

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Handayani, C. B., & Tari, A. I. N. 2018. Pendugaan umur simpan keripik tempe sagu dalam pengemas aluminium foil. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 12–18.
- Ahmad, Z. A., Lekahena, V. N. J., & Laitupa, I. W. 2024. Karakteristik sensori dan mikrobiologi ikan cakalang asap pada penyimpanan suhu ruang menggunakan kemasan vakum. *Jurnal BIOSAINSTEK*, 6(1), 61–75.
- Ahmadi, A., Halim, A., & Oktarina, K. 2019. Mikroenkapsulasi ekstrak etanol rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan penyalut natrium alginat menggunakan metode penyemprotan kering. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 91-99.
- Anggraeni, M., Nurwantoro., & Abduh, S. B. M. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52-56.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(2), 32-37.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of AOAC International 18th edition. In *Washington DC (US)*, The Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Astari, M. D., Dewita, & Suparmi. 2015. Pendugaan umur simpan biskuit spirulina dengan menggunakan jenis kemasan yang berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1).
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat). <https://www.bps.go.id/id> diakses 25 Desember 2024.
- Batubara, I., Darusman, L. K., & Wahyuni, S. 2018. Minyak atsiri dan ekstrak bunga dan daun temulawak sebagai antioksidan. *Indonesian Journal of Essential Oil*, 3(2), 105–112.
- Dewi, P. A. 2024. Pengaruh Pemberian *Cookies* Temulawak terhadap Kadar Gula Darah, Malondialdehid, Hemoglobin, dan Berat Badan Tikus Diabetes Melitus Tipe 2. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik *cookies* ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 261–271.

- Dewi, S. T. R., Kamal, S. E., Zulfiah, Z., & Asrina, R. 2021. Pengolahan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) menjadi serbuk temulawak instan sebagai obat napsu makan pada anak. *Jurnal Pengabdian Kefarmasian*, 2, 57–60.
- Edria, D. 2010. Penentuan Umur Simpan Meniman Fungsional Cinna-Ale Instan dengan Model Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ervietasari, N., & Larasaty, F. A. 2021. Cookies berbahan umbi gembili sebagai inovasi pangan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), 15–32.
- Fadila, R. I., Iqbal, M., Triyandi, R., & Rahayu, I. D. 2024. Analisis aktivitas antioksidan pada temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan jahe merah (*Zingiber officinale* Rubrum): kajian mendalam. *Medical Profession Journal of Lampung (MEDULA)*, 14(4), 719–724.
- Faqihuddin, A. 2024. Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Ekstrak Temulawak dan Konsentrasi Mikrokapsul Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Madu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Fauzi, A., Surti, T., & Rianingsih, L. 2016. Efektivitas daun teh (*Camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 1-10.
- Fitri, M., Nazar, K., Meidyawati, R., dan Azmi, R. 2020. Antibacterial effect of xanthorrhizol (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) against the biofilm of fusobacterium nucleatum. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 12(2), 57–61.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., & Rais, M. 2016. Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays* L.) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123–128.
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. 2017. Foam-mat drying technology: A review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(12), 2560-2572.
- Hartati, F. K., & Djauhari, A. B. 2017. Pengembangan produk jelly drink temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(2), 107-122.
- Haryati, Estiasih, T., Heppy, F., & Ahmadi, K. 2015. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (aslt) dengan pendekatan Arrhenius pada produk tape ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 156-165.

- Hasanah, F., Siregar, N. C., Meutia, Y. R., Rahimah, S., & Jeanette, G. 2021. Pendugaan umur simpan kerupuk tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan proses penirisan dan tanpa penirisan dengan metode akselerasi kadar air kritis. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2), 132–141.
- Hasibuan, N. E., & Tamrin, M. Y. 2017. Mikroenkapsulasi minyak ikan pora-pora (*Mystacoleucus padangensis*) menggunakan metode *spray drying* untuk aplikasi nutrisi makanan. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14(2), 108-114.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Histifarina, D., 2004. Pendugaan umur simpan kentang tumbuk instan berdasarkan kurva isotermi sorpsi air dan stabilitasnya selama penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 14(2), 113-120.
- Husna, I. K. 2023. Pendugaan Umur Simpan *Cookies* Jagung dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Indraswati, D. 2017. Pengemasan makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*.
- Indrayanti, I., Kamila, K. A., Hernowo, B. A., Haq, F. A., & Akrom, A. 2021. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) extract as a cancer chemopreventive agent via up-regulation p53 and caspase-3 gene. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 8(1), 012038.
- Issusilaningtyas, E., Yulianto, A. N., & Nurfadilah, U. 2023. Formulasi dan evaluasi gargarisma ekstrak daun sirih hijau (*Piper betle* L.) dan minyak atsiri daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan variasi konsentrasi stabilizer gum arab. *Sains Indonesiana: Jurnal Ilmiah Nusantara*, 1(3), 158-172.
- Itokawa, H., Shi, Q., Akiyama, T., Morris-Natschke, S. L., & Lee, K. H. 2008. Recent advances in the investigation of curcuminoid. *Chinese Medicine*, 3(11).
- Jayaprakasha, G. K., Rao, L. J., & Sakariah, K. K. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin, and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry*, 98, 720-724.
- Jumsurizal, J., Putri, R. M. S., Amrizal, S. N., Ilhamdy, A. F., Viruly, L., Oktovia, Y., ... & Nurhayati, D. 2024. Determining the shelf life of tamban fish choux pastry (*Sardinella lemuru*) using aluminum foil packaging using the ASLT method. In *BIO Web of Conferences*, 134.

