

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E. M. M. (2009). Efficacy Of Crude Extracts Of Garlic (*Allium Sativum* Linn.) Against Nosocomial *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus*, *Streptococcus Pneumoniae* And *Pseudomonas Aeruginosa*. *Journal Of Medicinal Plants Research*, 3(4), 179–185.
- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Dan Persentase Teh Kering Terhadap Karakteristik Seduhan Teh Daun Bidara (*Ziziphus Mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196–207. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2021.009.04.1>
- Adiprahara Anggarani, M., Ilmiah, M., & Nasyaya Mahfudhah, D. (2023). Literature Review Of Antioxidant Activity Of Several Types Of Onions And Its Potensial As Health Supplements. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 12(1), 103–111. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Adisa, S. D., Tripatmasari, M., Suryawati, S., & Wasonowati, C. (2022). Identifikasi Morfologi Dan Rendemen Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Di Kecamatan Kamal Dan Kecamatan Bangkalan, Kabupaten Bangkalan. *Agromix*, 13(2), 209–216. <https://doi.org/10.35891/Agx.V13i2.2883>
- Amin, S., & Assafa, Z. (2025). Peran Senyawa Polifenol Dalam Mekanisme Antioksidan: Tinjauan Dari Aspek Kimia Medisinal. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 3(2), 822–832.
- Amirna, N., Widiastuti, H., Trihadi, A., & Kisra, K. (2024). Kapasitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Bawang Putih (*Allium Sativum*) Secara In Vitro. *Makassar Pharmaceutical Science Journal*, 1(28), 251. <https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mpsj>
- Anggarani, A. M., Ilmiah, M., & Nasyaya Mahfudhah, D. (2023). Antioxidant Activity Of Several Types Of Onions And Its Potensial As Health Supplements. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 12(1), 103–111. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Anggraeni, V. J., Kurnia, D., Djuanda, D., & Mardiyani, S. (2023). Komposisi Kimia Dan Penentuan Senyawa Aktif Antioksidan Dari Minyak Atsiri Kunyit (*Curcuma Longa* L.). *Jurnal Farmasi Higea*, 15(1), 54.

- <https://doi.org/10.52689/Higea.V15i1.508>
- Badryah, & Rasmito, A. (2018). B. Pemanfaatan Kunyit Untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Curah. *Jurnal Teknik Industri Dan Kimia*, 1(1), 7–15. <https://doi.org/10.54980/Jtik.V1i1.59>
- Bernaert, N., Debonne, E., De Leyn, I., Van Droogenbroeck, B., & Van Bockstaele, F. (2022). Incorporation Of Leek Powder (*Allium Ampeloprasum* Var. *Porrum*) In Wheat Bread: Technological Implications, Shelf Life And Sensory Evaluation. *Journal Food Science And Technology*, 153, 1–8. <https://doi.org/10.1016/J.Lwt.2021.112517>
- Bi, J., Li, B., Chen, Z., Yang, Z., Ping, C., Gao, Y., Zhang, Y., & Zhang, L. (2024). Comparative Study Of Volatile Flavor Compounds In Green Onion (*Allium Fistulosum* L.) Processed With Different Cooking Methods. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 35(September 2023), 100878. <https://doi.org/10.1016/J.Ijgfs.2024.100878>
- Bouta, I. M., Abdul, A., & Kandowanko, N. Y. (2020). Value Of The Peroxide Number And Free Fatty Acids On Virgin Coconut Oil Fermentation Results With Supplemented With Tumeric (*Curcuma Longa* L.). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2), 51–56.
- Budaraga, I. K., Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (I. E. Yani (Ed.); Pertama). Cv. Hei Publishing Indonesia.
- Chen, C. H., Chou, T. W., Cheng, L. H., & Ho, C. W. (2011). In Vitro Anti-Adenoviral Activity Of Five *Allium* Plants. *Journal Of The Taiwan Institute Of Chemical Engineers*, 42(2), 228–232. <https://doi.org/10.1016/J.Jtice.2010.07.011>
- Chin, K. Y. (2016). The Spice For Joint Inflammation: Anti-Inflammatory Role Of Curcumin In Treating Osteoarthritis. *Drug Design, Development And Therapy*, 10, 3029–3042. <https://doi.org/10.2147/Dddt.S117432>
- D, K., & Purwaningrum, Y. (2018). Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Kunyit Dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat Utilization Of Secondary Metabolite In The Turmeric Plant To Increase

