

## 8. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2019 SNI No 7709:2019. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://www.scribd.com/document/495781640/80-Minyak-Goreng-Sawit-SNI-7709-2019-1>.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2020. 10 Produsen Rempah Terbesar di Dunia. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/10/india-produsen-rempah-rempah-terbesar-di-dunia>.
- Abriana, A., & Johannes, E. (2014). Turmeric extract as an antioxidant in repeatedly used cooking oil. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 3(12), 347-350. <http://www.ijstr.org/final-print/dec2014/Turmeric-Extract-As-An-Antioxidant-In-Repeatedly-Used-Cooking-Oil.pdf>.
- Abubakar, M. S. H., Nuryanti, S., & Suherman, S. (2018). Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Untuk Memurnikan Minyak Jelantah. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(1), 41-45. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/10390>
- Adiani, Vanshika; Gupta, Sumit; Chatterjee, Suchandra; Variyar, Prasad S.; Sharma, Arun (2015). Activity guided characterization of antioxidant components from essential oil of Nutmeg (*Myristica fragrans*). *Journal of Food Science and Technology*, 52(1), 221–230. doi:10.1007/s13197-013-1034-7. <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-013-1034-7>.
- Antasionasti, I., & Jayanto, I. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Secara In Vitro/Antioxidant Activities Of Cinnamon (*Cinnamomum Burmani*) In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*, 38-47. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jfu/article/download/66775/40160>.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang digunakan oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*. 2(3): 1-8. <http://jurnal.uts.ac.id/index.php/Tambora/article/view/173>
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29-35. <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyakesehatan/article/view/280>.
- Astuti, D. W., Rahayu, M., & Sari, T. S. (2014). Pengaruh Lama Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn.) dalam Minyak Goreng Bekas Pakai Terhadap Penurunan Bilangan Peroksida. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL & INTERNASIONAL*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/1172>.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Y.K., Francisco, G., Yudha, A., 2011. Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *WIDYA TEKNIK*. 10, 1–10. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/155>

- Badryah, & Rasmito, A. (2018). Pemanfaatan Kunyit Untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Goreng Curah. *Jurnal Teknik Industri dan Kimia*, 1(1), 7-15. <https://ejournal-unipra.com/index.php/JTIK/article/view/59>.
- Biswal, A., Pooja, B., Sarathchandra, G., & Selvam, P. (2021). Current trends on the utility of antioxidant in cooking oil: A review. *The Pharma Innovation Journal*. 10(3): 463-471. <https://www.thepharmajournal.com/archives/2021/vol10issue3/PartG/10-3-18-723.pdf>
- Blasi, F., & Cossignani, L. (2020). An overview of natural extracts with antioxidant activity for the improvement of the oxidative stability and shelf life of edible oils. *Processes*, 8(8), 956. <https://www.mdpi.com/2227-9717/8/8/956>
- BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan. Jakarta: BPOM. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM\\_No\\_11\\_Tahun\\_2019\\_tentang\\_BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf)
- Burri, S. C., Ekholm, A., Håkansson, Å., Tornberg, E., & Rumpunen, K. (2017). Antioxidant capacity and major phenol compounds of horticultural plant materials not usually used. *Journal of functional foods*, 38, 119-127. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464617305169>.
- Christiany, C., Sudrajat, S. E., & Rahayu, I. (2021). The potency of *Cinnamomum zeylanicum* to prevent diseases: a review. *Eureka Herba Indonesia*, 2(1), 49-58. <https://www.eurekabiomedical.com/index.php/EHI/article/view/11>.
- Embuscado, M. E. (2019). Bioactives from culinary spices and herbs: a review. *Journal of Food Bioactives*, 6. <http://www.isnff-jfb.com/index.php/JFB/article/view/89>.
- Erlidawati., Safrida., Mukhlis. (2018). Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press. <https://ebooks.gramedia.com/id/buku/potensi-antioksidan-sebagai-antidiabetes>
- Fadda, A., Sanna, D., Sakar, E. H., Gharby, S., Mulas, M., Medda, S., ... & Durazzo, A. (2022). Innovative and Sustainable Technologies to Enhance the Oxidative Stability of Vegetable Oils. *Sustainability*, 14(2), 849. <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/2/849>.
- Fardani, R. A. (2018). Pengaruh Penambahan Bubuk Bawang Merah terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah. *Media of Medical Laboratory Science*, 2(1), 35-38. <http://www.lppm.poltekmfh.ac.id/index.php/mmls/article/view/115>.
- Fardani, R. A., Christina, P. A. W., & Atfal, B. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Bawang Merah Sebagai Antioksidan Alami Terhadap Kualitas Minyak Goreng Curah. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(2), 75-79. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/JAFP/article/view/6750>.
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis

