

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Mentari, Susanti, E. I., Dinanti, D., dan Warsito, A. M. P. 2022. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Review Article: Analisis Kurkumin Pada Famili *Zingiberaceae* Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid . *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Ariska, S. B., dan Utomo, D. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode *foam mat drying*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51.
- Azabi, D., Ega, L., dan Polnaya, F. J. 2023. Pengaruh penambahan sari Citrus microcarpa terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik jelly drink tomat apel (*Lycopersicum pyriforme*). *Agromix*, 14(1), 39–47.
- Azis, A. 2019. Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Ssebagai Obat Antipiretik. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), 116.
- Badan Standarisasi Nasional 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan*. The Stationery Office.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3722-2018. *Minuman Serbuk Berperisa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bhat, R., Kamaruddin, N. S. B. C., Min-Tze, L., dan Karim, A. A. 2011. *Sonication improves kasturi lime (Citrus microcarpa) juice quality*. *Ultrasonics Sonochemistry*, 18(6), 1295–1300.
- Cheong, M. W., Zhu, D., Sng, J., Liu, S. Q., Zhou, W., Curran, P., dan Yu, B. 2012 *Characterisation of calamansi (Citrus microcarpa). Part II: Volatiles, physicochemical properties and non-volatiles in the juice*. *Food Chemistry*, 134(2), 696–703.
- Chodijah, Netti Herawati, dan Akhyar Ali. 2019. Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota* L.) dalam Pembuatan Eskrim Dengan Peamabahan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa* B.). *Universitas Riau*, 18, 25–38.
- Citra Islamiah, A., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Analisis Mutu Minuman Instan Berbahan Dasar Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale rosc*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 8–20.
- Daulay, A. S., Nadia, S., Daulay, A., Muslim, U., dan Al Washliyah, N. 2019. Eksplorasi Kurkuminoid dari Kunyit dan Temulawak sebagai Sediaan Obat

Herbal. Prosiding Seminar Nasional dan Exspo Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, 454–461.

- Dewi, F. Kusuma, Novian Wildan Rosyidi, dan Sisi Cahyati. 2019. *Manfaat Kunyit (Curcuma longa) dalam Farmasi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ega, L., Picauly, P., dan Sopamena, M. 2023. Pengaruh Konsentrat Lemon Cina (*Citrus microcarpa*) Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Lemon Cina Berkarbonasi. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 456–461.
- Elizarni, Firdausni, Anwar, H., dan Sari, R. 2014. Stabilitas Ekstrak Kurkumin Kunyit dan Klorofil daun pandan menggunakan Alfa Tocoferol dan Dekstrin. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 97–103.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan, PAU Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fatkhil Haque, A., Dewi, B., dan Amanda, D. 2021. Uji Efektivitas Antibakteri Handsanitizer Minyak Atsiri Kalamansi (*Citrofortunella Microcarpa*) Terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah Kesehatan*, 7(1), 27–31.
- Fauzah, S. N., dan Zulfah, I. A. 2014. Pengaruh Pemberian Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Longa*) terhadap pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Tunas Medika Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 1(3).
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., dan Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 1–8.
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., Taslim, D., dan Abstrak, E. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari Fraksi-fraksi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Prosiding Simposium Nasional Inovasi Dan Pembelajaran Sains*, 657–660.
- Gabriela, M. C., Rawung, D., dan Ludong, M. M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). *In: Cocos*, 2, 1–8.
- Haerani, A., Anis Yohana Chaerunisa, dan Anas Subarnas. 2018. Artikel tinjauan: antioksidan untuk kulit. *Jurnal Farmaka*, 16(2), 135–151.
- Handayani, D., Halimatushadyah, E., dan Krismayadi. 2023. Standarisasi Mutu Simplisia Rimpang Kunyit Dan Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* Linn). *Pharmacy Genius*, 02, 43–59.

