

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, C., & Cho, J. (2009). Interleukin-23/Th17 pathways and inflammatory bowel disease. In *Inflammatory Bowel Diseases* (Vol. 15, Issue 7). <https://doi.org/10.1002/ibd.20894>
- Afifah, E. (2003). Khasiat dan Manfaat Temulawak: Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit. In *Sehat dengan Ramuan Tradisional*.
- Amanto B. S., S. dan A. A. (2015). *Kinetika Pengeringan Temu Giring (Curcuma heyneana Valetton & van Ziiip) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching*. Universitas Sebelas Maret.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Andini, I. M., Roviq, M., & Nihayati, E. (2015). Pertumbuhan dan kadar kurkumin temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Robx.) pada ketersediaan unsur hara mikro (Mo) secara in vitro. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(7).
- Apak, R., Güçlü, K., Demirata, B., Özyürek, M., Çelik, S. E., Bektaşoğlu, B., Berker, K. I., & Özyurt, D. (2007). Comparative evaluation of various total antioxidant capacity assays applied to phenolic compounds with the CUPRAC assay. In *Molecules* (Vol. 12, Issue 7). <https://doi.org/10.3390/12071496>
- Atit, K. (2005). Actinomycetes Selulolitik dari Tanah Hutan Taman Nasional Cellulolytic Actinomycetes isolated from soil in Bukit Duabelas National Park , Jambi. *BIODIVERSITAS*, 6(2).
- Atkins, P. (2007). *Chemical Principles: Quest for Insight 4th Edition*. W. H. Freeman and Company.
- Azwar. Saifuddin. (2013). *Metode Penelitian*. Pustaka Belajar.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *SNI 01-3544: 2013. Sirup*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- BPOM. (2000). *Informatorium Obat Nasional Indonesia*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Brookfield Engineering Laboratories. (2003). *More Solutions To Sticky Problems: A Guide To Getting More From Your Brookfield Viscometer*. Engineering Laboratories.

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, & and N. Wotton. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia.
- Dai, J., & Mumper, R. J. (2010). Plant phenolics: Extraction, analysis and their antioxidant and anticancer properties. In *Molecules* (Vol. 15, Issue 10). <https://doi.org/10.3390/molecules15107313>
- Darsono, P. V., & Kuntorini, E. M. (2012). Gambaran Struktur Anatomis Dan Uji Aktivitas Antioksidan Daun Serta Batang *Hydroleaspinosa*. *Bioscientiae*, 9(2).
- Dorman, H. J. D., & Deans, S. G. (2000). Antimicrobial agents from plants: Antibacterial activity of plant volatile oils. *Journal of Applied Microbiology*, 88(2). <https://doi.org/10.1046/j.1365-2672.2000.00969.x>
- Dwimas Anggoro, Rajian Sobri Rezki, & Siswarni MZ. (2015). EKSTRAKSI MULTI TAHAP KURKUMIN DARI TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) MENGGUNAKAN PELARUT ETANOL. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(2). <https://doi.org/10.32734/jtk.v4i2.1469>
- Eid, E. E. M., Abdul, A. B., Al-Zubairi, A. S., Sukari, M. A., & Abdullah, R. (2010). Validated high performance liquid chromatographic (HPLC) method for analysis of zerumbone in plasma. *African Journal of Biotechnology*, 9(8). <https://doi.org/10.5897/ajb2010.000-3014>
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL ALAMI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Gustianova H. (2012). *Perbandingan ekstrak salak dengan air terhadap karakteristik minuman ekstrak buah salak bongkok (Sallaca Edulis Reinw)*. Universitas Pasundan.
- Harijono, Kusnadi, J., & Mustikasari, S. A. (2001). Pengaruh Kadar Karaginan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2).
- Indah, R., & Susanto, H. (2012). Pengaruh Pemberian Gula Pasir dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sirup Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Industria*, 2.
- Indah tri setya bekti, Kawiji, & Lia umi khasanah. (2012). *Konsep pengendalian mutu dan hazard analysis critical control point (haccp) dalam proses pembuatan sirup kencur "tirta sari."* Universitas Sebelas Maret.

- Ivanišová, E., Tokár, M., Mocko, K., Bojňanská, T., Mareček, J., & Mendelová, A. (2013). ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SELECTED PLANT PRODUCTS. *Journal of Microbiology Biotechnology Food Sciences*, 2(1).
- Jalil M. (2019). Temu Giring (*Curcuma heyneana* Val.): Sebuah Tinjauan Morfologi, Fitokimia, dan Farmakologi. *J Biol Educ*, 2–104.
- Khoddami, A., Wilkes, M. A., & Roberts, T. H. (2013). Techniques for analysis of plant phenolic compounds. In *Molecules* (Vol. 18, Issue 2). <https://doi.org/10.3390/molecules18022328>
- Kiswanto. (2005). *Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif Rimpang temulawak dalam Penyimpanan*. Institut Pertanian Yogyakarta.
- Koge, K. , M. S., & Chung, C. C. (2003). *Antioxidants and Other Functional Extract from Sugar Cane* (1st ed., Vol. 18). Asian Functional Foods .
- Kristina, S., Prabandari, Y. S., & Sudjaswadi, R. (2008). Perilaku Pengobatan Sendiri Yang Rasional Pada Masyarakat Kecamatan Depok dan Cangkringan Kabupaten Sleman. *Majalah Farmasi Indonesia*, 19(June).
- Mariana, Z. T. (2012). *Penuntun Praktikum Fisika Pertanian*.
- Martin, A., Swarbrick, J., & Cammarata, A. (1993). Farmasi Fisik: Dasar-dasar Farmasi Fisik dalam Ilmu Farmasetik. Edisi Ketiga. *Penerjemah: Yoshita. Jakarta: UI Press. Hal.*
- Moehady, B. I. (2015). Serbuk temulawak sebagai bahan baku minuman. *Industrial Research Workshop and National Seminar.*, 1(1).
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(December 2003). <https://doi.org/10.1287/isre.6.2.144>
- Murray R. K, Granner D.K, & Rodwell V.W. (2009). *Biokimia Harper* (27th ed.). Penerbit Buku Kedokteran.
- Murrulkmihadi, M., S. Wahyuono., Marchaban, & S. Martono. (2011). Optimasi Formulasi Sirup Fraksi Tidak Larut Etil Asetat Yang Mengandung Alkaloid Dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.). *Majalah Obat Tradisional*.
- Prana, M. S. (2008). *The biology of temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb). Proceeding of the first international symposium on temulawak*. Bogor Agricultural University.
- Prasetyorini, P., Wiendarlina, I. Y., & Bela Peron, A. (2011). TOKSISITAS BEBERAPA EKSTRAK RIMPANG CABANG TEMULAWAK (*Curcuma*

