

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ademiluyi, A. O., Aladeselu, O. H., Oboh, G., & Boligon, A. A. (2018). *Drying Alters The Phenolic Constituents, Antioxidant Properties, α -amylase, And α -glucosidase Inhibitory Properties of Moringa (*Moringa oleifera*) Leaf*. *Food Science and Nutrition*, 6(8), 2123–2133. <https://doi.org/10.1002/fsn3.770>
- Agbor, G. A., Vinson, J. A., Donnelly, P. E. J. (2014). Folin-Ciocalteu Reagent for Polyphenolic Assay. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 3(801), 1-10. DOI: 10.19070/2326-3350-1400028. https://www.researchgaterahmarifin.net/publication/268811626_Folin-Ciocalteu_Reagent_for_Polyphenolic_Assay
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). *The Effect of Boiling Time on Vitamin C, Antioxidant Activity and Sensory Properties of Singapore Cherry (*Muntingia calabura* L.) Syrup*. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1–9. <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/77/55>
- Ardiansyah., Chairani, L., Handoko, D., & Astuti, R. M. (2016). Perubahan Kandungan Total Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) Setelah Proses Pengolahan Skala Rumah Tangga. Prosiding Seminar Nasional Forum Komunikasi Pendidikan Tinggi Teknologi Pertanian Indonesia Tahun 2016, Tema Peranan Teknologi Pertanian Dalam Menciptakan Inovasi Teknologi Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Pertanian Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean. Jambi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi. https://www.researchgate.net/publication/315679405_Perubahan_Kandungan_Total_Senyawa_Fenolik_dan_Aktivitas_Antioksidan_Daun_Katuk_Sauropus_androgynous_setelah_Proses_Pengolahan_Skala_Rumah_Tangga
- Asgar, A., & Musaddad, D. (2008). Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering. *Journal Hort*, 18(1), 87-94. <https://media.neliti.com/media/publications/85265-ID-pengaruh-media-suhu-dan-lama-blansing-se.pdf>
- Arifin, B., & Ibrahim, I. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21-29. <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/zarah/article/view/313/307>
- Arumsari, K., Siti, A., & Nurrahman. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint* Dan Daun *Stevia*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 79-93. ISSN 2086-6429 <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5249/pdf>
- Asropi, A., Nursigit, B., Karyadi, J. N. W., Rahayoe, S., & Saputro, A. D. (2019). Kinetika Perubahan Sifat Fisik dan Kadar Tanin Biji Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) Selama Perendaman. *Jurnal Agritech*, 39(3), 222-223. <http://doi.org/10.22146/agritech.44539> <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/42610/25479>
- Aulianova, T., & Rahmanisa, S. (2016). Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Indonesia Journal for Health Sciences*, 5(1), 117-121. <https://docplayer.info/34213093-Efektivitas->

[ekstraksi-alkaloid-dan-sterol-daun-katuk-sauropus-androgynus-terhadap-produksi-asi.html](#)

- Bahriul, P., Rahman, N., & Diah, A.W. M. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 143-149. ISSN 2302-6030 <https://media.neliti.com/media/publications/224124-uji-aktivitas-antioksidan-ekstrak-daun-s.pdf>
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2), 27-41. DOI:10.36441/kewirausahaan.v1i2.129 [https://www.researchgate.net/publication/336061606_PENGEMBANGAN MINUMAN BERBASIS TEH DAN REMPAH SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL](https://www.researchgate.net/publication/336061606_PENGEMBANGAN_MINUMAN_BERBASIS_TEH_DAN_REMPAH_SEBAGAI_MINUMAN_FUNGSIONAL)
- Blainski, A., Lopes, G. C., & Mello, J. C. P. D. (2013). Application and Analysis of the Folin-Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from *Limonium Brasiliense L. Molecules*. *Journal Molecules*, 18(6), 6852-6865. <https://doi.org/10.3390/molecules18066852> <https://www.mdpi.com/1420-3049/18/6/6852/html>
- Can, Z., Dincer, B., Sahin, H., Baltas, N., Yildiz, O., & Kolayli, S. (2014). Polyphenol Oxidase Activity And Antioxidant Properties of Yomra Apple (*Malus communis L.*) from Turkey. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*, 29(6), 829–835. <https://doi.org/10.3109/14756366.2013.858144>
- Chen, Yi-Tzu, & Lin. (2007). Effects of Heating Temperature On The Total Phenolic Compound, Antioxidate Ability, and The Stability of Dioscorin of Various Yam Cultivars. *Journal Food Chemistry*101, 955-963. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.02.045> <https://sci-hub.do/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.02.045>
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S. & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal ITEPA*, 6(2), 30-39. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/36700/22200>
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom FAPERTA*, 4(2). <https://media.neliti.com/media/publications/200080-pemanfaatan-daun-katuk-sauropus-adrogyneu.pdf>
- Fajar, R. I., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196-202. DOI: 10.24843/JRMA.2018.v06.i03.p02 <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/42653/25889>