- Hariyadi, T. 2018. Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46.
- Hartati, I., dan Kusumaningrum, M. 2019. Kinetika Pengeringan Busa Ampas Seduhan Teh. *METANA*, 15(1), 25.
- Hartita Sianipar, Y., Sumual, M. F., dan Assa, J. R. 2021. Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*, B.) Dalam Pembuatan Selai Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 1–9.
- Haryanti, I., Munandar, A., dan Yusuf, M. 2022. Pemanfaatan Potensi Kunyit di Desa Raba Wawo Menjadi Jamu Kunyit Asam Sebagai Minuman Sehat dan Kekinian. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7, 114–121.
- Hidayah, H., Kusumawati, A. H., Sahevtiyani, S., dan Amal, S. 2021. *Literature Review Article: Aktivitas Antioksidan Formulasi Serum Wajah Dari Berbagai Tanaman. Journal of Pharmacopolium*, 4(2), 75–80.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2006. *Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. Food Chemistry*, 98(3), 529–538.
- Husni, E., dan Yeni, F. 2021. *Chemical Contents Profile of Essential Oil from Calamansi (Citrus microcarpa Bunge) Peels and Leaves and Its Antibacterial Activities. International Conference on Contemporary Science and Clinical Pharmacy 2021 (ICCSCP 2021)* (pp. 314–322). Atlantis Press.
- Husni, P., Fadhiilah, M. L., dan Hasanah, U. 2020. Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau.) Sebagai Suplemen Penambah Serat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(1), 1–8.
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*, 3(2), 133–138.
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y., dan Susanti, L. 2019. *Effect Of Citrit Acid And Packaging Type On Quality Change Of Kalamansi Juice During Room Temperature Storage. Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139–149.
- Irawan, A. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian Dan Pengujian. *Indonesian Journal or Laboratory*, 1(2), 1–9.
- Jamal, Y., dan Praptiwi, A. A. 2000. Komponen Kimia Dan Efek Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah dan Daun Jeruk Kasturi. *Majalah Farmasi Indonesia*, 11



- Jannah, U. R. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Kasturi (*Citrofortunella microcarpa*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Pepaya (*Carica papaya, L*). Universitas Andalas.
- Januarti, I. B., Wijayanti, R., Wahyuningsih, S., dan Nisa, Z. 2019. Potensi Ekstrak Terpurifikasi Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz dan Pav) Sebagai Antioksidan Dan Antibakteri. *JPSCR : Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 4(2), 60.
- Khadijah, S. 2021. Pengaruh ZPT Dekamon dan Pupuk NPK 16:16:16 terhadap Pertumbuhan Okulasi Tanaman Jeruk Kasturi (*Citrofortunella microcarpa*). Universitas Islam Riau.
- Khoironi, M. A. 2020. Kadar Vitamin C Pada Kunyit (*Curcuma longa L.*) Terhadap Lama Waktu Penyimpanan. (*Doctoral dissertation*, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang)
- Kiay, N., Suryanto, E., dan Mamahit, D. L. 2019. Efek Lama Perendaman Ekstrak Kalamansi (*Citrus microcarpa*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Tepung Pisang Goroho (*Musa spp.*). *Chemistry Progress*, 4(1).
- Kusbiantoro, D., dan Purwaningrum Y. 2018. Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit. *Jurnal Kultivasi*, 17, 544–549.
- Kustyawati, M. E. 2020. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Pusaka Media.
- Lubis, T. A. B., dan Ardila, D. 2024. Formulasi dan Evaluasi Kualitas Kordial Berbasis Jeruk Kalamansi pada Komoditas di Bukit Kor, Terengganu. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 77–87.
- Mahmud, M. K., Hermana, N., Marudut, S., dan Zulfianto, N. A. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Elex Media Komputindo.
- Marantika, E. D. 2022. Efikasi Antijamur Minyak Atsiri Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Trichophyton rubrum*. Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- Marlina, D. A., dan Widiastuti, D. E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah kalori Dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 9, 149–154.
- Minah, F. N., dan Astuti, S. (018) Kajian Penggunaan Vaktor (*Vakum Evaporator*) dalam Mempertahankan Kandungan Vitamin dan Antioksidan pada Minuman Serbuk. *Indonesian Chemistry and Application*, 2(2), 5–11.

- Muadifah, A., Eka Putri, A., Latifah, N. J. K. 2019. Aktivitas Gel Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal SainHealth*, 3(1).
- Munadi, R., Hasan, T., dan Firdha, T. 2023. Identifikasi Kandungan Kimia Buah Lemon Cui (*Citrus microcarpa*) Asal Ambon Dan Uji Aktivitas Sebagai Antioksidan. *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 5(2), 60–65.
- Ningsih, A. W., Hanifa, I., dan Yunil Hisbiyah, A. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Rendemen dan Skrining Fitokimia. *J-PhAM Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 96(2), 2654–8364.
- Ningsih, A. W., & Nurrosyidah, I. H. 2020. Pengaruh perbedaan metode ekstraksi rimpang kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap rendemen dan skrining fitokimia. *Journal Of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-Pham)*, 2(2), 96-104.
- Nisa, K. (2005). Pengaruh Penambahan Jumlah Putih Telur dan Dextrin Sebagai Pengereng pada Pembuatan Minuman Instan Kunyit Sinom Terhadap Kualitasnya. Institut Teknologi Nasional Malang.
- Nizori, A., Muhammad Tian Arsyady, dan Suhaini. 2023. Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia terhadap Sifat Sensori dan Antioksidan Minuaman Fungsional bungan Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8, 6027–6038.
- Nur, sawida. 2017. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa*) Bubuk Sebagai *Flavour Enhancer* Dalam Produk Soto, Pical Dan Teh Telur. Universitas Andalas.
- Nurdianti, R. 2021. Formulasi Sediaan Sabun Mandi Cair Dari Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*). Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.
- Paendong, D. S., Kandou, J. E. A., dan Sumual, M. F. 2022. Pengaruh perbedaan konsentrasi jeruk kalamansi (*Citrus macrocarpa*) terhadap Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensoris Jelly Drink Papaya (*Carica papaya* L.) var. Bangkok. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 35–40.
- Patliani, D., dan Purbasari, D. 2021. *Physical Quality of Turmeric Powder (Curcuma longa Linn) Result of Foam-mat Drying Method Using Microwave*. *Jurnal Agritechno*, 57–65.
- Pramesti, R. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Caulerpa serrulata Dengan Metode DPPH (1,1 difenil 2 pikrilhidrazil). *Buletin Oseanografi Marina*, 2(2), 7–15.