- Community Income. *Jurnal Kultivasi*, 17(1), 544–549.
- Da'i, M., Wulandari, R. R., & Utami, W. (2011). Uji Aktivitas Penangkap Radikal Dpph Analog Kurkumin Siklik Dan N-Heterosiklik Monoketon. *Pharmacon*, 12(1), 19–25.
- David, J., Pengkajian, B., Pertanian, T., & Barat, K. (2022). Bawang Merah Dan Penyimpanannya Onion And Storage. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(3), 1474–1480.
- Delbaere, S. M., Bernaerts, T., Vancoillie, F., Buvé, C., Hendrickx, M. E., Grauwet, T., & Van Loey, A. M. (2022). Comparing The Effect Of Several Pretreatment Steps, Selected To Steer (Bio)Chemical Reactions, On The Volatile Profile Of Leek (*Allium Ampeloprasum* Var. *Porrum*). *Lwt*, 172(July). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114205>
- Depitri, Maulana, I. T., & Sadiyah, E. R. (2021). Studi Literatur Perbandingan Aktivitas Antioksidan Dan Antiinflamasi Dari Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Di Indonesia, Malaysia, Bangladesh Dan Jepang. *Prosiding Farmasi*, 7(2), 130–133.
- Devianti, V. A., Arifiyana, D., & A'yuni, Q. (2025). Adsorption Performance Of Turmeric As Biosorbent For Free Fatty Acid Removal In Used Cooking Oil. *Jurnal Penelitian Pendidikan Ipa*, 11(2), 16–24. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v11i2.10201>
- Dey, P., Kundu, A., Kumar, A., Gupta, M., Lee, B. M., Bhakta, T., Dash, S., & Kim, H. S. (2020). Analysis Of Alkaloids (Indole Alkaloids, Isoquinoline Alkaloids, Tropane Alkaloids). *Recent Advances In Natural Products Analysis*, 2(January), 1–9.
- Dwi Argo, B., & Asdin, S. H. S. (2018). Effect Of Drying Method Toward Characteristic Of Candlenut Peel (*Aleurites Moluccana*.L Willd). *Journal Of Tropical Agricultural Engineering And Biosystems*, 4(2), 103–109.
- Edriana, N. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma Domestica* Val) Dengan Menggunakan Metode Dpph ( 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). In *Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan*.
- Fanani, N., & Ningsih, E. (2018). Analisis Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Yang Digunakan Oleh Pedagang Penyetan Di Daerah Rungkut Surabaya Ditinjau Dari Kadar Air Dan Kadar

- Asam Lemak Bebas (Alb). *Jurnal Iptek*, 22(2), 59–66.  
<https://doi.org/10.31284/J.Iptek.2018.V22i2>
- Habibah, J., Putri, R. F., & Istyadji, M. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Daya Simpan Dan Uji Organoleptik Abon Daging Itik. *Jurnal Pendidikan, Sains Dan Teknologi*, 2(3), 689–699.  
<https://doi.org/10.47233/Jpst.V2i3.1152>
- Hastuti, A., & Amanda Lestari, T. (2021). Pemanfaatan 8 Jenis Rempah Dibidang Kosmetik, Bumbu Masak, Makanan Hingga Fragrance Dan Flavour. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(April), 9–18.  
<https://ojs.unida.ac.id/jiph/article/view/6419>
- He, Q., Kubec, R., Jadhav, A. P., & Musah, R. A. (2011). First Insights Into The Mode Of Action Of A “Lachrymatory Factor Synthase” - Implications For The Mechanism Of Lachrymator Formation In *Petiveria Alliacea*, *Allium Cepa* And *Nectaroscordum* Species. *Phytochemistry*, 72(16), 1939–1946. <https://doi.org/10.1016/J.Phytochem.2011.07.013>
- Heliawati, L. (2018). Kimia Organik Bahan Alam. In *Universitas Pakuan Bogor*. Pascasarjana.  
<https://doi.org/10.52574/Syiahkualauniversitypress.298>
- Hikmah, S. I., & Anggarani, M. A. (2021). Kandungan Senyawa Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Bawang Merah Nganjuk (*Allium Cepa* L.). *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(3), 220–230. <https://doi.org/10.26740/Ujc.V10n3.P220-230>
- Ihejirika, M., Ebuehi, O. A. T., Imaga, N. A., Kanu, V., & Edmunds, P. (2017). Phytochemical And Antioxidant Profiling Of Aqueous And Ethanol Extracts Of *Curcuma Longa* And *Cinnamomum Zeylanicum*. *International Journal Of Advanced Biochemistry Research*, 1(2), 14–19.  
<https://doi.org/10.33545/26174693.2017.V1.I2a.98>
- Islamadina, R., Can, A., & Rohman, A. (2020). Chemometrics Application For Grouping And Determinating Volatile Compound Which Related To Antioxidant Activity Of Turmeric Essential Oil (*Curcuma Longa* L.). *Journal Of Food And Pharmaceutical Sciences*, 8(2), 1.  
<https://doi.org/10.22146/Jfps.658>
- Jakubczyk, K., Drużga, A., Katarzyna, J., & Skonieczna-Żydecka,

