi Rekayasa*, 4(9), 36–41.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan *Gingerol* dan *Shogaol* dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Susanti, O. (2014). Studi Formula Serbuk *Effervescent* dari Ekstrak Alga Hijau dengan Variasi Kadar Sukrosa dan Aspartam. *Skripsi*, Univeritas Brawijaya.
- Syafitri, D. M., Levita, J., Mutakin, M., & Diantini, A. (2018). Is Ginger (*Zingiber officinale* var. Roscoe) Potential for Future Phytomedicine. *Indonesian Journal of Applied Sciences*, 8(1), 1–6.
- Syamsul, E. S., & Supomo. (2015). Formulation of Effervescent Powder of Water Extract of Bawang Tiwai (*Eleuterine palmifolia*) as a Healthy Drink. *Majalah Obat Tradisional*, 19(3), 113–117.
- Syaputri, F. N., Saila, S. Z., Tugon, & Lestari, D. (2023). Formulasi dan Uji Karakteristik Fisik Sediaan Granul *Effervescent* Ekstrak Etanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum ruiz*) sebagai Antidiabetes. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 4(1), 191–198.
- Tavares, I. M. de C., Nogueira, T. Y. K., Mauro, M. A., Gómez-Alonso, S., Gomes, E., Da-Silva, R., Hermosín-Gutiérrez, I., & Lago-Vanzela, E. S. (2017). Corrigendum to Dehydration of jambolan (*Syzygium cumini* L) Juice During foam Mat Drying: Quantitative and Qualitative Changes of the Phenolic Compounds. *Food Research International*, 105(1), 32–42.
- Tazar, N., Violalita, F., Harmi, M., & Fahmy, K. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Teknologi Pertanian Andalas*, 21, 89–94.
- Tenis, E. G., & Yunita, F. (2023). Jahe Merah sebagai Tanaman Obat. *Kedokteran Jakarta*, 03(01), 1–6.

- Tingqiang, S., Jixu, L. I., Xinye, Z., Engineering, C., Tingqiang, S., Jixu, L. I., Xinye, Z., & Science, I. (2020). Analisis Senyawa 6-Gingerol terhadap Rimpang Jahe yang diekstraksi dengan Metode *Liquid Chromatography Massa Spectrometry (Lc-Ms)* Analysis. *Jurnal AGRITEPA*, 7(2), 152–160.
- Trimedona, N., Rahzarni, R., & Muchrida, Y. (2021). Karakteristik Serbuk *Effervescent* dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Lumbung*, 20(1), 44–54.
- Tripathi, C., Girme, A., Champaneri, S., Patel, R. J., & Hingorani, L. (2020). Nutraceutical Regulations: An Opportunity in ASEAN Countries. *Journal Nutrition*, 7(4)1–6.
- Ulmillah, A., Ogi, M. S., & Tarbiyah. (2021). *Modul Taksonomi Tumbuhan Tinggi Kelas Monokotil (Monocotyledonae)*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Usmadi, T. (2020). Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas dan Uji Normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1), 50–62.
- Verawati, Martinus, B. ., & Ramadhani, R. (2021). Profil Kimia Oleoresin Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var Rubrum) Kabupaten Dharmasraya Menggunakan GC-MS. *Jurnal Katalisator*, 6(1), 126–135.
- Vifta, R. L., & Hasri, A. P. (2022). Potensi Herba Jahe Merah (*Zingiber officinale* R) sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 4(1), 30–40.
- Widayanti, A., & Oktarini, N. D. (2022). Optimasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Asam Tartat sebagai Sumber Asam Granul *Effervescent* Sari Buah Mengkudu. *FARMASAINS*, 1(6), 260–263.
- Widiya, M., Jayati, R. D., & Fitriani, H. (2019). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Jahe (*Zingiber Officinale*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 2(2), 60–69.
- Widyanti, N. luh D., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Karakteristik Pengeringan dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var.rubrum) dengan Variasi Ketebalan Irisan dan Suhu Pengeringan. *Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 9(2), 148-158
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. (2019). Ekstraksi Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Konversi*, 8(1), 9–16.

- Yingmen, Zhin, C., Pi, C., Zuo, Y., Yang, S., Hu, M., Bai, Y., Zhao, L., & Wei, Y. (2020). Enhanced Oral Bioavailability of Felodipine from Solid Lipid Nanoparticles Prepared Through Effervescent Dispersion Technique. *AAPS PharmSciTech*, 21(5), 1–10.
- Yoko, I., & Aya, J. (2014). Pigment Composition Responsible for the Pale Yellow Color of Ginger (*Zingiber officinale*) Rhizomes. *Food Science and Technology Research*, 20(5), 971–978.
- Yucel, Karatoprak, G. Akkol, E. K., Barak, T. H., Sobarzo-Sanchez, E., Aschner, M., & Shirooie, S. (2022). Immunomodulatory and Anti-Inflammatory Therapeutic Potential of Gingerols and their Nanoformulations. *Frontiers in Pharmacology*, 13(9), 1–22.
- Yuliastuti, D. (2022). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Serbuk Instan Kombinasi Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Rosc Var. Amarum) dan Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Jurnal Jamu Kusuma*, 2(2), 76–82.
- Zafar, T. (2017). Aspartame: Effects and Awareness. *MOJ Toxicology*, 3(2), 23–26.
- Zakaria, N., & Sari, A. (2023). Formulasi dan Uji Kesukaan Serbuk *Effervescent* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Dan Kesehatan Darussalam*, 3(1), 35–43.
- Zhang, S., Kou, X., Zhao, H., Mak, K. K., Balijepalli, M. K., & Pichika, M. R. (2022). *Zingiber officinale* var. rubrum: Red Ginger's Medicinal Uses. *Molecules*, 27(3), 1–31.