- Habiburrohman, D., & Sukohar, A. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobal pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedecine Unila*, 5(2), 587-591. <http://repository.lppm.unila.ac.id/12899/1/2116-2835-1-PB.pdf>
- Haryono. (2017). Analisa Kinetika Reaksi Pembentukan Kerak CaCO_3 - CaSO_4 Dalam Pipa Beraliran Laminar Pada Suhu 300c Dan 400c Menggunakan Persamaan Arrhenius. *TRAKSI Majalah Ilmiah Teknik Mesin*, 17(2), 40-51. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jtm/article/view/3248/3088>
- Handayani, H., Sriheyana, F. H., & Yunianta. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Dengan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4, 262-272. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/327/338>
- Herdiana, D. D., Utami, R., & Anandito, R. B. K. (2014). Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 44-53. ISSN: 2302-0733. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4662/4046>
- Husni, A., Deffy, R. P., & Iwan, B. L. (2014). Aktivitas Antioksidan *Padina sp.* Pada Berbagai Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2), 165-163. DOI: [10.15578/jpbkp.v9i2.109](https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/109/75) <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/109/75>
- Hustiany, R. (2016). Aplikasi Persamaan Arrhenius Dan Linear Untuk Pengujian Stabilitas Retensi Impact Compound Flavor Kweni Terenkapsulasi. *Jurnal Ziraah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(3), 393-402. DOI: [10.31602/zmip.v41i3.544](https://www.neliti.com/id/publications/223930/aplikasi-persamaan-arrhenius-dan-linear-untuk-pengujian-stabilitas-retensi-impac). <https://www.neliti.com/id/publications/223930/aplikasi-persamaan-arrhenius-dan-linear-untuk-pengujian-stabilitas-retensi-impac>
- Indarwati, D. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens Balsamina L.*) Dengan Variasi Konsentrasi [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta]. Repositori Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/33513/14/2.%20NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>
- Ismanto, S. D., Rahmi, I. D., & Febrian, A. (2020). *The Influence of Drying Temperature on Chemical Components of Herbal Tea Leaves (Spondias dulcis soland)*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 583(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/583/1/012030>
- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torghabeh, J. A., & Salehi, E. A. (2011). *Effect Of Temperature And Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction From Leaves Of Ficus Carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3(5), 253-259. <https://www.jocpr.com/articles/effect-of-temperature-and-solvent-on-the-total-phenolic-compound-extraction-from-leaves-of-ficus-carica.pdf>
- Johari, M. A., & Khong, H. Y. (2019). Total Phenolic Content and Antioxidant and Antibacterial Activities of *Pereskia bleo*. *Hindawi: Advances in Pharmacological Sciences*, 2019, 1-4. doi:10.1155/2019/7428593