- Khamidah, A., Antarlina, S. S., & Sudaryono, T. 2017. Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keanekaragaman pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(1), 1–12.
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Rachmawaty, T., Utami, R., & Manuhara, G. J. 2015. Pengaruh rasio bahan penyalut maltodekstrin, gum arab, dan susu skim terhadap karakteristik fisik dan kimia mikrokapsul oleoresin daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech*, 35(4), 414-421.
- Khotimah, H., Agustina, R., & Ardana, M. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan ekstrak daun miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). *Proceeding of the 8 th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 20-21 November, Samarinda.
- Latifah & Apriliawan, A. 2018. Pembuatan tepung lidah buaya dengan berbagai macam metoda pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 70-80.
- Legasari, I., Riandi, R., Febriani, W., & Pratama, R. A. 2023. Analisis kadar air dan asam lemak bebas pada produk minyak goreng dengan metode gravimetri dan volumetri. *Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 6(20), 51-58.
- Lismeri, L., Utami, R. S., Darni, Y., Hanif, M., & Riyanto, A. 2018. Produksi gula reduksi dari batang ubi kayu dengan hidrolisis menggunakan asam encer dan induksi medan elektromagnetik. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 3(1), 8-14.
- Liviawaty, E., Namira, S., Subiyanto, S., & Afrianto, E. 2021. Changes in organoleptic of nori from *Gracilaria* sp. during storage with different types of packaging. *International Journal of Research in Community Services*, 1(4), 35–40.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. 2023. Analisis kandungan proksimat cookies tepung tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77–86.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Manurung, H., & Simanjuntak, R. 2019. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu buah harimonting (*Rhodomytus tumentosa*). *AGRINTECH: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil pertanian*, 2(2), 55-60.

- Manurung, H., Naibaho, B., Manalu, T. B., & Romauli, N. D. M. 2023. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu bunga telang (*Cloria ternatea*) kering. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 81-95.
- Mardini, A.F.W., Rosidah, U., dan Priyanto, G. 2016. Pembuatan sambal cabai hijau instan dengan metode *foam mat drying*. In *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 464-489.
- Mayasari, E., Rahayuni, T., & Manalu, J. 2019. Pengaruh formulasi maltodekstrin dan tween 80 pada karakteristik fisikokimia bumbu herbal instan. *Pro Food*, 5(2), 479-485.
- Mehlenbacher, V. C. 1960. Analysis of fats and oils. *Verlag The Garrard Press*.
- Muchtadi, T. R., Ilma, A. N., Hunaefi, D., & Yuliani, S. 2015. Kondisi homogenisasi dan prapeningkatan skala proses mikroenkapsulasi minyak sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(3), 248-259.
- Mulyani, T., Yulistiani, R., & Nopriyanti, M. 2014. Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode *foam mat drying*. *Jurnal REKAPANGAN*, 8(1), 22-38.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464-475.
- Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Ana, A., & Hammouti, B. 2022. Effect of starch, lipid, and protein components in flour on the physical and mechanical properties of Indonesian biji ketapang cookies. *International Journal of Technology*, 13(2), 432-443.
- Ngadino, Setiawan, Koerniasari, Ernawati, & Sudjarwo, S. A. 2018. Evaluation of antimycobacterial activity of *Curcuma xanthorrhiza* ethanolic extract against Mycobacterium tuberculosis H37Rv in vitro. *Veterinary World*, 11(3), 368-372.
- Ni'mah, Y. L., Suprpto, S., Ilmi, Moh. M., Agustin, N. I., & Ameswari, V. D. 2017. Determination of shelf life with accelerated shelf life testing (aslt) in beverage seaweed. *The 3rd International Seminar on Science and Technology*, 4(1), 156-160.
- Ninsix, R., Amiza, F., Novellina, & Nazir, N. 2018. Metode penetapan titik kritis, daya simpan, dan kemasan produk instan fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian UNISI*, 7(1), 46-52.
- Nirwana, N. K., Eris, F. R., Riyanto, R. A., & Putri, N. A. 2022. Pendugaan umur simpan food bar talas beneng metode *accelerated shelf-life testing* (aslt)