- K. (2020). Antioxidant Potential Of Curcumin—A Meta-Analysis Of Randomized Clinical Trials. *Antioxidants*, 9(11), 1–13. <https://doi.org/10.3390/Antiox9111092>
- Jikah, A. N., Edo, G. I., Makia, R. S., Yousif, E., Gaaz, T. S., Isoje, E. F., Opiti, R. A., Akpogheli, P. O., Igbuku, U. A., Owheruo, J. O., Ugbune, U., Essaghah, A. E. A., & Umar, H. (2024). A Review Of The Therapeutic Potential Of Sulfur Compounds In *Allium Sativum*. 15, 1–8. <https://doi.org/10.1016/J.Meafoo.2024.100195>
- Juwita Hesturini, R., Sofia Sukma Rahayu, R., Oktaviana, F., & Kharisma Pertiwi, K. (2022). Potensi Analgetika Ekstrak Etanol Daun Bawang Prei (*Allium Ampeloprasum*) Pada Mencit Dengan Metode Writhing Test. *Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*, 2(2), 119–125. <https://doi.org/10.30867/Jifs.V2i2.58>
- Kaban, K., & Sunarti. (2019). Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma Longa* Linn.) Menurunkan Penyakit Perlemakan Hati Non-Alkoholik. *Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 5(2), 123–130.
- Kasdar, K., Santosa, P., & Ethics, E. (2019). *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa Bacaan Untuk Anak Tingkat Smp* (Issue November 2018).
- Kautsari, S. N., Purwakusumah, E. D., & Nurcholis, W. (2020). Profil Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Kunyit (*Curcuma Longa* Linn) Segar Dan Simplisia Dengan Variasi Metode Ekstraksi. *Media Farmasi*, Xvi(1), 65–70.
- Kuete, V. (2016). *Allium Cepa*. In *Medicinal Spices And Vegetables From Africa*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809286-6/00014-5>
- Larasati, E., Jayati, R. D., & Widiya, M. (2018). Karakterisasi Morfologi Dan Anatomi Kunyit (*Curcuma Domestica*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat Sebagai Booklet Untuk Mata Kuliah Morfologi Dan Anatomi Tumbuhan. *Jurusan Pendidikan Biologi, Stkip-Pgri Lubuklinggau*, 1–28.
- Leba, M. A. U., Tukan, M. B., & Komisia, F. (2022). Ph Indicator Paper By Immobilizing Turmeric Rhizome Ethanol Extract On Filter Paper. *Jurnal Sains Natural*, 12(2), 45–53. <https://doi.org/10.31938/Jsn.V12i2.377>