- Minyak Sawit Di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2):111-124.  
<https://pdfs.semanticscholar.org/516b/7c09c436553efa040e5439338ef507cd8ab6.pdf>.
- Hastuti, E., & Fitriyah, R. L. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Bawang Merah (*Allium ascalonicum*) Terhadap Bilangan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Jelantah. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(1), 1-7.  
<http://cjp.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/cjp/article/view/88>
- Herlina, H., Astryaningsih, E., Windrati, W. S., & Nurhayati, N. (2018). Tingkat kerusakan minyak kelapa selama penggorengan vakum berulang pada pembuatan *Ripe Banana Chips* (RBC). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 186-192.  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/6527>.
- Husnah & Nurlela, N. (2020). Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65-71.  
<https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/redoks/article/view/4129>.
- Iلمي, I. M. B., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan di rumah tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/119>.
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2019). Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 81-90.  
<https://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/9764>
- Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding SEMIRATA* 2013, 1(1).  
<https://jurnal.fmipa.unila.ac.id/semirata/article/view/816>.
- Luliana, S., Purwanti, N. U., & Manihuruk, K. N. (2016). Pengaruh cara pengeringan simplisia daun senggani (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(3), 2.  
<https://scholarhub.ui.ac.id/cgi/viewcontent.cgi?article=1150&context=psr>.
- Malahayati, N., Widowati, T. W., & Febrianti, A. (2021). Karakterisasi Ekstrak Kurkumin dari Kunyit Putih (*Kaemferia rotunda* L.) dan Kunyit Kuning (*Curcuma domestica* Val.). *Agritech*. 41(2): 134-144. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/41345>.
- Manurung, M. M., Suaniti, N. M., & Dharma Putra, K. G. (2018). Perubahan kualitas minyak goreng akibat lamanya pemanasan. *Jurnal Kimia*, 59.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/37336>.
- Mardiah, N., Mulyanto, C., Amelia, A., Lisnawati, L., Anggraeni, D., & Rahmawanty, D. (2017). Penentuan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*, 4(2).

<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/pharmascience/article/view/5768>.

- 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. <http://repository.um-surabaya.ac.id/4744>.
- Martha, S. (2019). Uji aktivitas antioksidan dari beberapa fraksi bawang merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 4(1). <http://www.ejournal.stifibp.ac.id/index.php/jibf/article/view/48>.
- Maryam, S. (2015). Kadar antioksidan dan IC<sub>50</sub> tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) yang difermentasi dengan lama fermentasi berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/semnasmipa/article/view/10303>
- Maryam, S., Pratama, R., Effendi, N., & Naid, T. (2015). Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Yodium (*Jatropha Multifida* L.) dengan Metode Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity (CUPRAC). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1). <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindo/article/view/185>.
- Masykur, M. (2013). Pengembangan Industri Kelapa Sawit sebagai Penghasil Energi Bahan Bakar Alternatif dan Mengurangi Pemanasan Global. *Reformasi*, 3(2), 96-107. <https://www.neliti.com/publications/319428/pengembangan-industri-kelapa-sawit-sebagai-penghasil-energi-bahan-bakar-alternat>.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/399>.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2). <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/55>.
- Nwagbo, C. C., Uzomah, A., & Olawuni, I. A. (2020). Storage Oxidation Stability of Crude Palm Oil with some Traditional Nigerian Spices. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*. Volume 14, Issue 8 Ser. II. <https://www.iosrjournals.org/iosr-jestft/papers/Vol14-Issue8/Series-2/A1408020109.pdf>.
- Permana, T., Wiradjaja, N., Sutanto, H., & Surya, V. S. (2022, January). A Review on the Potential of Natural Antioxidant Sources to Improve Oxidative Stability in Edible Oils. In *6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021)* (pp. 117-125). Atlantis Press. <https://www.atlantispress.com/proceedings/ic-fanres-21/125968074>.
- Perwita, D.S. (2012). Penambahan Kunyit sebagai Antioksidan Alami pada Minyak Goreng Curah. *Kimia dan Teknologi*, 8-14. <http://repository.upnjatim.ac.id/477/13/5.6%20Penambahan%20Kunyit.pdf>.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *ODONTO: Dental Journal*, 4(2), 122-128. <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/odj/article/view/2250>.