- model Arrhenius dengan kemasan aluminium foil. *Prosiding Seminar Nasional INSTIPER*, 1(1), 323–331.
- Novrini, S., & Danil, M. 2019. Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu *Cookies* Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1), 186-190.
- Nugraheni, A., Yunarto, N., & Sulistyaningrum, N. 2015. Optimasi formula mikroenkapsulasi ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan penyalut berbasis air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 98-106.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik *cookies* dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Oon, S. F., Nallappan, M., Tee, T. T., Shohaimi, S., Kassim, N. K., Sa'ariwijaya, M. S. F., & Hoong, Y. 2015. Xanthorrhizol: A review of its pharmacological activities and anticancer properties. *Cancer Cell International*, 15(100), 1–15.
- Park, J. H., Kim, M. J., Park, K. K., Kim, H. O., Hwang, J. K., & Chung, W. Y. 2003. Chemopreventive effect of xanthorrhizol from *Curcuma xanthorrhiza*. *Journal of Korean Association*, 8(2): 91-97.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. 2020. Estimasi simpan snack bars beras ketan hitam (*Oryza sativa* Glutinosa) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan metode ass (*accelerated storage studies*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 104–110.
- Pongajow, N. J., Djarkasi, G. S., & Mandey, L. C. 2015. Pendugaan umur simpan halua kenari menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (aslt) model arrhenius pada UKM Kepulauan Sitaro. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 36–47.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode *foam mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal AGROTEKNOLOGI*, 13(1), 52–61.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesriwulandari, & Kadir, A. 2020. Kualitas biskuit mp-asi dari tepung komposit kimpul-kacang tunggak dan tepung sagu selama penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1) 70-80.
- Putra, G. M. D., & Setiawati, D. A. 2021. Model arrhennius untuk memprediksi penyimpanan kelapa parut kering. *Protech Biosystems Journal*, 1(1), 18–24.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian n-metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1-5.

- 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 Journal*, 9(8), 69-75.
- Rababah, T., Al-U'datt, M., Vaqresh, A., Gammoh, S., Almajwal, A., Saleh, M., Yucel, S., Al-Rayyan, Y., & Al-Rayyan, N. 2024. Effect of temperature and time on the physicochemical and sensory properties of crystallized honey. *ACS Omega*, 9, 20243-20252.
- Rahman, C. A., Santosa, D., & Purwanto. 2022. Aktivitas rimpang temulawak sebagai antibakteri berdasarkan lokasi tumbuhnya: narrative review. *Jurnal Pharmascience*, 9(2), 327-343.
- Rahman, T. T. T. G., Sulaiman, N. F., Turmala, E., Andriansyah, R. C. E., Luthfiyanti, R., & Triyono, A. 2019. Shelflife prediction of biscuits prepared from modified suweg (*Amorphophallus campanulatus* B.) flour using arrhenius model. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251.
- Rahmat, E., Lee, J., & Kang, Y. 2021. Javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.): ethnobotany, phytochemistry, biotechnology, and pharmacological activities. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2021(1), 1–15.
- Rasul, S. F., Noori, R. J., Ali, K. M., Khdhir, R. B., Ahmed, S. R., & Qadir, A. M. 2022. Roles of different packaging materials on the quality and shelf life of yogurt. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–6.
- Ratnawati, Arfan, Jaya, K., & Mufida. 2023. Kemampuan daya simpan dan daya tumbuh *Trichoderma asperellum* dalam berbagai kemasan. *Jurnal Agrotech*, 8(1), 34–39.
- Renzo, A., Tedjakusuma, F., & Surya, R. 2023. Cookies product development with the addition of turmeric extract. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Jakarta. P. 012087.
- Riboh, D. L., & Labuza, T. P. 1982. Effect of sine wave temperature cycling on thiamin loss in fortified pasta. *Journal of Food Processing and Preservation*, 6(4), 253–264.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rokilah, R., Prarudiyanto, A., & Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh kombinasi kemasan dan masa simpan terhadap beberapa komponen mutu bumbu

