

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A., Fauziyah, B., Fasya, A.G., & Adi, T.K. 2014. Uji Antitoksoplasma Ekstrak Kasar Alkaloid Daun Pulai (*Alstonia scholaris* L.) Terhadap Mencit (*Mus musculus*) Balb/c Yang Terinfeksi *Toxoplasma Gondii* Strain RH. *Alchemy*. 3 (1): 67-75.
- Achmad, S.A. 1986. *Buku Materi Pokok Kimia Organik Bahan Alam*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Adila, R., Nurmiati & Gustien, A. 2013. Uji Antimikroba *Curcuma* spp. Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas* . 2 (1): 1-7.
- Afifah, E., & Tim Lentera. 2003. *Khasiat Dan Manfaat Temulawak Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Agustina, W. 2013. Produksi Pati Temulawak Sebagai Alternatif Pemanfaatan Temulawak Untuk Bahan Baku Produk Olahan Pangan: Studi Kasus di Desa Pabuaran, Kecamatan Salem, Kabupaten Brebes, Jawa Tengah. *Seminar Nasional dan Workshop Peningkatan Inovasi dalam Menanggulangi Kemiskinan*. LIPI, Jakarta.
- Agustiningsih, Wildan, A., & Mindaningsih. 2010. Optimasi Cairan Penyari Pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifous* Roxb) Secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total. *Momentum*. 6 (2): 36-41.
- Arifin, B. & Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas, dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*. 6 (1): 21-29.
- Astarina, N.W.G., Astuti, K.W., & Warditiani, N.K. 2013. Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Rimpang Bangle. *Jurnal Farmasi Udayana*. 1 (1): 1-7.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, & Karim, M.M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthoriza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 66-74.
- Azizah, D.N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. 2014. Penetapan Kadar Flavonoid Metode $AlCl_3$ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2 (2): 45-49.

- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Tanaman Biofarmaka*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Barokah, Q. & Abtokhi, A. 2013. Analisis Kadar Glukosa Pada Biomassa Bonggol Pisang Melalui Paparan Radiasi Matahari, Gelombang Mikro, dan Hidrolisis Asam. *Jurnal Fisika dan Aplikasinya*.5 (2).123-132.
- Baud, G.S., Sangi, M.S., & Koleangan, H.S.J. 2014. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Batang Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.) Dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *Unsrat*. 14 (2): 106-112.
- Bener, M., Ozyurek, M., Guclu, K., & Apak, R. 2016. Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Curcumin from *Curcuma longa* L. (Turmeric) and Evaluation of Antioxidant Activity in Multi-Test Systems. *Records of Natural Products*.10 (5): 542-554.
- Bintoro, A., Ibrahim, A.M., & Situmeang, B. 2017. Analisis Identifikasi Senyawa Saponin Dari Daun Bidara (*Zhizipus mauritania* L.). *Jurnal ITEKIMA*. 2 (1): 85-94
- Budiarti, A. & Kurnianingrum, D.A.E. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin dalam Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dan Aktivitas Antioksidannya. *Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai Alternatif Medicine*. Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Calinescu, I., Ciuculescu, C., Popescu, M., Bajenaru, S., & Epure, G. 2001. Microwave Assisted Extraction of Active Principles from Vegetal Material. *Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*. 12 (1). 1-6.
- Castalina, I., Susanto, T.E., Ayucitra, A., & Setiyadi. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 12 (2): 18-25.
- Cahyanta, A.N. 2016. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Pare Metode Kompleks Kolorimetri Dengan Pengukuran Absorbansi Secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 1 (1): 58-61.
- Chang, C.C., Yang, M.H., Wen, H.M., & Chern, J.C. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods. *Journal of Food and Drug Analysis*. 10 (3): 178-182.
- Cowan, M.M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Review*.12 (4): 564-582.

- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Dehpour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S., & Mohammad, N.S. 2009. Antioxidant Activity of The Metanol Extract of *Ferula assafoetida* Essential Oil Composition. *Grassas Y Aceites*. 60 (4): 405-412.
- Delazar, A., Nahar, L., Hamedeyazda, S., & Darker, S.D. 2012. Microwave Assisted Extraction In Natural Products Isolation. *Springer*. 864 (10): 89-115.
- Delfiya, D.S.A., Thangavel, K., Natarajan, N., Kasthuri, R., & Kailappan, R. 2014. Microencapsulation of Turmeric Oleoresin by Spray Drying and In Vitro Release Studies of Microcapsules. *Journal of Food Process Engineering*. 38 (2015): 37-48.
- Departemen Kesehatan. 1955. *Materia Medika Indonesia*. Depkes RI, Jakarta.
- Dewi, Y.S.K. 2006. Identifikasi dan Karakterisasi Antioksidan dalam Jus *Aloe chinensis* dan Evaluasi Potensi Aloe-Emodin sebagai Antifotooksidan dalam Sistem Asam Linoleat. *Disertasi*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Dewi, S.R., Ulya, N., & Argo, B.D. 2018. Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Pleurotus ostreatus*. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. 11 (1): 1-11
- Dhianawaty, D. & Ruslin. 2015. Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv. (Alang-alang). *MKB*. 47 (1): 60-64.
- Dwi, R.A.S. 2011. Uji Kualitatif dan Kuantitatif Tanin Pada Kulit, Batang dan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Secara Spektrofotometri Menggunakan Pereaksi Biru Prusia. *Skripsi*. Universitas Surabaya, Surabaya.
- Fatmawati, D.A. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Febriyanti, I. & Setyowati, A. 2014. Sifat Fisik Instan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Dengan Berbagai Rasio Penambahan Gum Arab dan Maltodekstrin Dari Ekstrak Hasil Maserasi. *Jurnal Agrisains*. 5 (1): 42-57.
- Fessenden, R.J. & Fessenden, J.S. 1992. *Kimia Organik*. Erlangga, Jakarta.

- Fujiwara, H., Hosokawa, M., Zhou, X., Fujimoto, S., Fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y., & Inagaki, N. 2008. Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. *Diabetes Res. Clinical Practice*. 80 (1): 188–191.
- Gunawan, D. & Mulyani, S. 2004. *Ilmu Obat Alam*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Hammerschmidt, P.A. & Pratt, D.E. 1978. Phenolic Antioxidants of Dried Soybeans. *Journal of Food Science*. 43 (6723): 556-559.
- Harborne, J.B. 1987. *Metoda Fitokimia Penuntun Cara Menganalisa Tumbuhan*. ITB, Bandung.
- Hawley, T.S. & Hawley, R.G. 2004. *Flow Cytometry Protocols*. Humana Press Inc, New Jersey.
- Hayani, E. 2006. *Analisis Kandungan Kimia Rimpang Temulawak*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Hermawati, R. & Candra Dewi, H.A. 2014. *Berkat Herbal Penyakit Jantung Koroner Kandas*. Fmedia, Jakarta.
- Huda, R.N., Pratiwi, E., & Kunarto, B. 2017. Ekstraksi Oleoresin Kencur (*Kaempferia galanga*) Pada Berbagai Lama *Microwave Assisted Extraction*. Thesis. Universitas Semarang, Semarang.
- Huliselan, Y.M., Max, R.J., Runtuwene & Wewengkang, D.S. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Etil Asetat, dan n-Heksan Dari Daun Sesewanua (*Clerodendron squantum* Vahl.). *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 4 (3): 155-163.
- Husni, A., Putra, D.R., & Lelana, I.Y.B. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina* sp Pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 9 (2): 165-173.
- Irana, M. 2018. Pengaruh Perlakuan Gelombang Mikro Terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Irianty, R.S. & Yenti, S.R. 2014. Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Jurnal Sagu*. 13 (1): 1-7.
- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torghabeh, J.A., & Salehi, E.A. Effect of Temperature and Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction

- From Leavers of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3 (5): 253-259..
- Jayaprakasha, G.K., Rao,L.J.M., &Sakariah, K.K. 2005.Chemistry and biological activities of *C.longa*.*Trends Food Sci. Technol*.16 (1): 533–548.
- Kelly, G.S. Quercetin. *Alternative Medicine Review*. 16 (2).
- Khotimah, H., Agustina, R., & Ardana, M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus L. Benth*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*.8 (1): 1-7.
- Kuntorini, E.M. 2005. Botani Ekonomi Suku *Zingiberaceae* Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Di Kotamadya Banjarbaru.*Bioscientiae*. 2 (1): 25-36.
- Kurniasari, L. 2008. Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Momentum*.4 (2): 47-52.
- Laksono, F.B., Fachriyah, E., & Kusrini, D. Isolasi dan Uji Antibakteri Senyawa Terpenoid Ekstrak N-Heksana Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 17 (2): 37-42.
- Leba, M.A.U. 2017.*Buku Ajar Ekstraksi dan Real Kromatografi*. Deepublish, Yogyakarta.
- Magdalena, N.V.,&Kusnadi, J. 2015. Antibakteri Dari Ekstraksi Kasar Daun Gambir (*Uncaria gambir* varCubadak) Metode *Microwave-Assisted Extraction* Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1): 124-145.
- Mandagi, M.S., Purwandari, U., & Hidayati, D. 2015. Analisis Pengaruh Suhu, Waktu, Pektin dan Tekstur Leather Guava (*Psidium guajava L.*) Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*). *Jurnal Monica*. 1 (1): 1-15.
- Mangunwardoyo, W., Ismaini, L., & Heruwati, E.S. 2008. Analisis Senyawa Bioaktif Dari Ekstrak Bui Picung (*Pangium edule Reinw.*) Segar. *Berita Biologi*. 9 (3): 259-264.
- Moehady, B.I. 2015.Serbuk Temulawak Sebagai Bahan Baku Minuman.*Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*.6 (2015): 55-60.

- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. 26 (1): 211-219.
- Mutrkah, Santoso, H., & Sauqi, A. 2018. Profil Bioaktif Pada Tanaman Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan Beluntas (*Pluchea indica* Less). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis*. 4 (1): 15-21.
- Novitasari, A.E. & Putri, D.Z. 2016. Isolasi dan Identifikasi Saponin Pada Ekstrak Daun Mahkota Dewa dengan Ekstraksi Maserasi. *Jurnal Sains*. 6 (12): 10-14.
- Nurmalina, R. & Bandung, V. 2012. *24 Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda*. Gramedia, Jakarta.
- Oktaviana, P.R. 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Paramita, I., Mulyani, S., & Hartiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman *Sinom*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3 (2): 58-68.
- Paryanto, I. & Srijanto, B. 2006. Ekstraksi Kurkuminoid Dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Secara Perlokasi Dengan Pelarut Etanol. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 4 (2): 74-77.
- Pratiwi, D. & Wardaniati, I. 2019. Pengaruh Variasi Perlakuan (Segar dan Simplicia) Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol Total. *Jurnal Farmasi Higea*. 11 (2): 159-165.
- Priyadarsini, K.I., Maity, D.K., Naik, G.H., Kumar, M.S., Unnikrishnan, M.K., Satav, J.G., & Mohan, H. 2003. Role of phenolic OH and methylene hydrogen on the free radical reactions and antioxidant activity of curcumin. *Free Radical Biology and Medicine*. 35(5): 475-484.
- Purnamasari, I.W., Astuti, P., & Ermawati, T. 2014. Viabilitas Neutrofil Yang Diinkubasi Dalam Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Dan Dipapar Dengan *Streptococcus mutans*. *Dentofasial*. 13 (3): 135-140.
- Putri, C.E. 2017. Pengaruh Perlakuan Perendaman Dengan Asam Sitrat dan Natrium Metabisulfid Terhadap Karakteristik Fisikokimia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) yang Dikeringkan dengan *Solar Tunnel Dryer*

- dan Terhadap Infusa Temulawak Kering. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Rara, R.S. 2005. Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Thesis*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*. 9 (2): 196-202.
- Ruslay, S., Abas, F., Shaari, K., Zainal, Z., Maulidiani, Sirat, H., Israf, D.A., & Lajis, N.H. 2007. Characterization of the components present in the active fractions of health ginger (*Curcuma xanthorrhiza* and *Zingiber zerumbet*) by HPLC-DAD-ESIMS. *Food Chem*. 104(3): 1183–1191.
- Sahne, F., Mohammadi, M., Najafpour, G.D., & Moghadamnia, A.A. 2016. Extraction of Bioactive Compound Curcumin From Turmeric (*Curcumin longa* L.) Via Different Routes: A Comparative Study. *Pak. Journal Biotechnology*. 13 (3): 173-180.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Temulawak*. Sinar Wadja Lestari, Jakarta.
- Sangi, M., Runtuwene, M.R.J., Simbala, H.E.I., & Makang, V.M.A. 2008. Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat Di Kabupaten Minahasa Utara. *Chem. Prog*. 1 (1): 47-53.
- Santoso, B., Rosmalawati, S., Yuniarto, P., Herliyati, A., & Suparjo. 2012. Seleksi Metoda Ekstraksi Kurkuminoid Untuk Menentukan Kualitas Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*. 5 (2): 101-111.
- Sekarsari, S., Widarta, I.W.R., & Jambe, A.G.G.N.A. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Dengan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antiosidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (3): 267-277.
- Sembiring B.B, Ma'mun, & Ginting, E.I. 2006. Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 17 (2): 53-58.
- Sentosa, O., Katherine, & Sugih, A.K. 2015. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Yeast dalam Enkapsulasi Kurkumin dengan Yeast *Saccharomyces cereveciae*. *Prosiding*. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Setiani, L.A., Sari, B.L., Indriani, L., & Jupersio. 2017. Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol 70% Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.)