- Pratiwi, D., & Wardaniati, I. (2019). Pengaruh variasi perlakuan (segar dan simplisia) rimpang kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap aktivitas antioksidan dan kadar fenol total. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 159-165. <http://www.jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/231>.
- Putri, D. A., & Rahayu, T. (2013). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Dan *Black Garlic* Terhadap *Escherichia Coli* Sensitif Dan Multiresisten Antibiotik. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/28527>.
- Rahayu, T. D., Ardana, M., & Rijai, L. (2017). Potensi Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa* L) Sebagai Antoksidan Dan Tabir Surya. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* (Vol. 6, pp. 84-89). <http://prosiding.farmasi.unmul.ac.id/index.php/mpc/article/view/263>.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1). <http://journal.unsika.ac.id/index.php/agrotek/article/download/721/629>.
- Rao, P. V., & Gan, S. H. (2014). Cinnamon: a multifaceted medicinal plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2014, 1-12. <https://www.hindawi.com/journals/ECAM/2014/642942/>.
- Rohmawati, S., Pangestuti, D. R., & Widjajanti, L. (2017). Perbedaan Jumlah Bilangan Peroksida Minyak Goreng dengan Penambahan Bawang Merah dan Bawang Putih sebagai Antioksidan Alami (Pada Pedagang Gorengan di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang Tahun 2016). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 5(1), 307-314. <https://www.neliti.com/publications/105860/perbedaan-jumlah-bilangan-peroksida-minyak-goreng-dengan-penambahan-bawang-merah>.
- Rorong, J., Aritonang, H. F., & Ranti, F. P. (2008). Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan. *Chemistry Progress*, 1(1), 9-18. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/view/20>.
- Sangi, M. (2019). Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa. *Chemistry Progress*, 4(2). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/view/4976>.
- Santoso, U. (2021). Antioksidan Pangan.. *UGM PRESS*. <https://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/teknologi-pertanian/antioksidan-pangan>.
- Septiana, E., & Simanjuntak, P. (2015). Aktivitas antimikroba dan antioksidan ekstrak beberapa bagian tanaman kunyit (*Curcuma longa*). *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1), 1-10. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/fitofarmaka/article/view/193>.
- Shahid, M. Z., Saima, H., Yasmin, A., Nadeem, M. T., Imran, M., & Afzaal, M. (2018). Antioxidant capacity of cinnamon extract for palm oil stability. *Lipids in health and disease*, 17(1), 1-8. <https://lipidworld.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12944-018->

[0756-y.](#)