- Legasari, L., 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(2), 51–58. <https://doi.org/10.33627/Re.V6i2.1228>
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Aplikasi Pengolahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Famasi*, 5(4), 155–161.
- Li, S., Yuan, W., Deng, G., Wang, P., Yang, P., & Aggarwal, B. B. (2011). Chemical Composition And Product Quality Control Of Turmeric (*Curcuma Longa* L.). *Pharmaceutical Crops*, 5(1), 28–54. <https://doi.org/10.2174/2210290601102010028>
- Liju, V. B., Jeena, K., & Kuttan, R. (2011). An Evaluation Of Antioxidant, Anti-Inflammatory, And Antinociceptive Activities Of Essential Oil From *Curcuma Longa* L. *Indian Journal Of Pharmacology*, 43(5), 526–531. <https://doi.org/10.4103/0253-7613.84961>
- Loganathan, R., Tarmizi, A. H. A., Vethakkan, S. R., & Teng, K. T. (2022). A Review On Lipid Oxidation In Edible Oils. *Malaysian Journal Of Analytical Sciences*, 26(6), 1378–1393.
- Mahmudah, R., Nada, U. Q., & Aulia, S. (2023). Analisis Kadar Kurkumin Pada Herbal Oil Kunyit Ekstrak Virgin Coconut Oil Dengan Metode Ultrasonik Dan Maserasi. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 9(1), 92–99. <https://doi.org/10.22487/Kovalen.2023.V9.I1.16178>
- Mamang, M., Bilang, M., & Salengke, S. (2018). Pengaruh Pemanasan Basah Dengan Autoklaf Terhadap Aktivitas Senyawa Toxalbumin Pada Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana* (L.) Willd). *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 5(2), 53–57. <https://doi.org/10.30598/Ijcr.2018.5-Mam>
- Mamuaja, F. C. (2017). *Lipida*. Unsrat Press.
- Mandey, J. S., Sompie, M., Pontoh, C. J., & Leke, J. R. (2023). Aplikasi Bawang Daun (*Allium Fistulosum* L.) Sebagai Suplemen Pakan Dalam Ransum Ayam Broiler Dan Efeknya Terhadap Performa Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan* 2, 242–246.
- Mardiyah, S. (2018). Efektifitas Penambahan Serbuk Kunyit Terhadap Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Minyak Goreng Bekas Pakai. *Medical Technology And Public Health Journal*, 2(1), 84–92.

- Martha, S. (2019). Test Of Antioxidant Activity Of Several Fractions Of Red Onion (*Allium Cepa* L). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 4(1), 33–38.
- Maryati, M., Keliobas, W., & Kuliahsari, D. E. (2023). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Biji Pala Terhadap Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Bubara (*Caranx Sexfasciatus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 33. <https://doi.org/10.35308/Jtpp.V5i1.7028>
- Mnayer, D., Fabiano-Tixier, A. S., Petitcolas, E., Hamieh, T., Nehme, N., Ferrant, C., Fernandez, X., & Chemat, F. (2014). Chemical Composition, Antibacterial And Antioxidant Activities Of Six Essentials Oils From The Alliaceae Family. *Molecules*, 19(12), 20034–20053. <https://doi.org/10.3390/Molecules191220034>
- Molyneux, Philip. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (Dpph) For Estimating Anti-Oxidant Activity. *Songklanakarin Journal Of Science And Technology*, 26(May), 1–10.
- Muhaeminan, Haryati, S., & Sudjatinah. (2018). Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Fillet Ikan Bandeng Selama Penyimpanan 24 Jam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(13), 47–57. [http://sciteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isallowed=Y%0ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484\\_Sistem\\_Pembetungan\\_Terpusat\\_Strategi\\_Melestari](http://sciteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isallowed=Y%0ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembetungan_Terpusat_Strategi_Melestari)
- Mutia, A. K. (2019). Pengaruh Kadar Air Awal Pada Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Terhadap Susut Bobot Dan Tingkat Kekerasan Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1), 30. <https://doi.org/10.32662/Gatj.V2i1.538>
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan. *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/Jitap.Vi.5780>