Dengan Metode Maseraso dan MAE (*Microwave Assisted Extraction*). *Fitofarmaka*. 7 (2): 15-22.

Setiawan. 2011. *Berbagai Sumber dan Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Gramedia, Jakarta.

Setyowati, A. & Suryani, C.L. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Agritech*. 33 (4): 363-370.

Shirazian, S. & Ashrafizadeh, S.N. 2010. Mass Transfer Simulation of Caffeine Extraction by Subcritical CO₂ in a Hollow-Fiber Membrane Contractor. *Journal Solvent Extraction and Ion Exchange*. 28 (2): 267-286.

Sidik, Mulyono, M.W., & Muhtadi, A. 1992. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica, Jakarta.

Sintasari, R., Joni, K., & Dian, N. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 65-75.

Srijanto, B. 2010. Pengaruh Waktu, Suhu, dan Perbandingan Bahan Baku-Pelarut Pada Ekstraksi Kurkumin Dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Yogyakarta.

Subagja, H.P. 2014. *Temulawak Itu Ajaib! Rimpang Ajaib Pembasmi Beragam Penyakit*. FlashBooks, Yogyakarta.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, Bandung.

Suhendra, L. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bubuk Kunyit. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 2 (2): 237-247.

Sukardiman, Agil, M., Prajogo, B., & Rahman, A. 2020. *Buku Ajar Farmmakognisi*. Airlangga University, Surabaya.

Sumarlan, S.H., Susilo, B., Mustofa, A., & Mu'nim, M. 2018. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6 (1): 40-51.

Sundryono, A. 2012. Sintesis Senyawa Analog Kurkumin Simetri (1E, 3E, 8E, 10E)-1, 11-difenil-undeka-1,3,8,10 tetraena-5,7-dion. *Jurnal Gradien*. 8 (1): 734-738.

- Sutrian, Y. 1992. *Pengantar Anatomi Tumbuh-Tumbuhan Tentang Sel dan Jaringan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma*. 20 (1): 44-50.
- Syahputra, M.E., Prasandi, D., & Mahfud. 2017. Ekstrak Minyak Nilam dengan Metode *Microwave Hydrodistillation* dan *Soxhlet Extraction*. *Jurnal Teknik ITS*. 6 (2): 602-604.
- Syeikh, 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 patentiramera*. *Journal of Applied Sciences*. 13 (9): 2940-2943.
- Teja, A., Sindi, I., Ayucitra, A., & Setiawan, L.E.K. 2008. Karakteristik Pati Sagu dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan *Cross-Linking*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 7 (3): 836-843.
- Thi, H.L., Phuong Lan, P.T., Chin, D.V., & Noguchi, H.K. 2008. Allelopathic Potential of Cucumber (*Cucumis sativus*) on Barnyardgrass (*Echinochloa crus-galli*). *Weed Biology and Management*. 8 (2): 129-132.
- Titis, M., Fachriyah, E., & Kusriani, D. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Aktifitas Senyawa Alkaloid Daun Binahong. *Chem Info*. 1 (1): 196-201.
- Waghorn, G.C. & McNabb, W.C. 2003. Consequences of Plant Phenolic Compounds For Productivity and Health of Ruminants. *Proceedings of The Nutrition Society*. 62 (2): 383-392.
- Wardiastuti, C., Rohadi, & Sani, E.Y. 2019. Stabilitas Sifat Antioksidatif Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Terhadap Perubahan Suhu. *Jurnal Inovasi dan Teknologi*. 8 (1): 56-62.
- Wiyono, R. 2011. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*. 1 (1): 56-85.
- Yang, T., Wang, Li, Q., & Bi, K. 2018. Bioactive Flavonoids In Medicinal Plants: Structure, Activity, and Biological Fate. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 13 (1): 12-23.

- Yau, E.W., Rosnah, S., Noraziah, M., Chin, N.L., & Osman, H. 2010. Physico Chemical Composition of The Red Seedless Watermelon (*Citrullus lanatus*). *International Food Research Journal*.17 (1): 327-334.
- Yulianti, D., Susilo,B., &Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisika-Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni M.) Dengan Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (1): 35-4.