- Pratiwi Hutabarat, M. 2019. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Fungsional Ekstrak Daun Kluwih (*Artocarpus camansi*). Universitas Andalas.
- Prisceilla Isabella, D., Diah Puspawati, G., dan Sri Wiadnyani, A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl.*) Pada Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 112–122.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., dan Kusumayanti, H. 2015. Diversifikasi Kunyit (*Curcuma Domestica*) dan Kencur (*Kaempferia galanga L.*) sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. In *METANA* (Vol. 11, Issue 01).
- Pujimulyani, D., dan Wazyka, A. 2009. Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*). *AGRITECH*, 29(3).
- Purba, E. R., dan Martosupono, M. 2009. Kurkumin sebagai Senyawa Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains IV*, 3, 607–621.
- Purba, N. F. 2020. Pengaruh Perbandingan Sari Biji Pinang Muda (*Areca catechu L.*) Dengan Sari jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*) Terhadap karakteristik Minuman Serbuk Instan. Universitas Andalas.
- Purnomo, W., Khasanah, L.U., dan Anandito, R.B.K. 2014. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona grandis, L.f.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3): 14-20.
- Putri, M. E. 2019. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Teh Hijau (*camellia sinensis*) dan Serbuk Ekstrak daun Suji (*Pleomele angustifolia, N.E.Brown*) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. Universitas Andalas.
- Putri, M. P., dan setiawati, Y. H. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus (L.) Merr*) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*, 2(1), 34–38.
- Rahmatika, T. N. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa B.*) Terhadap Karakteristik dan aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia pelucida*). Universitas Andalas.
- Ramadhani, N., Samudra, A. G., Wati, L., dan Pratiwi, I. 2020. Analisis Penetapan Kadar Flavonoid Sari Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 6.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. *The Making of Aloe vera Powder (Aloe vera L.) with Foam-mat Drying Method*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125–137.



- Romantika, R. C., Wijana, S., dan Perdani, C. G. 2017. Formulasi dan Karakteristik Tablet Effervescent Jeruk Baby Java (*Cytrus sinensis* L. Osbeck) Kajian Proporsi Asam. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 15–21.
- Rosyidah Anshori, S., Iis Aisyah, S., dan Latifah Darusman, dan K. 2014. Induksi Mutasi Fisik dengan Iradiasi Sinar Gamma pada Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). In *J. Hort. Indonesia* (Vol. 5, Issue 3). Agustus.
- Sahadi, F. A. B., Haque, A. F., dan Herlina, H. 2022. Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Gel Handsanitizer Minyak Atsiri Kulit Jeruk Kalamansi (*Citrus Microcarpa Bunge.*) Dengan Metode Dpph (*Doctoral dissertation, Stikes Al-Fatah Bengkulu*).
- Sari, D. N. 2019. Pembuatan minuman fungsional tablet effervescent dari bubuk ekstrak daun kacang tujuh jurai (*Phaseolus lunatus*, L.). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 9(1), 23–31.
- Sari, L. P. 2022. Total Asam Titrasi Dan Ph Sari Jeruk Kalamansi Pada Berbagai Umur Simpan. poltekes kemenkes Bengkulu.
- Septiana, E., dan Simanjuntak, P. 2015. Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*Curcuma longa*). *Fitofarmaka*, 5(1), 31–40.
- Setyaningsih. D. A. Apriyantono., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Setyowati, A., dan Lilis Suryani, C. 2013. *The Increase of Curcuminoida Content and Antioxidative Activity of Temulawak and Turmeric Instant Beverages*. In *AGRITECH* (Vol. 33, Issue 4).
- Silvanus, C. L., dan Krisnawan, H. A. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Kombinasi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *CALYPTRA*, 9(1).
- Simanjuntak, P. 2012. Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L) Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna. *Agrium*, 17(2), 103–107.
- Sugiandi, S., Afriani, K., Hamidi, A., dan Maulia, G. 2021. Pengaruh Pelarut dan Jenis Ekstrak Terhadap Kadar Kurkumin dalam Simplisia Kunyit dan Temulawak secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *WARTA AKAB*, 45(2), 6–11.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I.-I., Sukarminah, E., dan Giovanni, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1), 7–13.

- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.8-9.
- Swari, I. G. A. I. A. I. P., Antarini, dan Puryana, I. G. P. S. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Longa L.*) Terhadap Karakteristik Dan Umur Simpan Minuman Sari Kunyit. *Jurnal Ilmu Gizi*, 12(2).
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)* (1st ed.). Andalas University Press. Padang
- Tobing, H. L. 2021. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Pepaya (*carica papaya*) dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma amada*) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus epidermidis*. Universitas Medan Area.
- Utami, M. T. I., Nurhidajah, dan Yusuf, M. 2023. Karakteristik Fitokimia dan sensori Minuman Instan Ekstrak beras Hitam Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin dengan Metode Foam- Mat Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 68–78.
- Triyastuti, M. S. 2016. Evaluasi laju Difusivitas Air Pada Proses Pengeringan Ekstrak bunga Rosela dengan Metode Gelembung. Universitas Diponegoro.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. hal: 1-9
- Wahyuningtyas, E. P. S., Dewa Gede Mayun Permana, I., dan Sri Wiadnyani, A. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val.*). 6(2), 61–70.
- Wardhani, F. M., Ong, G. F., Virgoh, L., Lubis, A., dan Nasution, M. H. 2022. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Kunyit Putih Terhadap Kadar Gula Darah Dan Kolesterol. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(3), 345–350.
- Wati, R., Riwayat, I., dan Risdiyanto, D. 2016. Ekstraksi Kurkumin Dari Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthoriza Roxb*) Dengan Metode Mae (*Microwave Assisted Extraction*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 1(2), 13–16.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3, 59–68.
- Wijayanti, R. K., Dwi, W., Putri, R., Ida, N., dan Nugrahini, P. 2016. Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma longa L.*) Dan Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) Terhadap Karakteristik *Leather* Kunyit Asam. *Jurnal pangan dan agroindustri* (Vol. 4, Issue 1).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.



- Wiyono, R. 2011. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat Dan Na-Bikarbonat. *Teknologi Pangan*, 1(1).
- Wulandari, A., dan Dewi Sari, R. P. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa linn*) dalam Mengatasi Dismenorea. *Jurnal Majority*, 7(2), 193–197.
- Yamin, M., Furtuna Ayu, D., Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). In *Jom FAPERTA* (Vol. 4, Issue 2).
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yolandari, A. C., dan Chairiyah Batubara, S. 2019. Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. In *Jl. Prof. DR. Soepomo No* (Vol. 84).
- Yulianti, I. P. I. 2019. Nanoenkapsulasi oleoresin ampas jahe dengan matriks maltodekstrin menggunakan metode spray drying. Universitas Islam Indonesia.
- Yuliawaty, T. S., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik kimia dan Organoleptik Minuman Instan daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–52.
- Yuni, S., Madaniyah, S., Setiawan, B., dan Anna Marliyati, S. 2016. Pengembangan produk yang Berpotensi sebagai Minuman Fungsional untuk Penderita *Jurnal Gizi Pangan*, 11(2), 135–142.
- Yunita, E., Kurniati, T., Melati, P., dan Lestari, N. 2006. Pengaruh Pemberian Likopen Terhadap Status Antioksidan (Vitamin C, Vitamin E dan Gluthathion Peroksidase) Tikus (*Rattus norvegicus galur Sprague Dawley*) Hiperkolesterolemik. Universitas Diponegoro.
- Yusron, T. N. 2020. Respon Pertumbuhan Eksplan Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa*) Terhadap Pemberian Benzyl Amino Purin (Bap) Dan Arang Aktif Pada Media Ms. *Jurnal Agro Indragiri*, 5(2), 1-16.
- Yusuf, F. M., dan Nurkhasanah. 2015. Evaluasi Kadar Kurkumin dalam Jamu Tradisional Kunir Asam yang dijual di Pasar kota Gede Bulan Februari 2015. *Pharm Sci Res*, 2(3), 115–123.