

DAFTAR PUSTAKA

- Abe, K., Hori, Y., Myoda, T. 2020. Volatile Compounds of Fresh and Processed Garlic. *Experimental And Therapeutic Medicine*, 19: 1585-1593.
- Ahmed, T. dan Wang, C.K. 2021. Black Garlic and Its Bioactive Compounds on Human Health Diseases: A Review. *Molecules*, 26: 1-38.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. (D.W. Horwits, Ed.) (18th Ed.). USA: AOAC International.
- Arifiya, N., Aris P., Wayan I.B. 2015. Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 Pada Umur Petik yang Berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 3(1): 41-48.
- Asrawaty. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Jurnal KIAT*. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Azhar, S.F. dan Yuliawati, K.M. 2021. Pengaruh Waktu Aging dan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan *Black Garlic* yang Dibandingkan dengan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1): 16–23.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2023. Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta.
- Bae *et al.* 2014. Changes in S-Allyl-cysteine Contents and Physicochemical Properties of Black Garlic during Heat Treatment. *Food Science and Technology*, 55: 397-402.
- Bayan, L., Koulivand, PH., dan Gorji, A. 2014. Garlic: A Review of Potential Therapeutic Effects. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, 4(1): 1–14.
- Challem, J. 1994. The Wonder of Garlic. http://www.drpasswater.com/nutrition_library/wonders_garlic.html [diakses 28 Sep 2024]
- Choi, I.S. Cha, H.S., Lee, Y.S. 2014. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules*, 19(10): 16811-16823.
- Corzo-Martinez, M., Corzo, N., Villamiel, M. 2007. Biological Properties of Onions and Garlic. *Trends in Food Science and Technology*, 18: 609-625.
- Djonny, M. 2018. Pengaruh Waktu Fermentasi Daun Nilam Menggunakan *Rhizopus* sp. Terhadap Rendemen Minyak Nilam. *Prosiding Seminar Nasional Pertama Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. Universitas Kristen Indonesia Paulus Makassar.
- El-Bayoumy, K., Sinha, R., Pinto, J.T., Rivlin, R.S. 2006. Cancer Chemoprevention by Garlic and Garlic-Containing Sulfur and Selenium Compounds. *The Journal of Nutrition*, 136: 864S-869S.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1): 10-15.
- Fitriyah, J. 2015. Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Kualitas Manisan Bawang Putih. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Gasyiya, N.W.A. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Beberapa Komponen Mutu Solo *Black Garlic* dari Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Varietas Lumbu Hijau. *Skripsi*. Universitas Mataram. Mataram.
- Ha, A.W., Ying T., Kim W.K. 2015. The Effects of Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts on Lipid Metabolism in Rats Fed A High Fat Diet. Nutrition Research and Practice. *The Korean Nutrition Society and the Korean Society of Community Nutrition*, 9(1): 30-36.
- Hadipernata, M.R., Rachmat, Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Teknologi Far Infrared (FIR) Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvociae*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 2(2): 62-69.
- Halliwell, B. dan Gutteridge, J.M.C. 2015. *Free Radicals in Biology and Medicine* (5th edition). United Kingdom: Oxford University Press.
- Handayani, S.N., Lidya C.B., Diana P.A., Hesti N.P. 2018. Isolasi Senyawa Polifenol *Black Garlic* dan Uji Toksisitasnya Terhadap Larva Udang (*Artemia salina* Leach). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 16(2): 145-149.
- Hernawan, U.E. dan Setyawan, A.D. 2003. Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi*, 1(2): 65-76.
- Hikmah, A.F., Budhiyanti, S.A., Ekantari, N. 2009. Pengaruh Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan *Spirulina platensis*. Prosiding Seminar Nasional Tahunan VI Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. PA-04: 1-11.
- Husna, A., Khathir, R., Siregar, K. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Menggunakan Pengering Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(1): 338-347.
- Il, S.C., Han, S.C., Young, S.L. 2014. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules*, 19: 16811-16823.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5: 106-116.
- Jeong *et al.* 2016. Comparison of Anti-Oxidant and Anti-Inflammatory Effects between Fresh and Aged Black Garlic Extracts. *Molecules*, 21: 1-15.
- Jing, H. 2020. Black Garlic: Processing, Composition Change, and Bioactivity. *eFood Journals*, 1(3): 242-246.
- Kang, O.J. 2016. Physicochemical Characteristics of Black Garlic After Different Thermal Processing Steps. *Journal Nutrition Food Science*, 21(4): 348-354.
- Kantun, W., Malik, A.A., Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang *Thunnus albacares* untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *JPHPI*, 18(3): 303-314.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Kementerian Pertanian RI. 2022. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.