- Nakkala, K., Godiyal, S., & Laddha, K, S. (2020). Isolation Of Starch From Curcuma Longa L. And Its Characterization. *International Journal Of Pharmaceutical Sciences And Research*, 11(11), 5712–5717. [https://doi.org/10.13040/Ijpsr.0975-8232.11\(11\).5712-17](https://doi.org/10.13040/Ijpsr.0975-8232.11(11).5712-17)
- Ndruru, C. C., & Herawati, M. M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Minyak Nabati Terhadap Lama Simpan Dan Kualitas Pasta Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.). *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 6(1), 8–14. <https://doi.org/10.24002/Biota.V6i1.2929>
- Nurkhasanah, M. A., Si, A., Mochammad, S., Bachri, S., Si, M., Si, D. S., & Yuliani, M. P. (2023). *Antioksidan Dan Stres Oksidatif*.
- Parida Hutapea, H., Sembiring, Y. S., & Ahmadi, P. (2021). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Yang Dijual Di Pasar Tradisional Surakarta Dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam Dan Bilangan Peroksida. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(1), 6–11. <https://doi.org/10.33059/Jq.V3i1.3311>
- Permatasari, N. A., Yuliasih, I., & Suryani, A. (2017). Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium Cepa* Var. *Aggregatum*) Dan Penentuan Umur Simpannya Dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 200–208. <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2017.27.2.200>
- Pianezze, S., Paolini, M., D'archivio, A. A., & Perini, M. (2024). Gas Chromatography-Stable Isotope Ratio Mass Spectrometry Prior Solid Phase Microextraction And Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry: Development And Optimization Of Analytical Methods To Analyse Garlic (*Allium Sativum* L.) Volatile Fraction. *Heliyon*, 10(9), E30248. <https://doi.org/10.1016/J.Heliyon.2024.E30248>
- Prasetya, W., & Yastanto, A. J. (2023). Evaluasi Waktu Pengeringan Pada Metode Freeze Drying Terhadap Karakteristik Kacang Tanah , Bawang Putih Dan Tomat Menggunakan Alat Issn 2655 4887 ( Print ), Issn 2655 1624 ( Online ) Issn 2655 4887 ( Print ), Issn 2655 1624 ( Online ). *Indonesian Journal Of Labolatory*, 6(2), 100–105.
- Prasetyaningsih, Y., & Mulyanti, S. (2018). Pengaruh Suhu Dan

- Laju Alir Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Jagung Manis Menggunakan Tray Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembagn Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 12(April), 1–6.
- Pratiwi, D., & Wardaniati, I. (2019). Pengaruh Variasi Perlakuan ( Segar Dan Simplisia ). *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 159–165.
- Putri, E. R., Sari, R. P., & Hasan, A. (2022). Analisa Efektifitas Pemecah Kemiri Di Kabupate Solok, Sumatera Barat. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 15(2), 1–10.
- Qiao, L., Wang, J., Liu, B., Wang, J., Wang, R., Zhang, N., Sun, B., Liu, Y., Wang, S., & Sun, J. (2024). Dynamic Variation And Interrelation In The Volatile And Non-Volatile Fractions Of Deep-Fried Green Onion (*Allium Fistulosum* L.) Oil With Different Frying Temperatures. *Journal Of Food Composition And Analysis*, 125(September 2023), 105739. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105739>
- Qibtiah, M., & Astuti, P. (2016). Pertumbuhan Dan Hasil .... *Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (Allium Fistulosum L.) Pada Pemotongan Bibit Anakan Dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi Dengan Sistem Vertikultur*, Xv(June 2014), 249–250.
- Rahmat S.D., R. S. R., Isahari Y, F. A., & Dan Sundalian M. (2023). Penentuan Kelarutan Kurkumin Dalam Delapan Pelarut Organik Guna Pengembangan Sediaan Farmasi Berbahan Dasar Kurkumin Menggunakan Spektrofotometri Visible Dan Gravimetri. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 12(2), 114–125.
- Rahmawati, Y. D. (2021). Pengaruh Penambahan Antioksidan Simplisia Kunyit Terhadap Angka Peroksida Minyak Kacang Tanah Effect Of Addition Of Turmeric Simplicia Antioxidant To Peanut Oil Peroxide Value. *Eksergi*, 18(2), 56–59.
- Rejeki, K. Sri, Candra, K. P., & Saragih, B. (2024). Karakteristik Rempah Dan Tantangannya Dalam Pengembangan Bumbu Basah Instan: Sebuah Review Singkat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(02), 10–19.
- Rohmah, J., Saidi Agustini, I., Rini Setiyo, C., Masyitha Arvinda, D., Ramadhani Nurdiah, D., & Wulandari Putri, H. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Etil Asetat, Dan N-

