

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., Abdullah, T., & Romantika, R. 2018. Uji kandungan total polifenol dan flavonoid ekstrak etil asetat kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*, 14(1): 146–152. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mf.v14i1.84>
- Al Hanief, M. M., Al Mushawwir, H., & Mahfud. 2013. Ekstraksi minyak atsiri dari akar wangi menggunakan metode *steam-hydro distillation* dan *hydro distillation* dengan pemanas microwave. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2): 219–223. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12962/j23373539.v2i2.3518>
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan spektrofotometri uv-vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 32–38. <https://doi.org/https://doi.org/10.31596/cjp.v2i1.15>
- Anggriani, S. D., & Anggarani, M. A. 2022. Determination of total phenolic, total flavonoid and antioxidant activity of batak onion extract (*Allium chinense* G. Don). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3): 207–221. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ijcs.v11i3.54669>
- Apriani, D., Gusnedi, G., & Darvina, Y. 2013. Studi tentang nilai viskositas madu hutan dari beberapa daerah di Sumatera Barat untuk mengetahui kualitas madu. *Pillar of Physics*, 2: 91–98.
- Badan Pusat Statistika. 2021. *Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) 2020-2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/63/1/produksi-tanaman-biofarmaka-obat-.html>. diakses 25 Juli 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 8664-2018 Madu*. <https://www.slideshare.net/KataCitato/sni-8664-2018-madu>. diakses 25 Juli 2023.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. 2016. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2): 143–150. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.52689/higea.v8i2.146>
- Bogdanov, S. 2009. *Harmonised Methods of the International Honey Commission*. [http://www.phadebas.com/applications/food/distase\\_in\\_honey](http://www.phadebas.com/applications/food/distase_in_honey). diakses 28 Juli 2023.

- Buba, F., Gidadi, A., & Shugaba, A. 2013. Analysis of biochemical composition of honey samples from North-East Nigeria. *Biochemistry & Analytical Biochemistry*, 2(3). <https://doi.org/10.4172/2161-1009.1000139>
- Cahyana, E. D., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. 2021. Karakteristik enkapsulat teh instan daun kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.) pada perlakuan penambahan emulsifier tween 80. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(1): 130–140. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JRMA.2021.v09.i01.p13>
- Codex Alimentarius Commison. 2019. *Standard for Honey CSX 12-1981 (Revised)*. Food and Agriculture Organization of United Nations, New York.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economis*. Mc Millan Publishing Company, New York.
- Deasy, P. B. 1985. Microencapsulation and Related Drug Processes. In *Drugs and Pharmaceutical Sciences Series*. Marcel Dekker.
- Delfiya, D. S. A., Thangavel, K., Natarajan, N., Kasthuri, R., & Kailappan, R. 2015. Microencapsulation of turmeric oleoresin by spray drying and in vitro release studies of microcapsules. *Journal of Food Process Engineering*, 38(1): 37–48. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12124>
- Devaraj, S., Esfahani, A. S., Ismail, S., Ramanathan, S., & Yam, M. F. 2010. Evaluation of the antinociceptive activity and acute oral toxicity of standardized ethanolic extract of the rhizome of *curcuma xanthorrhiza* roxb. *Molecules*, 15(4): 2925–2934. <https://doi.org/10.3390/molecules15042925>
- Dewantara, L. A. R., Ananto, A. D., & Andayani, Y. 2021. Penetapan kadar fenolik total ekstrak kacang panjang (*Vigna unguiculata*) dengan metode spektrofotometri UV-visible. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(1): 13–19.
- Ditjen Hortikultura. 2019. *Statistika Produksi Tanaman Biofarmaka*. Kementerian Pertanian. [https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/ATAP\\_Hortikultura\\_2020\\_compressed.pdf](https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/ATAP_Hortikultura_2020_compressed.pdf). diakses 13 September 2023
- El-Senduny, F. F., Hegazi, N. M., Abd Elghani, G. E., & Farag, M. A. 2021. Manuka honey, a unique mono-floral honey. A comprehensive review of its bioactives, metabolism, action mechanisms, and therapeutic merits. *Food Bioscience*, 42. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101038>
- Evahelda, E., Pratama, F., Malahayati, N., & Santoso, B. 2018. Sifat fisik dan kimia madu dari nektar pohon karet di kabupaten Bangka Tengah, Indonesia. *Agritech*, 37(4): 363–368. <https://doi.org/10.22146/agritech.16424>
- Fatmawati, D. A. 2008. *Pola protein dan kandungan kurkuminoid rimpang temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)* Skripsi, Fakultas Matematika dan

Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.  
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/17528>

- Febriyanti, I., & Setyowati, A. 2014. Sifat fisik instan temulawak (*Curcuma zanthoriza* roxb.) dengan berbagai rasio penambahan gum arab dan maltodekstrin dari ekstrak hasil maserasi. *Jurnal AgriSains*, 5(1): 42–57.
- Gitawuri, G., Purwadi, & Rosyidi, D. 2014. *Penambahan Gum Arab pada Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah Ditinjau dari pH, Viskositas, TPC, dan Mutu Organoleptik*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Goa, R. F., Kopon, A. M., & Boelan, E. G. 2021. Skrining fitokimia senyawa metabolit sekunder ekstrak kombinasi kulit batang kelor (*Moringa oleifera*) dan rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) asal Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Beta Kimia*, 1(1): 37–41.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.201185/jbk.v1i1.5168>
- Halim, M. R. A., Tan, M. S. M. Z., Ismail, S., & Mahmud, R. 2012. Standardization and phytochemical studies of *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 4(3): 606–610.
- Hasanah, N. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun salam. *Jurnal Pena Medika*, 5(1): 55–59.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.20956/mff.v25i1.12377>
- Hidayah, N. 2016. Perbandingan berbagai teknik mikroenkapsulasi pakan dalam menghasilkan daging sapi sehat. *Seminar Nasional Dan Gelar Produk (SENASPRO)*, 143–151.
- Hudiyanti, D., Al Khafiz, M. F., Anam, K., Siahaan, P., & Christa, S. M. 2022. In vitro evaluation of curcumin encapsulation in gum arabic dispersions under different environments. *Molecules*, 27(12).  
<https://doi.org/10.3390/molecules27123855>
- Hunter, M., Ghildyal, R., D’Cunha, N. M., Gouws, C., Georgousopoulou, E. N., & Naumovski, N. 2021. The bioactive, antioxidant, antibacterial, and physicochemical properties of a range of commercially available Australian honeys. *Current Research in Food Science*, 4: 532–542.  
<https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.08.002>
- Jafari, S. M., Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari, B. 2008. Encapsulation efficiency of food flavours and oils during spray drying. *Drying Technology*, 26(7): 816–835. <https://doi.org/10.1080/07373930802135972>
- Jantan, I., Saputri, F. C., Qaisar, M. N., & Buang, F. 2012. Correlation between chemical composition of *curcuma domestica* and *curcuma xanthorrhiza* and their antioxidant effect on human low-density lipoprotein oxidation. *Evidence-*

*Based Complementary and Alternative Medicine*, 1–10.  
<https://doi.org/10.1155/2012/438356>