- <https://www.researchgate.net/publication/330096690> Total Phenolic Content and Antioxidant and Antibacterial Activities of Pereskia bleo
- Julkunen-Tiitto, R., & Sorsa, S. (2001). *Testing The Effects of Drying Methods on Willow Flavonoids, Tannins, And Salicylates*. *Journal of Chemical Ecology*, 27(4), 779–789. <https://doi.org/10.1023/A:1010358120482>
- Jusnita, N. & Syurya, W. (2019). Karakterisasi Nanoemulsi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 6(1). ISSN: 2442-5435. <http://jsfk.ffarmasi.unand.ac.id/index.php/jsfk/article/view/369/164>
- Kartikawati, Diah., Iminingtyas, D. & Nurtekto. (2017). Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan *French Fries* Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2). ISSN: 2302-2752 <http://u.lipi.go.id/1346221190>
<http://jurnal.untagsmg.ac.id/index.php/sa/article/view/777/691>
- Kedare, S. B., & Singh, R. P. (2011). Genesis And Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. *Journal of Food Science and Technology*, 48(4), 412-422. DOI:[10.1007/s13197-011-0251-1](https://doi.org/10.1007/s13197-011-0251-1)
<https://www.researchgate.net/publication/236189363> Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay
- Khoo, H. E., Azlan, A. & Ismail, A. (2015). *Sauropus androgynus* Leaves for Health Benefits: Hype and the Science. *The Natural Products Journal*, 5, 115-123. <http://dx.doi.org/10.2174/221031550502150702142028>
<https://www.researchgate.net/publication/280062692> Sauropus androgynus Leaves for Health Benefits Hype and the Science
- Kusmiati., Wijaya, I. G. A. K., & Yadi. (2018). Uji Potensi Antioksidan Ekstrak Lutein Bunga Kenikir (*Tagetes erecta*) Berwarna Kuning Dan Jingga Dengan Metode FRAP Dan DPPH. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 4(2), 274-279. DIO: 10.13057/psnmbi/m040231 <https://docplayer.info/114573642-Uji-potensi-antioksidan-ekstrak-lutein-bunga-kenikir-tagetes-erecta-berwarna-kuning-dan-jingga-dengan-metode-frap-dan-dpph.html>
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 85-93. DOI: 10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/48178/28783>
- Madhavi, D.L; S.S, Deshpande; D.K, Salunkhe. (1996). *Food Antioxidants (Technological, Toxicological, and Health Perspectives)*. CRC Press. New York.
- Majid, T. S., & Muchtaridi. (2018). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr). *Jurnal Farmaka Suplemen*, 16(2), 398-405. DOI: <https://doi.org/10.24198/jf.v16i2.17567.g8776>
<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17567/pdf>
- Nindyasari, S. (2012). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Serta Proses Pencernaan In Vitro Terhadap Aktivitas Inhibisi [Skripsi: Institut Pertanian Bogor]. Repositori Institut Pertanian Bogor.
<https://docplayer.info/47108523-Pengaruh-suhu-dan-waktu-penyeduhan-teh->

- hijau-camellia-sinensis-serta-proses-pencernaan-in-vitro-terhadap-aktivitas-inhibisi-lipase-skripsi.html
- Nuryadi., Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. 2017. Dasar-Dasar Statistik Penelitian. Yogyakarta: Sibuku Media. http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/6667/1/Buku-Ajar_Dasar-Dasar-Statistik-Penelitian.pdf
- Olabode, Z., Taiwo Akanbi, C., Olunlade, B., & Adeola, A. A. (2015). *Effects of Drying Temperature on The Nutrients of Moringa (Moringa oleifera) Leaves and Sensory Attributes of Dried Leaves Infusion*. *Direct Research Journal of Agriculture and Food Science (DRJAFS)*, 3(5), 117–122. https://www.researchgate.net/publication/281065664_Effects_of_Drying_Temperature_on_the_Nutrients_of_Moringa_Moringa_oleifera_Leaves_and_Sensory_Attributes_of_Dried_Leaves_Infusion
- Potisate, Y., & Phoungchandang, S. (2015). *Microwave Drying of Moringa oleifera (Lam.) Leaves: Drying Characteristics and Quality Aspects*. *KKU Res. J*, 20(1), 12–25. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/APST/article/view/39565>
- Prathapan, A., Lukhman, M., Arumughan, C., Sundaresan, A., & Raghu, K. G. (2009). *Effect of Heat Treatment on Curcuminoid, Colour Value And Total Polyphenols of Fresh Turmeric Rhizome*. *International Journal of Food Science and Technology*, 44(7), 1438–1444. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.01976.x>
- Proklamasiningsih, E., Budisantoso, I., & Maula, I. (2019). Pertumbuhan Dan Kandungan Polifenol Tanaman Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Pada Media Tanam Dengan Pemberian Asam Humat. *Al-Kauniah Journal of Biology*, 12(1), 96-102. <http://dx.doi.org/10.15408/kauniah.v12i1.8972>
<http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/kauniah/article/view/8972/pdf>
- Putra, I. W. E. P., Wrasianti, L. P., & Wartini, N. M. (2020). Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan Terhadap Karakteristik Sensori dan Warna Teh Putih *Silver Needle* (*Camellia assamica*) Produksi PT. Bali Cahaya Amerta. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 492-501. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/68232/37696>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34-48. DIO: <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=994055&val=15177&title=Review%20Aktivitas%20Antioksidan%20dari%20Berbagai%20Sumber%20Buah-buahan%20di%20Indonesia>
- Ridho, E. L., Sari, R., & Wahdaningsih, S. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum Dengan Metode DPPH (2,2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL) [Skripsi Jurnal, Universitas Tanjungpura]. Repository Universitas Tanjungpura. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/4290/4328>
- Salim, S. A., Saputri, F. A., Saptarini, N. M., & Levita, J. (2020). Review Artikel: Kelebihan Dan Keterbatasan Pereaksi Folin-Ciocalteu Dalam Penentuan Kadar Fenol Total Pada Tanaman. *Jurnal Farmaka*, 18(1), 46-57. DOI

