

DAFTAR PUSTAKA

1. Elviati, dkk. Analisis Keberlanjutan Usahatani Gambir dalam Mendukung Komoditi Unggulan Lokal di Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Agri Sains*. 2021;5(2):158-165.
2. Jasman, Irzal, Juni A. Inoveasi Alat Kempa Daun Gambir Sistem Hidrolik Daya Tekan 50 Ton Guna Meningkatkan Produktivitas Petani Gambir di Kenagarian Kapuh Pesisir Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2020;2(1):38-45.
3. Oktavia, Nur Sindy. Analisis Faktor-factoryang Mempengaruhi Produksi Gambir. *Menara Ekonomi*.2021;7(3):74-80.
4. Kuriatri, Arifayu Addiena, dkk. Putrifikasi Katekin dari Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Media Libangkes*. 2019;29(2):153-160.
5. Sabarni. Teknik Pembuatan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Journal of Islamic Science and Technology*. 2015;1(1):105-112.
6. Tua Manalu, Doni Sahat, dkk. Analisis Nilai Tambah Gambir di Indonesia. *Jurnal Mahatani*. 2019;2(1):46-67.
7. Yeni, Gustri, dkk. Penentuan Teknologi Proses Pembuatan Gambir Murni dan Katekin Terstandar dari Gambir Asalan. *Jurnal Litbang Industri*. 2017;7(1):1-10.
8. Dhalimi, Azmi. Permasalahan Gambir (*Uncaria gambir*) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya. *Perspektif*. 2006;5(1):46-59.
9. Depkes RI. Farmakope herbal indonesia. Edisi II. Jakarta: Kemenkes RI; 2017.
10. BSN. SNI 01-3391-2000 Gambir. Jakarta; 2000.
11. Aurelia, Diva. Perencanaan Kapasitas Produksi di *Teaching Industry* Gambir. Universitas Andalas; 2021.
12. Departemen Pertanian. Pedoman Teknis Budidaya Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). Jakarta: Dirjen Perkebunan; 2008.
13. Suryani, Erma, dan Nurmansyah. Sirkuler: Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Tanaman Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb.). Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat; 2019.
14. BPOM RI. Acuan Sediaan Herbal Volume III. Edisi 1. Jakarta: Direktorat Obat Asli Indonesia: 2007.

15. Santoso, Budi. Teknologi Pengolahan Gambir. Palembang: Amerta Media; 2022.
16. Mat Saad, Mohd Faiz, dkk. *Uncaria gambir* (W. Hunter) Roxb: *From Phytochemical Composition to Pharmacological Importance*. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 2020;19(8):1767-1773.
17. Rifasheri, Muhammad, dkk. Budidaya dan Pasca Panen Gambir: Jakarta; 1993.
18. Lukas, Amos, dkk. Inovasi Teknologi Pengolahan Gambir dan Kajian SNI 01-3391-2000. Prosiding PPIS.2019:241-250.
19. Arussari, Alif Gita. *Analysis of Catechin in Gambir West Sumatra*. *Journal of Engineering and Technology*.2021;9(2):47-54.
20. Munggar, Indah Putri, dkk. *Current Research of Phytochemical, Medicinal, and Non-medicinal Uses of Uncaria gambir Roxb.: A Review*. *Molecules*. 2022;27(6551):6-19.
21. Kasim, Anwar. Proses Produksi dan Industri Hilir Gambir. Padang:Universitas Andalas; 2011.
22. Anggraini, Tuty, Neswati, dan Alfi Asben. *Book of Gambir: Pengolahan, Komponen, dan Manfaat*. Padang: Erka;2018.
23. Anggraini, Tuty, dkk. *Antioxidative Activity and Catechin Content of Four Kinds of Uncaria gambir Extracts from West Sumatera, Indonesia*. *African Journal of Biochemistry Research*.2020;5(1):33-38.
24. Hanafi, Muhammad, Galuh Widyarti, dan Andini Sundowo. *The Free Radical Scaveging amd Anti-Hyperglycemic Activities of Various Gambiers Available in Indonesia Market*. *Makara Sains*.2012;15(2):129-134.
25. Yunarto, Nanang, dkk. *Anti-Inflammatory Activities of Ethyl Acetate Fraction form Uncaria gambir Leaves Through The Inhibition of Edema, COX-2, and iNOS Ekspression*. *International Symposium on Health Science Research*.2019;22:108-112.
26. Patil, S.H,dkk. *Evaluation of Anthelmintic Activity of Uncaria gambier Roxb. Against Pheretima posthuman*. *International Journal of Drug Development & Research*.2012;4(4):234-238.
27. Pambayun, Rindit, dkk. Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) dan Aktivitas Antibakterinya. *Agritech*.2007;27(2):89-94.