- Kim *et al.* 2014. Aged Black Garlic Exerts Anti-Inflammatory Effects by Decreasing NO and Proinflammatory Cytokine Production with Less Cytotoxicity in LPS-Stimulated Raw 264.7 Macrophages and LPS-Induced Septicemia Mice. *Journal of Medicinal Food*, 17(10): 1057–1106.
- Kimura *et al.* 2017. Black Garlic: A Critical Review of Its Production, Bioactivity, and Application. *Journal of Food and Drug Analysis*, 25(1): 62-70.
- Krisnaningsih, A.T.N. dan M. Hayati. 2014. Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami dalam Upaya Peningkatan Kualitas Tahu Susu. *Jurnal Cendekia*, 12(3): 49-55.
- Lee *et al.* 2009. Antioxidant Effect of Garlic and Aged Black Garlic in Animal Model of Types 2 Diabetes Mellitus. *Nutrition Research and Practice*, 3(2): 156-162.
- Londhe, V.P., Gavasane, A.T., Nipate, S.S., Bandawane, D.D. 2011. Role of Garlic (*Allium sativum*) in Various Disease: An Overview. *J. Pharm Res Opin*, 1(4): 129-134.
- Lu *et al.* 2017. Composition Analysis and Antioxidant Properties of Black Garlic Extract. *Journal of Food and Drug Analysis*, 25(2): 340-349.
- Lund, M.N. and Colin A. R. 2017. Control of Maillard Reaction in Foods: Strategies and Chemical Mechanisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 6(5): 4537-4552.
- Maldonado *et al.* 2003. Aged Garlic Extract Attenuates Gentamicin Induced Renal Damage and Oxidative Stress in Rats. *Life Science*, 73: 2543–2556.
- Marfatin, M. 2019. Uji Daya Hambat Ekstrak *Black Garlic* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Eschericia coli*. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Mechlouch *et al.* 2012. Effect of Drying Methods on The Physico- Chemical Properties of Tomato Variety Rio Grande. *Int. J. F. Eng*, Volume 8.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol*, 26(2): 211–219.
- Moulia *et al.* 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *PANGAN*, 27(1): 55 – 66.
- Muhalla, M.H. 2019. Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (*Allium sativum*) Selama Proses Produksi *Black Garlic*. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Muliana. 2018. Minuman Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Singiber). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Nelwida, N., Berliana, B., Nurhayati, N. 2019. Kandungan Nutrisi *Black Garlic* Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1): 53-64.
- Nilasari, O.W., Wahono, H.S., Jaya, M.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 15-26.