- : <https://doi.org/10.24198/jf.v18i1.21909.g12641>
<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/21909/pdf>
- Santoso, U. (2013). Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat. Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib.
https://www.researchgate.net/publication/303994522_Katuk_Tumbuhan_Multi_Khasiat
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(9), 68-77. DOI:10.20961/jthp.v12i2.36160
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/36160/26268>
- Sasmito, B. B., Titik, D. S., & Dearta, D. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia Alba* Terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 109-115. DOI:10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.16 <https://jfmr.ub.ac.id/index.php/jfmr/article/view/370/169>
- Sayekti, D. (2017). Aktivitas Antioksidan The Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <https://core.ac.uk/download/pdf/148610497.pdf>
- Syahrul, S., Romdhani, R., & Mirmanto, M. (2016). Pengaruh Variasi Kecepatan Udara Dan Massa Bahan Terhadap Waktu Pengeringan Jagung Pada Alat Fluidized Bed. *Jurnal Dinamika Teknik Mesin*, 6(2), 119-126. DOI:10.29303/d.v6i2.15
<https://media.neliti.com/media/publications/59083-ID-pengaruh-variasi-kecepatan-udara-dan-mas.pdf>
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Komponen Bioaktif Dan Karakteristik Sensori Teh *White Peony*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 36-47. DOI:10.24843/itepa.2019.v08.i01.p05 <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/48171/28777>
- Volf, Irina., I. Ignat., Neamtu, M., & Popa, V. I. (2014). *Thermal Stability, Antioxidant Activity, and Photo-oxidation of Natural Polyphenol*. *Journal Chemical Papers*, 68 (1), 121-129. DOI:10.2478/s11696-013-0417-6
https://www.academia.edu/12879471/Thermal_stability_antioxidant_activity_and_photo_oxidation_of_natural_polyphenols
- Wahdaningsih, S., Setyowati, E. P., & Wahyuono, S. (2011). Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang PakiS (*Alsophila glauca* J. Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 156-160.
<https://media.neliti.com/media/publications/180896-ID-none.pdf>
- Wazir, D., Ahmad, S., Muse, R., Mahmood, M., & Shukor, M. Y. (2011). Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. *Journal Plant Biochemistry and Biotechnology*. 20(2):234-240
https://www.researchgate.net/publication/227133113_Antioxidant_activities_of_different_parts_of_Gnetum_gnemon_L

- Widarta, I. W. R., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Alpukat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3). *Indonesian Food Technologists* DOI:10.17728/jatp.3361 <https://www.researchgate.net/publication/335127673> [Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Alpukat](https://www.researchgate.net/publication/335127673)
- Wijayanti, Heri. (2003). Forfikasi β -karoten Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) pada Pembuatan Kue Wingko. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Winangsih., Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*) *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, 21(1),19-25. DOI: 10.14710/baf.v21i1.6268 <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/6268/5284>
- Wiradimadja, R.,Burhanuddin, H., & Saefulhadjar, D. (2010). Peningkatan kadar vitamin A pada telur ayam melalui penggunaan daun katuk (*Sauropus androgynous L. Merr*) dalam ransum. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(2). <https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/429/527>

