

DAFTAR PUSTAKA

- Nugraha Adi, Kawiji, Windi Atmaka. (2015). Kadar Kurkuminoid, Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Oleoresin Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Dengan Variasi Teknik Pengeringan Dan Warna Kain Penutup, Universitas Sebelas Maret; Surakarta.
- Ahmad, W., Hasan, A., Abdullah, A., & Taranum, T. (2010). *Curcuma Longa*, Linn-A Review. Hippocratic Journal of Unani Medicine. 5 (4), 179-190.
- Alindis, N. (2016). Pengaruh Proses Pengeringan *Curcuma mangga* Terhadap Aktivitas Antioksidan Yang Diuji Menggunakan Metode DPPH. Doctoral dissertation, Institusi Teknologi Sepuluh November.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist) (2005). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. The Association of Official Analytical Chemist, INC, Arlington.
- Asgar, A., Kartasih, A., Supriadi, A., & Trisdyani, H. (2010). Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu Dan Lama Pengeringan Kentang Terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih. *Berita Biologi*, 10 (2), 63-39.
- Asriyanti. (2013). Mempelajari Pembuatan Bumbu Inti Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Bubuk. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Hasyim, F. (2020). Analisis Mutu Kimia Simplisia Kunyit Turina (*Curcuma longa L.*) Dengan Lama Pengeringan Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Hernani & Nurdjanah, R. (2009). Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. *Perkembangan Teknologi TRO*, 21(2), 33-39.

Hilma, S. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Terhadap Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria Rosc*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).



- Hunter Lab. (2008). Colorimeters Versus Spectrophotometers. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Hutching, J.B. (1999). Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Isfron, A. F. (2012). Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) dalam Minuman Ringan dan Jelly pada berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura*, 14(3).
- Komala, Putu Tara Hradaya , Amir Husni. (2021). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanolik *Eucheuma spinosum*. Jurnal UGM, Universitas Gajah Mada Jogjakarta.
- Sari BL, Susanti N, Sutanto. 2015. Skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan fraksi etanol alga merah *Eucheuma spinosum*. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 2(2): 59-67.
- Selawa W, Runtuwene MRJ, Citraningtyas G. 2013. Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis.). *Pharmacon*. 2(1): 18-23.
- Sosiawati, E. (2019). Aspek Teknik dan Kelayakan Usaha Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) di Desa Ambesia Selatan Kecamatan Tomini, Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), 39-44
- Suena, NMDS, Suradnyana, IGM, & Juanita, RA (2021). Formulasi dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Butiran Effervescent dari Kombinasi Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*) dan Kunyit Kuning (*Curcuma Longa L.*). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 7 (1), 32-40.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S., & Mohammad, N. S. (2009). Antioxidant activity of methanol extract of *Ferula Assafoetida* and Essential Oil Composition, *Grass aceites*, 60 (4), 405-412.

Daud, A., Surianti, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.

Winarto, W.P. & Tim Lentera. (2004). Khasiat dan Manfaat Kunyit (Sehat Dengan Ramuan Tradisional). Agromedia. Jakarta. 979-3702-67-3.

Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (*Cassia alata* L.) Doctoral dissertation, Riau University, 4(2), 326-436.

Yadav RP., Tarun G., & Roshan C. (2017). Versatility of turmeric: A review the golden spice of life. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(1), 41– 46.

Zakaria, M., Hendrawan, Y., & Djojowasito, G. (2017). Pemodelan pengeringan kunyit (*Curcuma domestica* Val) berbasis machine vision dengan menggunakan artificial neural network. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 11– 20.
<https://doi.org/10.21776/UB.JTP.2017.018.01.2>