28. Winarno, G. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Jakarta:Gramedia Pustaka;1997.
29. Daun, Ahmad, Suriati, dan Nuzulyanti. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*.2020;24(2):11-16.
30. Harris, G. Keith, dan Maurice R. Marshall. *Ash Analysis: Food Analysis*: Springer International Publishing; 2017.
31. Rohyami, Yuli. Analisis Pangan. Yogyakarta: UII Press Yogyakarta; 2021.
32. BSN. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta;1992.
33. Kevin S. Y Leung, dkk. *Measurement Uncertainty for Total Ash and Acid-Insoluble Ash Determination of Chinese Materia Medica. Accred Qual Assur*.2015;10:289-29.
34. Owais, Mohammad, Iqbal Ahmad, dan arukh Aqil. *Modern Phytomedicine: Turning Medicinal Plants into Drugs*. Jerman: Wiley-VCH;2006.
35. Suharman. Gambir: Peluang Pasar, Budidaya, dan Pengolahannya. Yogyakarta: Deepublish; 2018.
36. Rahmawati, Noveri, Amri Bakhtiar, dan Deddi Prima Putra. Isolasi Katekin dari Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter.) Roxb.) untuk Sediaan Farmasi dan Kosmetik. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*. 2012;191):6-10.
37. Yunarto, Nanang, dkk. Validasi Metode Spektrofotometri untuk Penetapan Kadar (+)- Katekin dalam Fraksi Etil Asetat Ekstrak gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*.2021;1(2):127-136.
38. Dirjen P. Budidaya Gambir. Indonesia: Kemenkes RI; 2012.
39. Wibowo, Santiyo, dan Totok K. Waluyo. Teknik Pengolahan Gambir di Desa Simbaliang, Kabupaen Dairi Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 2005;23(1):43-52.
40. Estiasih, Teti, dan Ahmadi Kgs. Teknologi Pengolahan Pangan. Malang:PT Bumi Aksara; 2009.
41. Dachriyanus. Analisis Struktur Senyawa Organik secara Spektroskopi. Padang: LPTIK Universitas Andalas; 2004.
42. De Caro, Cosimo A, dan Haller Claudia. *UV/Vis Spectrofotometry Fundamentals and Applications*. Mettler Toledo; 2015.

43. Suhartati, Tata. Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Lampung: Aura;2013.
44. Fatimah, Syamsul. Kinerja Spektrofotometri UV-Vis Menggunakan Metode *Quality Control Chart*: PTBN-Batan; 2008.
45. Irawan, Anom. Kalibrasi Spektrofotometri sebagai Penjamin Mutu Hasil Pengukuran dalam Kegiatan Penelitian dan Pengujian. *Indonesiaan Journal of Laboratory*. 2019;1(2):1-9.
46. Illahi, Addevia. Analisis Katekin dan Mutu Gambir Rumah Kempa “RK” Nagari Talang Maua Kecamatan Mungka Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat. Universitas Andalas; 2023.
47. Rahmi, Rifka Juliatur. Analisis Katekin dan Mutu Gambir Rumah Kempa “RN” Nagari Taratak Sungai Lundang Koto XI Tarusan Pesisir Selatan. Universitas Andalas;2023.
48. Nurhidayati, Dewi, dan Warmiati. *Moisture Analyzer Sartorius Type MA 45* sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*. 2021;20(1):170-175.
49. Pratoto, Adjar, dan Syamsul Huda. Pengeringan Pasta Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) dengan Menggunakan Kulkas. Yogyakarta: Proceeding Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin XI & Thermofluid IV UGM; 2012.
50. Nisviaty, A. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Klon BB00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. Bogor: ITB; 2006.
51. Mulia, Rizki. Pengaruh Pengulangan Pengukusan dan Perebusan Terhadap Rendemen Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). Padang:Univesitas Andalas; 2021.
52. Gumbira Sa'aid, Endang, dkk. Kajian Perbaikan Mutu pada Agroindustry Skala Mikro dan Kecil Gambir, Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 2010;15(2):130-136.