- Heksana Batang Turi Putih (*Sesbania Grandiflora* (L.) Pers.) Dengan Metode. *Jurnal Kimia Riset*, 5(1), 67–85.
- Rohmah, M. N. (2024). Pemanfaatan Dan Kandungan Kunyit (*Curcuma Domestica*) Sebagai Obat Dalam Perspektif Islam. *Es-Syajar: Journal Of Islam, Science And Technology Integration*, 2(1), 178–186.  
<https://doi.org/10.18860/Es.V2i1.18151>
- Roihatul Mutiah. (2015). Evidence Based Kurkumin Dari Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa*) Sebagai Terapi Kanker Pada Pengobatan Modern. *Jurnal Farma Sains*, 1(1), 28–41.  
<https://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/jip/article/view/4178/5588>
- Salsabila, S. (2021). *Penetapan Kadar Kurkumin Metode Hplc Dengan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Remaserasi Pada Ekstrak Rimpang Tanaman Kunyit (Curcuma Domestica)*.
- Santi, S. (2015). Efek Antioksidan Minyak Kemiri ( *Aleurites Moluccana* L .) Menggunakan Metode Dpph ( 1 , 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil ) Inala, Santi. *Jurnal Farbal*, 3(1), 35–38.
- Saptari, T., Triastinurmiatiningsih, S, L. B., & Sayyidah, N. I. (2019). Kadar Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rumput Laut Coklat (*Padina Australis*). *Fitofarmaka*, 8(5), 55.
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawanie: Journal Of Islamic Science And Technology*, 2(2), 203.  
<https://doi.org/10.22373/Ekw.V2i2.2695>
- Sawant, R. S., & Godghate, A G. (2013). Qualitative Phytochemical Screening Of Rhizomes Of. *International Journal Of Science, Environment And Technology*, 2(4), 634–641.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Septiana, E., & Simanjuntak, P. (2015). Aktivitas Antimikroba Dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagia Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa*). *Jurnal Ilmiah Famasi*, 5(1), 31–40.  
<http://ci.nii.ac.jp/naid/120005619654/>
- Setiyoko, A., Sundari, Susiati, A. M., & Setiawan, A. A. (2019). Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. *Jurnal Ilmiah Filia*

- Cendekia, 4(2), 61–65.  
<https://doi.org/10.32503/Fillia.V4i2.619>
- Setriani, S., Fauzi, M., & Hasniah. (2024). Identifikasi Senyawa Kimia Eksrak Etanol Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana* L) Dan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe Vera* Burn.F) Di Kalimantan Selatan. *Jurnal Farmasi*, 3(1), 72–86.  
<https://doi.org/10.25130/Sc.24.1.6>
- Sihmawati, R. R., Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. (2017). Evaluasi Sifat Fisikokimia Tempe Warna Dengan Penggunaan Kunyit Sebagai Pewarna Alami Dan Penambahan Sdb ( Sabouraud Dextrose Broth). *Heuristic*, 14(01), 17–30.  
<https://doi.org/10.30996/He.V14i01.1041>
- Sni. (2019). Sni 7709:2019. *Badan Standardisasi Nasional*, 1–28.  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)
- Sukmarani, G. (2015). *Isolasi Kurkumin Dari Kunyit (Curcuma Longa)*. 1–4.
- Sulhatun, S., Mutiawati, M., & Kurniawan, E. (2020). Pengaruh Temperatur Dan Waktu Pemasakan Terhadap Perolehan Minyak Kemiri Dengan Menggunakan Cara Basah. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 54.  
<https://doi.org/10.29103/Jtku.V9i2.4400>
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa Pada Serbuk Rimpang Kunyit ( *Curcuma Longa* L .) Yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 35–42.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida , Bilangan Asam Dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol 3(2), 77–88. Injau Dari Bilangan Peroksida , Bilangan Asam Dan . *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol 3(2), 77–88.
- Sutiofani, R., & Budi, A. (2017). *Pengaruh Rasio Sangrai Dengan Media Pasir Hitam Terhadap Karakteristik Fisik Minyak Kemiri Dari Daerah Kalimantan*.
- Udjaili, S., Abidjulu, J., & Suryanto, E. (2015). Aktivitas Antioksidan Dari Akar Bawang Daun (*Allium Fistulosum* L.). *Jurnal Mipa*, 4(1), 20.  
<https://doi.org/10.35799/Jm.4.1.2015.6898>
- Variyana, Y., Rezki, A. S., Ermaya, D., & Mahfud. (2023).