- xanthorrhiza Roxb.) PADA LARVA UDANG (*Artemia salina* Leach). *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(2). <https://doi.org/10.33751/jf.v1i2.160>
- Puspitojati, E., & Santoso, H. (2020). OPTIMASI FERMENTASI PADA PEMBUATAN EKSTRAK TEMULAWAK SEBAGAI BAHAN BAKU ES KRIM (OPTIMIZATION OF FERMENTATION ON PRODUCING *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Putri, A. D., Sudiarmo, & dan T. Islami. (2013). Pengaruh Komposisi Media Tanam pada Teknik Budchip Tiga Varietas Tebu (*Saccharum officinarum* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 16–23.
- Rintan Saragih. (2017). MEMBANGUN USAHA KREATIF, INOVATIF DAN BERMANFAAT MELALUI PENERAPAN KEWIRAUSAHAAN SOSIAL. *Jurnal Kewirausahaan*, 3(2).
- Riyanto, A., Yunilawati, R., & Nuraeni, C. (2012). Isolasi Metil Sinamat dari Minyak Atsiri Laja Gowah (*Alpinia malaccensis* (Burm.f.)). *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 34(2). <https://doi.org/10.24817/jkk.v34i2.1859>
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., & Briawan, D. (2016). Antioxidant potential of temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*). *Pakistan Journal of Nutrition*, 15(6). <https://doi.org/10.3923/pjn.2016.556.560>
- Said A. (2007). *Khasiat dan Manfaat Temulawak*. Ganeca Exact.
- Saleh, E. (2004). Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. *USU Digital Library. Medan*.
- Santoso.B. (2008). *Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Kanisius.
- Satuhu, S. (2004). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya.
- Sayuti, N. A., & Winarso, A. (2014). Stabilitas Fisik dan Mutu Hedonik Sirup dan Bahan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 11(1).
- Setyowati. (2004). *Pengaruh lama perebusan dan konsentrasi sukrosa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik sirup kacang hijau*. Universitas Brawijaya.
- Suparni, Ibunda, & Wulandari, A. (2012). *Herbal Nusantara: 1001 Ramuan Asli Indonesia*. ANDI.
- Susanto, W. H., & B. R. Setyohadi. (2011). Pengaruh varietas apel (*malus sylvestris*) dan lama fermentasi oleh khamir *Saccharomyces cerevisiae* sebagai perlakuan pra pengolahan terhadap karakteristik sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 135–142.

- Tim laboratorium Kimia UMM. (2008). *Penuntun Praktikum Biokimia Biologi Laboratorium Kimia UMM*.
- Vermeris, W., & Nicholson, R. (2006). Phenolic compound biochemistry. In *Phenolic Compound Biochemistry*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4020-5164-7>
- Waldvogel, S. R. (2004). The Chemistry of Phenols. Vols. 1 & 2 of Series: The Chemistry of Functional Groups. Edited by Zvi Rappoport. *Angewandte Chemie International Edition*, 43(7). <https://doi.org/10.1002/anie.200385097>
- Warsito, W., Suciati, S. W., & Isworo, D. (2013). Desain dan Analisis Pengukuran Viskositas dengan Metode Bola Jatuh Berbasis Sensor Optocoupler dan Sistem Akuisisinya pada Komputer. *Jurnal Natur Indonesia*, 14(3). <https://doi.org/10.31258/jnat.14.3.230-235>
- Widyaningsih, W. (2011). EFEK EKSTRAK ETANOL RIMPANG TEMUGIRING (*Curcuma heyneana* val) TERHADAP KADAR TRIGLISERIDA. *Pharmaciana*, 1(1). <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v1i1.516>
- Wijayakusuma. (2002). Tumbuhan Berkasiat Obat Indonesia, Rempah, Rimpang dan Umbi. *Prestasi Insan Indonesia*.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustaka utama. *Jakarta. Liberty. Yogyakarta*, 13(2).
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2010). Enzim Pangan. *M-Brio Press*.
- Wulansari, D., & Chairul. (2011). Penapisan Aktivitas Antioksidan Dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal 2, 2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*, 16(1).
- Yustin, L., & Wijayanti, E. (2018). Aktivitas Antioksidan Sari Rimpang Temu Giring (*Curcuma heyneana*) Terfermentasi *Lactobacillus bulgaricus*. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 2(1). <https://doi.org/10.17977/um026v2i12018p001>