- Karnia, I., Hamidah, S., & Thamrin, G. A. R. 2019. Pengaruh masa simpan madu kelulut (*Trigona* SP) terhadap kadar gula pereduksi dan keasaman. *Jurnal Sylva Scientiae*, 2(6): 1094–1099.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.20527/jss.v2i6.1908>
- Kasli, E., & Royani, R. 2016. Menentukan kemurnian larutan melalui indeks bias dari beberapa madu. *Serambi Saintia*, 4(1): 67–71.
- Khaerana, Ghulamahdi, M., & Purwakusumah, E. D. 2008. Pengaruh cekaman kekeringan dan umur panen terhadap pertumbuhan dan kandungan xanthorrhizol temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Agronomi Indonesia*, 36(3): 241–247.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.24831/jai.v36i3.1383>
- Khamidah, A., Antarlina, S. S., & Sudaryono, T. 2017. Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keanekaragaman pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(1): 1–12.  
<https://doi.org/10.21082/jp3.v36n1.2017.p1-12>
- Kharat, M., Du, Z., Zhang, G., & McClements, D. J. 2017. Physical and chemical stability of curcumin in aqueous solutions and emulsions: impact of ph, temperature, and molecular environment. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65(8): 1525–1532. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b04815>
- Khasanah, R., Parman, S., & Suedy, S. W. A. 2017. Kualitas madu lokal dari lima wilayah di kabupaten Wonosobo. *Jurnal Biologi*, 6(1): 29–37.
- Khoriani, K. 2015. *Uji kualitas susu dengan california mastitis test (CMT) dan organoleptik pada susu kerbau perah (Bubalus bubalis) di kabupaten enrekang*. Skripsi, Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas. *J. Hort*, 25(3): 266–276.  
<https://doi.org/https://dx.doi.org/10.21082/jhort.v25n3.2015.p266-276>
- Kuntorini, E. M., Astuti, M. D., & Milina, N. 2011. Struktur anatomi dan kerapatan sel sekresi serta aktivitas antioksidan ekstrak etanol dari rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) asal kecamatan pengaron kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *BIOSCIENTIAE*, 8(1): 28–37.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.20527/b.v8i1.188>
- Kusuma, V. R. A. G., Syahputraningrat, G. R., Rahman, H. M., & Fadilah. 2022. Pemanfaatan polimer alam kappa-karagenan dan glukomanan untuk

- mikroenkapsulasi extra virgin olive oil. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 6(1): 36–44. <https://doi.org/10.20961/equilibrium.v6i1.58249>
- Maisarah, M., Chatri, M., Advinda, L., & Violita. 2023. Karakteristik dan fungsi senyawa alkaloid sebagai antifungi pada tumbuhan. *Serambi Biologi*, 8(2): 231–236.
- Mardhiati, R., Marliyati, S. A., Martianto, D., Madanijah, S., & Wibawan, I. W. T. 2020. Karakteristik dan beberapa kandungan zat gizi pada lima sampel madu yang beredar di supermarket. *Gizi Indonesia*, 43(1): 49–56.
- Megawati, A., & Yuliana, S. 2019. Uji efek ekstrak etanol rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) terhadap penurunan kadar asam urat tikus wistas yang diinduksi potasium oksonan secara in vivo. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 3(2): 85–95. <https://doi.org/https://doi.org/10.31596/cjp.v3i2.57>
- Meliala, M., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. 2014. Pengaruh ppenambahan kacang merah dan penstabil gum arab terhadap mutu susu jagung. *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 2(1): 57–64. <http://www.kompas.com>,
- Moehady, B. I. 2015. Serbuk temulawak sebagai bahan baku minuman. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 55–60. <https://doi.org/https://doi.org/10.35313/irwns.v6i0.245>
- Multisona, R. R., Zaida, Z., Nurhadi, B., Sukri, N., & Pangawikan, A. D. 2023. Kajian proses mikroenkapsulasi propolis lebah tanpa sengat dengan teknik *spray drying* (mini review). *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1): 42–46. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.07>
- Nabavi, S. F., Moghaddam, A. H., Nabavi, S. M., & Eslami, S. 2011. Protective effect of curcumin and quercetin on thyroid function in sodium fluoride intoxicated rats. *Research Report Fluoride*, 44(3): 147–152.
- Nasrullah, F. 2010. *Pengaruh Komposisi Bahan Pengkapsul terhadap Mikrokapsul Oleoresin Lada Hitam (Piper nigrum L.)*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59818>
- Nugraheni, A., Yunarto, N., & Sulistyanningrum, N. 2015. Optimasi formula mikroenkapsulasi ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan penyalut berbasis air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2): 98–105. <https://doi.org/https://doi.org/10.22435/jki.v5i2.3692>
- Pramiastuti, O., Zen, D. A., & Prastiyo, B. A. 2018. Penetapan kadar total fenolik dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 96% daun kecombrang (*Etlingera Elatior*) dengan metode 2,2-Difenil-1-Pikrilhidazil (DPPH). *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, 1(2): 42–55. <http://journal.akfarnusaputera.ac.id/42>