- Ekstraksi Minyak Nabati Dari Biji Kemiri (Aleurites Moluccana L. Willd.) Dengan Metode Microwave Hydrodiffusion And Gravity (Mhg). *Journal Of Chemical Proses Engineering*, 08(1), 7–16.
- Wahyuni, A. D., Ismiyati, A. N., Alvina, F., Putri, N., Hakim, M. F., & Rahmawati, O. (2024). *Pengaruh Komposisi Bahan Terhadap Sifat Listrik Chili Oil Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan , Sekolah Vokasi Ipb University , Cabai Merah Dan Cabai Rawit Memiliki Tantangan Tersendiri , Terutama Dalam Hal Harga Yang Cenderung Turun Saat Panen B*. 15, 1–13.
- Wakhidah, L., & Anggarani, M. A. (2021). Analisis Senyawa Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum L.) Probolinggo. *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(3), 356–366.  
<https://doi.org/10.26740/Ujc.V10n3.P356-366>
- Wayan Redi Aryanta, I. (2019). I Wayan Redi Aryanta Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan I Wayan Redi Aryanta. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1), 1–7.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, Vol.3.2.20, 59–68.
- Xu, H. Y., Chen, X. W., Li, J., & Bi, Y. L. (2023). Approach To Evaluate The Sensory Quality Deterioration Of Chicken Seasoning Using Characteristic Oxidation Indicators. *Food Chemistry*: X, 17(January), 100564.  
<https://doi.org/10.1016/J.Fochx.2023.100564>
- Yovita, A., Setiawan, D., Putri, R. I., Dwi Indayani, F., Made, N., Widiasih, S., Anastasia, N., Setyaningsih, D., Dika, F., & Riswanto, O. (2021). Kandungan Kimia Dan Potensi Bawang Merah (Allium Cepa L.) Sebagai Inhibitor Sars-Cov-2. *J.Chemom.Pharm.Anal*, 2021(3), 143–155.  
[www.journal.ugm.ac.id/V3/Ijcpa](http://www.journal.ugm.ac.id/V3/Ijcpa)
- Yuniastuti, K. (2006). Ekstraksi Dan Identifikasi Komponen Sulfida Pada Bawang Putih( Allium Sativum). In *Universitas Negeri Semarang*. <https://lib.unnes.ac.id/2830/1/1598.pdf>
- Yuniwarti, E. Y. W., Saraswati, T. R., & Kusdiyantini, E. (2018). Aktivitas Antioksidan Berbagai Minyak Edible Menggunakan Metode Dpph. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 85.  
<https://doi.org/10.14710/Baf.3.1.2018.85-88>

- Zhang, N., Sun, B., Mao, X., Chen, H., & Zhang, Y. (2019). Flavor Formation In Frying Process Of Green Onion (*Allium Fistulosum* L.) Deep-Fried Oil. *Food Research International*, 121, 296–306.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.03.006>
- Zhang, W., Wang, S., Huang, Y., Li, X., Luo, M., Lin, H., Tang, H., Jiang, H., Fu, Q., & Yuan, Y. (2024). Investigation Of The Physicochemical Properties And The Chemical Components Of Chili Rapeseed Oil Via Different Preparation Oil Temperatures. *Lwt*, 204(9999), 116432.  
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116432>
- Zhu, X., Quan, Y. Y., Yin, Z. J., Li, M., Wang, T., Zheng, L. Y., Feng, S. Q., Zhao, J. N., & Li, L. (2023). Sources, Morphology, Phytochemistry, Pharmacology Of *Curcumae Longae Rhizoma*, *Curcumae Radix*, And *Curcumae Rhizoma*: A Review Of The Literature. *Frontiers In Pharmacology*, 14(August), 1–22.  
<https://doi.org/10.3389/fphar.2023.1229963>