- plecingan instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 60–68.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik *cookies* tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tepung tapioka. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45–56.
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiwan, B., Riyadi, H., & Briawan, D. 2014. Potensi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* roxb) sebagai antioksidan. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Roza, I., Evawati, E., Fadri, R. A., & Gusmalini, G. 2017. Total fenol dan aktivitas antioksidan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dari buah segar dengan variasi lama penyimpanan yang diolah secara mekanis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 110-116.
- Safrina, D., & Lestari, P. 2021. Pendugaan umur simpan metode *extend storage studies* dan pengaruh lama penyimpanan terhadap organoleptik simplisia *Mentha piperita* L. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 26(2), 115–122.
- Salihatin, T. S. 2023. Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Temulawak pada Ekstrak dan Konsentrasi Mikrokapsul terhadap Sifat Fisikokimia *Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali, G. 2018. Sosialisasi pentingnya menjaga utu dan daya pikat kemasan produk. *Journal of Character Education Society*, 1(2), 18–23.
- Saputri N. E., & Ngatirah. 2019. Mikroenkapsulasi minyak sawit merah dengan variasi suhu pengeringan dan jenis bahan penyalut dengan metode foam-mat drying. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 35-51.
- Septama, A. W., Tasfiyati, A. N., Kristiana, R., & Jaisi, A. 2022. Chemical profiles of essential oil from javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.), evaluation of its antibacterial and antibiofilm activities against selected clinical isolates. *South African Journal of Botany*, 146, 728–734.
- Septiana, A. T., & Winarsi, H. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan ekstrak kencur terhadap sifat fisikokimia minuman temulawak instan dan sifat sensoris minuman seduhnya. *J.Gipas*, 3(2), 157–166.
- Septiani, N. K. A., Parwata, I. M. O., & Putra, A. A. B. Penentuan kadar total fenol, kadar total flavonoid, dan skrining fitokimia ekstrak etanol daun gaharu (*Gyrinops vesteegeeii*). *Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, 12(1), 78-89.

- Setyowati, W. T & Nisa, F. C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 224-231.
- 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.
- Simanjuntak, M. K., Buchari, D., & Suparmi. 2016. Pendugaan umur simpan *cookies* yang difortifikasi dengan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) menggunakan kemasan berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 3(2), 80-88.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sucipta, IN, K. S. dan P. K. D. K. 2017. Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. *Udayana University Press*, 1–178.
- Sun, J. L., Ji, H. F., & Shen, L. 2019. Impact of cooking on the antioxidant activity of spice tumeric. *Food and Nutrition Research*, 63, 3451.
- 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.
- Syafira, S., Supardianningsih, S., & Nugraha, M. 2018. Identifikasi laju transmisi uap air pada barrier kemasan aluminium foil menggunakan metode pengujian gravimetri. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 6(1), 49-54.
- Syamsudin, R. A. M. R., Perdana, F., Mutiaz, F. S., Galuh, V., Rina, A. P. A., Cahyani, N. D., Aprilya, S., Yanti, R., & Khendri, F. 2019. Temulawak plant (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) as a traditional medicine. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(1), 51–65.
- Syarifah, A. L., Retnowati, R., & Makin, C. M. B. M. 2023. Pengaruh temperatur penyimpanan terhadap kadar kurkumin simplisia rimpang temugiring (*Curcuma heyneana* Val.). *PHARMADEMICA: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*. 3(1), 1-10.
- Ulma'nun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. 2023. Pengaruh penambahan bubuk *Curcuma xanthorrhiza* roxb. dan *baking powder* terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *cookies* sagu-mocaf. *The First National Conference On Innovative Agriculture 2023*, 274-294.

- Ulumi, M. L. N., Wirandhani, D. S., Ardhani, R. F., Andhani, C. O., & Putri, D. N. 2021. Mikroenkapsulasi pigmen beta-karoten dengan metode *foam mat drying* menggunakan gelatin tulang ikan kakap merah sebagai bahan penyalut. *Jurnal Agrotek*, 15(4), 1183-1195.
- Wahyuningsih, E. S., Gunarti, N. S., Fikayuniar, L., Rahmawati, I., & Nuraeni, E. 2022. Inovasi tanaman jamu pembuatan es krim temuawak sebagai peningkat nafsu makan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4413-4418.
- Warisin, C., Wahyuni, S., & Faradilla F. 2024. Pendugaan umur simpan produk buah menggunakan metode aslt (*accelerated shelf life testing*): Kajian Pustaka. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2), 127-134.
- Waterhouse, A. 1999. Folin-Ciocalteu Micro Method for Total Phenol in Wine. Departement of Viticulture & Enology, University of California.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 101-108.
- Zulfikar, A. A., Lekahena, V. N. J., & Laitupa, I. W. 2024. Karakteristik sensori dan mikrobiologi ikan cakalang asap pada penyimpanan suhu ruang menggunakan kemasan vakum. *Jurnal BIOSAINSTEK*, 6(1), 61-75.