- Shan, C. Y., & Iskandar, Y. (2018). Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa* L.). *Farmaka*, 16(2). <http://journal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17610>.
- Sharma, S., Cheng, S. F., Bhattacharya, B., & Chakkaravarthi, S. (2019). Efficacy of free and encapsulated natural antioxidants in oxidative stability of edible oil: Special emphasis on nanoemulsion-based encapsulation. *Trends in Food Science & Technology*, 91, 305-318. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224418305867>.
- Shidiq, R. A., Hidayati, N., & Mardiyono, M. (2017). Pengaruh Ekstrak Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L) terhadap Bilangan Peroksida Pada Penggunaan Berulang Minyak Goreng Kelapa Sawit. *Biomedika*, 10(2), 47-51. <http://ejurnal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/biomedika/article/view/274>.
- Sopianti, D. S., Herlina, H., & Saputra, H. T. (2017). Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak goreng. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 100-105. <http://103.111.125.15/index.php/katalisator/article/view/2408>.
- Sulistiyowati, R., & Al Aajilaini, S. (2017). Pengaruh penambahan bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap penurunan bilangan peroksida dalam minyak jelantah. *Pena Medika Jurnal Kesehatan*, 7(2). <http://jurnal.unikal.ac.id/index.php/medika/article/view/585>.
- Suparmajid, A. H., Sabang, S. M., & Ratman, R. (2016). Pengaruh lama penyimpanan rimpang kunyit (*Curcuma domestica* vahl) terhadap daya hambat antioksidan. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 1-7. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7921>.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 77-88. <http://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jki/article/view/2882>.
- Suwardi, F., & Noer, S. (2020, July). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.). In *SINASIS (Seminar Nasional Sains)* (Vol. 1, No. 1). <http://proceeding.unindra.ac.id/index.php/sinasis/article/view/4018>.
- Syarif, Sukmawati., Rachmat Kosman., & Nurul Inayah. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Metode FRAP. *Jurnal As-Syifaa*. 7 (1). 26-33. <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/as-syifaa/article/view/18>.
- Tanvir, E. M., Hossen, M., Hossain, M., Afroz, R., Gan, S. H., Khalil, M., & Karim, N. (2017). Antioxidant properties of popular turmeric (*Curcuma longa*) varieties from Bangladesh. *Journal of Food Quality*, 2017. <https://www.hindawi.com/journals/jfq/2017/8471785/>.
- Tapalina, N., Tutik, T., & Saputri, G. A. R. (2022). Pengaruh Metode Ekstraksi Panas Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmu*

*Kedokteran dan Kesehatan*, 9(1).  
<http://www.ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/5830>.

- Taufik, M., & Seftiono, H. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123-130. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/view/1460>.
- Tomagola, N. (2016). Aktivitas antioksidan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) untuk mengatasi ketengikan (*Rancidity*) pada minyak goreng. *Journal of Chemical Process Engineering*, 1(2), 7-15. <https://www.jurnal.teknologiindustriumi.ac.id/index.php/JCPE/article/view/65>.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L.). In *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan* (p. 1). <http://www.jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/view/1547>.
- Wahyudi, C. T., Wijayanti, S. D., & Harijono, H. (2018). Pengaruh Konsentrasi Media Penyalut dan Lama Ultrasonikasi Terhadap Ukuran Partikel dan Aktivitas Antioksidan Nano Ekstrak Bawang Putih Tunggal (*Allium sativum* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3). <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/87559129.2020.1869775>.
- Wahyuni, N. E., Yusuf, M., & Tutik, T. (2021). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa* L.). *Jurnal Farmasi Malahayati*, 4(2), 216-226. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2562049>.
- Weerasekera, A. C., Samarasinghe, K., de Zoysa, H. K. S., Bamunuarachchige, T. C., & Waisundara, V. Y. (2021). *Cinnamomum zeylanicum*: Morphology, Antioxidant Properties and Bioactive Compounds. In *Antioxidants-Benefits, Sources, Mechanisms of Action*. IntechOpen. <https://www.intechopen.com/chapters/76481>.
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. (2019). Ekstraksi Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Konversi*, 8(1), 8. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/4682>.
- Wulansari, A. N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varigiaefolium*) Sebagai Antioksidan. *Farmaka*, 16(2). <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17574>.
- Yang, C. H., Li, R. X., & Chuang, L. Y. (2012). Antioxidant activity of various parts of *Cinnamomum cassia* extracted with different extraction methods. *Molecules*, 17(6), 7294-7304. <https://www.mdpi.com/1420-3049/17/6/7294>.
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan daun sirsak (*Annona muricata* L.) menggunakan ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35-42. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/29815/18375>.

Yustinah, Y. (2013). Pengaruh Massa Bioadsorben dari Klobot Jagung Pada Proses Adsorpsi Minyak Goreng Bekas. *Seminar Nasional Kimia Terapan Indonesia*, 4, 13-16. <http://repository.umj.ac.id/2273/>.