- Prasonto, D., Riyanti, E., Gartika, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *Odonto: Dental Journal*, 4(2): 122-128.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., Santoso, U. 2010. Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Agritech*, 30(3): 141-147.
- Puteri, R.A.M., Mutmainah, Setiadi, M.B. 2018. Perancangan Alat Sampling Pasir Silica dalam Proses Pengecekan Di PT. XYZ. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Putri, M.A., Pulungan, M.H., Sukardi. 2020. Evaluasi Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Bawang Hitam Menggunakan Camion (*Black Garlic Fermentation Machine*). *Jurnal Agroindustri*, 10(2): 156-167.
- Ramirez, D.A., Locatelli, D.A., Gonzalez, R.E., Cavagnaro, P.F. 2017. Analytical Methods for Bioactive Sulfur Compounds in Allium: An Integrated Review and Future Directions. *Journal of Food Composition and Analysis*. 6: 4–19.
- Ridho, E. A. 2013 Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Naskah Publikasi*. Universitas Tanjungpura: Pontianak.
- Rochima, E., Pratama, R.I., Suhara, O. 2015. Karakterisasi Kimiawi dan Organoleptik Pempek dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 6(1): 79-86.
- Ryu, J.H., dan Kang, D. 2017. Physicochemical Properties, Biological Activity, Health Benefits, and General Limitations of Aged Black Garlic: A Review. *Molecules*, 22(6): 1-14.
- Sachin, V., Jangam, C.L., Low, Mujumdar, A.S. 2010. Drying of Food, Vegetables, and Fuits. Volume 1.
- Safitri, I.N. dan Herdyastuti, N. 2021. Pengaruh Suhu Terhadap Kandungan Fenolik Total dan Aktivitas Antioksidan Bawang Putih Bubuk dan Bawang Hitam Bubuk. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(3): 348-355.
- Sailah, I. dan Miladulhaq, M. 2021. Perubahan Sifat Fisikokimia Selama Pengolahan Bawang Putih Tunggal menjadi Bawang Hitam Menggunakan *Rice Cooker*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1): 88-97.
- Saravanan *et al.* 2010. Antibacterial Activity of *Allium sativum* L. on Pathogenic Bacterial Strain. *Global Veterinaria*, 4(5): 519-522.
- Sasaki *et al.* 2007. Processed Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance Anti-Tumor Potency Against Mouse Tumors. *Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology*, 1(2): 278-281.
- Shin *et al.* 2014. Hepatoprotective Effect of Aged Black Garlic Extract in Rodents. *Official Journal of Korean Society of Toxicology*, 30(1): 49-54.
- Sitompul, D., Malinda, D., Salafudin. 2021. Pemodelan Karakteristik Pengeringan dan Analisis Perpindahan Panas pada Pengeringan Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 5(2): 188-196.

- Solichah, A. dan Herdyastuti, N. 2021. Pengaruh Lama Pemanasan Proses Fermentasi Terhadap Kadar Fenolik Total dan Aktivitas Antioksidan Bawang Hitam. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(3):
- Song, K., and Milner, J. A. 2001. The Influence of Heating on The Anticancer Properties of Garlic. *The Journal of Nutrition*, 131(3): 1054-1057.
- Sukrianto, *et al.* 2022. Produksi dan Konsumsi Bawang Hitam Untuk Imunitas Masyarakat. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2):66–73.
- Thalia, C.U., Chrisnasari, R., Dewi, A.D.R. 2020. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Fungsional Bawang Putih (*Allium sativum*). *KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1): 1 – 14.
- Ulfa, R. 2018. Analisis Usahatani Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Permasalahannya di Nagari Salayo Tanang Bukit Sileh Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Umarta, I.D. 2021. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Bawang Hitam Hasil Pemanasan Oven Kabinet Kedap Udara dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Wang *et al.* 2010. Black Garlic (*Allium sativum* L.). Extracts Enhance the Immune System. *Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology*. 4(1): 37-40.
- Wardhani, G.A.P.K., Azizah, M., Hastuti, L.T. 2020. Nilai Total Flavonoid dalam *Black Garlic* (*Allium sativum* L.) Berdasarkan Fraksi Pelarut dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1): 20 – 27.
- Widianto, D., Ajeng, D.P., Sri, W. 2013. Perbaikan Proses Fermentasi Biji Kakao Kering dengan Penambahan Tetes Tebu, Khamir, dan Bakteri Asam Asetat. *Jurnal Teknosains*, 3(1): 38-44.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Wong, W.C. 2013. Evaluation of Natural Phenolic Antioxidants in Traditional Chinese Medicines as Carbohydrate Absorption Modulators for Development of Anti-Hyperglycemic Functional Foods. *Thesis*. The University of Hong Kong.
- Yuan, H., Linjuan, S., Min, C., Jun, W. 2016. The Comparison of The Contents of Sugar, Amadori, and Heyns Compounds in Fresh and Black Garlic. *Journal Food and Science*, 2(1): 1-7.
- Yudhayanti, P.E., Permana, I.D.G.M., Nocianitri, K.A. 2020. Stabilitas Ekstrak *Black Garlic* pada Pemanasan Berbagai pH dan Suhu. *Scientific Journal of Food Technology*, 7(1): 17 – 26.
- Zhang *et al.* 2015. Effect of Temperature on The Quality of Black Garlic. *J Sci Food*, 96: 2366-2372.