- Pratiwi, S. R. 2022. *Pengaruh Bentuk dan Konsentrasi Ingredien terhadap Fifat Kimia Madu Temulawak*. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pujiarti, R., Amin, A., Ngadianto, A., Septiana, R. M., Purba, B. A. V., & Permadi, D. B. 2021. Kualitas tiga jenis madu hutan suku baduy kabupaten Lebak, provinsi Banten. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 15(2): 123–136. <https://doi.org/10.22146/jik.v15i2.1529>
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode *foam-mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 52–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>
- Purwakusumah, E. D., Royani, L., & Rafi, M. 2016. Evaluasi aktivitas antioksidan dan perubahan metabolit sekunder mayor temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada umur rimpang yang berbeda. *Jurnal Jamu Indonesia*, 1(1): 10–17. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jji.v1i1.3>
- Putri, D. D., Nurmagustina, D. E., & Chandra, A. A. 2014. Kandungan total fenol dan aktivitas antibakteri kelopak buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat *feed additive* alami pada broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3): 174–180. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v14i3.157>
- Putri, R. M. S. 2013. Si “kuning” temulawak (*Curcuma xanthoriza* Roxb.) dengan “segudang” khasiat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 42–49.
- Putri, R., Mursiti, S., & Sumarni, W. 2017. Aktivitas antibakteri kombinasi temu putih dan temulawak terhadap *Streptococcus* mutans. *Jurnal MIPA*, 40(1): 43–47. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ijmns.v40i1.12478>
- Quan, P. T., Hang, T. Van, Ha, N. H., De, N. X., & Tuyen, T. N. 2006. Microwave-assisted extraction of polyphenols from fresh tea shoot. *Science & Technology Development*, 9(8): 69–77. <https://doi.org/https://doi.org/10.32508/stdj.v9i8.2937>
- Rahardjo, M. 2010. Penerapan SOP budidaya untuk mendukung temulawak sebagai bahan baku obat potensial. *Perspektif*, 9(2): 78–93.
- Regiarti, U., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh konsentrasi asam malat dan suhu terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik effervescent ekstrak daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 638–649.
- Riyadi, S. A., Abdullah, F. F., Fadhilah, F., & Assidiqiah, N. 2022. Anticancer activity of curcuminoids against B16-F10 melanoma cell lines. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(2): 152–163. [www.journal.uniga.ac.id](http://www.journal.uniga.ac.id)



- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. 2021. Penggunaan berbagai konsentrasi kulit buah pepaya dalam penurunan kadar kafein pada kopi. *Jurnal Teknotan*, 15(1): 27–34. <https://doi.org/10.24198/jt.vol15n1.5>
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., & Briawan, D. 2014. Potensi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) sebagai antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Dan Internasional*.
- Savitri, N. P. T., Hastuti, E. D., & Suedy, S. W. A. 2017. Kualitas madu lokal dari beberapa wilayah di kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi & Fisiologi*, 2(1): 58–66. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/baf.2.1.2017.58-66>
- Septa, B., Irayani, S., & Sitanaya, R. 2020. Pengaruh konsumsi minuman madu hutan (*Apis dorsata*) terhadap tingkat keasaman pH saliva pada perawatan instalasi bedah sentral (IBS) di RSUD Labuang Baji Makassar. *Media Kesehatan Gigi*, 19(1): 47–54. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mkg.v19i1.1581>
- Septiana, A. T., Handayani, I., & Winarsi, H. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat fisikokimia madu temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) yang ditambah ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4): 155–160. <https://doi.org/10.17728/jatp.4692>
- Seraglio, S. K. T., Silva, B., Bergamo, G., Brugnerotto, P., Gonzaga, L. V., Fett, R., & Costa, A. C. O. 2019. An overview of physicochemical characteristics and health-promoting properties of honeydew honey. In *Food Research International*, 119: 44–66. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.028>
- Setiawan, A., Utami, R., & Kawiji. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada edible film terhadap karakteristik organoleptik dan antimikroba. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 9–14. [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2018. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyowati, A., & Suryani, C. L. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *AGRITECH*, 33(4): 363–370. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.9530>
- Shabrina, A., & Khansa, I. S. M. 2022. Stabilitas Fisik Nanoemulsi Minyak Sea Buckthorn dengan Variasi Tween 80 sebagai Surfaktan. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology Journal Homepage*, 1(1): 14–21. <http://jurnal.unpad.ac.id/ijpst/>

- Sheikh, T. Z. B., Yong, C. L., & Lian, M. S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences*, 9(13): 2490–2493. <https://doi.org/https://doi.org/10.3923/jas.2009.2490.2493>
- Siregar, T. M., & Kristanti, C. 2019. Mikroenkapsulasi senyawa fenolik ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudatus* K.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1): 31–37. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/baf.%25v.%25i.%25Y.571-583>
- Soewarno, T. S. (1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *AGRITEKNO*, 4(1): 25–32.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Anggraeni, F. N. 2014. Aktivitas antioksidan dan mutu sensori formulasi minuman fungsional sawo-kayu manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2): 80–89.
- Sulastri, E., Ibrahim, N., & Budiarti, S. 2019. Mikroenkapsulasi likopen dari buah tomat dengan metode penguapan pelarut. *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(1): 108–116. <https://doi.org/https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i1.12406>
- Supriyadi, & Rujita, A. S. 2013. Karakteristik mikrokapsul minyak atsiri lengkuas dengan maltodekstrin sebagai enkapsulan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2): 201–208. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.201>
- Susilowati, T., Kawiji, & Ariviani, S. 2014. Kapasitas antioksidan dan kadar kurkuminoid ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) menggunakan pelarut air dengan variasi proporsi pelarut dan metode pemanasan. *Biofarmasi*, 12(2): 83–89. <https://doi.org/10.13057/biofar/f120205>
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., & Nur, R. C. 2015. Karakteristik sensori donat dengan penambahan emulsifier mono-diasilgliserol dari fully hydrogenated palm stearin. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1): 34–40.
- Wahjuningsih, S. B., & Kunarto, B. 2009. Aktivitas antioksidan  $\beta$ -karoten ubi jalar yang dienkapsulasi menggunakan gum arab-maltodekstrin dan diaplikasikan pada cookies. *AGRITECH*, 29(1): 10–15. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.22146/agritech.9755>



- Wahyuni, W. T., Herdiyanto, & Rafi, M. 2017. Metode ekstraksi dan pemisahan optimum untuk isolasi xanthorizol dari temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(2): 43–50. <https://doi.org/10.29244/jji.v2i2.31>
- Wahyuningtyas, S. E. P., Permana, I. D. G. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2017. Pengaruh jenis pelarut terhadap kandungan senyawa kurkumin dan aktivitas antioksidan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal ITEPA*, 6(2): 61–70.
- Wartini, N. M., & Putra, G. P. G. 2018. Karakteristik enkapsulat pewarna buah pandan pada perlakuan jenis dan konsentrasi enkapsulan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(2): 139–148.
- Wati, R., Riwayati, I., & Risdiyanto, D. 2016. Ekstraksi kurkumin dari rimpang temulawak (*Curcuma xanthoriza* Roxb.) dengan metode MAE (*microwave assisted extraction*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 1(2): 13–16. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.3194/ce.v1i2.1718>
- Widodo, A. 2013. *Budidaya Lebah Madu Sengatan Untungnya Kian Diburu*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Wijaya, C. H., & Mulyono, N. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. IPB Press, Bogor.
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1): 16–22.
- Yanuwar, W., Widjanarko, S. B., & Wahono, T. 2007. Karakteristik dan stabilitas antioksidan mikrokapsul minyak buah merah (*Pandanus conoideus* Lam) dengan bahan penyalut berbasis protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 127–135.
- Zahro, L., Cahyono, B., & Hastuti, R. B. 2009. Profil tampilan fisik dan kandungan kurkuminoid dari simplisia temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada beberapa metode pengeringan. *Jurnal Sains & Matematika*, 17(1): 24–32.
- Zen, M. B., Putra, G. P. G., & Suhendra, L. 2021. Karakteristik enkapsulat ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) pada perlakuan variasi jenis dan konsentrasi bahan penyalut. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3): 356–370.
- Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., & Suparto, I. H. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3): 211–219. <https://doi.org/10.20886/jphh.2017.35.3.211-219>