

DAFTAR PUSTAKA

Alam, M. N., Bristi, N. J., & Rafiquzzaman, M. 2013. Review On In Vivo and In Vitro Methods Evaluation Of Antioxidant Activity. *Saudi pharmaceutical journal*, 21(2), 143-152.

<https://doi.org/10.1016/j.jsps.2012.05.002>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1319016412000357>

Ayu Martini, Ni Ketut; Ayu Ekawati, Ni Gusti; Timur Ina, Putu. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*.

<https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p09>

<https://jurnal.harianregional.com/itepa/id-67759>

Barooah, M. J., Sethi, L. N., & Borah, A. 2020. Solar Tunnel Drying System: A Literature Review Sistem Pengeringan Terowongan Surya: Sebuah Kajian Pustaka.

<https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.03.9>

<https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/download/594/635>

Christodoulou MC, Orellana Palacios JC, Hesami G, Jafarzadeh S, Lorenzo JM, Domínguez R, Moreno A, Hadidi M. 2022. Spectrophotometric Methods For Measurement Of Antioxidant Activity In Food and Pharmaceuticals. *Antioxidants*. 11(11):2213.

<https://www.mdpi.com/2076-3921/11/11/2213>

Hardiyanti, U., Hartuti, S., & Khathir, R. 2022. Kajian Parameter Pengeringan pada Alat Pengering Terowongan Energi Matahari Tipe Hohenheim Aceh Generasi Ketiga. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 523-531.

<https://doi.org/10.3390/antiox11112213>

<https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/19897>

Histifarina, D., Musaddad, D., & Murtiningsih, E. 2004. Teknik Pengeringan Dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Jurnal Hortikultura*, 14(2), 107-112.

<https://doi.org/10.37905/jjft.v1i2.7670>

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/7670>

Kratchanova, M., Pavlova, E., & Panchev, I. 2004. The Effect Of Microwave Heating of Fresh Orange Peels On The Fruit Tissue and Quality of Extracted Pectin. *Carbohydrate polymers*, 56(2), 181-185.

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2004.01.009>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0144861704000542>

Kurniati, D. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25.

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/download/22562/21781>

Kumalaningsih S. 2007 Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya: Trubus Agrisarana.

<https://balaiyanpus.jogjaprovo.go.id/opac/detail-opac?id=26775>

Lalu, N., Une, S., & Bait, Y. 2023. Pengaruh Waktu Perendaman Asam Sitrat Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisaca*) Di UMKM Miss Putungo. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 195-205.

<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjft/article/view/16567/7921>

Lukito, Liem Pamela. 2017. Aplikasi Perlakuan Awal Steam Blanching dan Asam Sitrat Terhadap Kualitas Kencur (*Kaempferia galanga L.*) yang Dikeringkan Dengan Solar Tunnel Dryer. Other thesis, Unika Soegijapranata Semarang.

<https://repository.unika.ac.id/14851/>

Mashudi, N. N. 2012. Minuman Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Berkarbonasi Ready To Drink Sebagai Minuman Fungsional yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 3(2), 64-77.

<https://doi.org/10.30997/jp.v3i2.598>

<https://ojs.unida.ac.id/jp/article/view/598>

Saputri, L., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kadar Vitamin C Pada Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Prosiding Seniati*, 6(3), 636-643.

<https://doi.org/10.36040/seniati.v6i3.4942>

<https://ejournal.itn.ac.id/index.php/seniati/article/view/4942>

Sevda, M. S., & Rathore, N. S. (2010). Performance evaluation of the semicylindrical solar tunnel dryer for drying handmade paper. *Journal of Renewable and Sustainable Energy*, 2(1).

<https://doi.org/10.1063/1.3302139>

<https://pubs.aip.org/aip/jrse/article-abstract/2/1/013107/284554/Performance-evaluation-of-the-semicylindrical?redirectedFrom=fulltext>

Shinde, G. U., Kamble, K. J., Harkari, M. G., & More, G. R. 2011. Process Optimization In Turmeric Heat Treatment By Design and Fabrication Of Blancher. In International Conference on Environmental and Agriculture Engineering. *IPCBE* (Vol. 15, No. 2011, pp. 36-41).

https://www.researchgate.net/publication/314154061_Process_optimization_in_Turmeric_heat_treatment_by_design_and_fabrication_of_Blancher

Silalahi, M. 2019. Kencur (*Kaempferia galanga L.*) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(1), 127-142.

<https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>

<https://journal.upgripnk.ac.id/index.php/saintek/article/view/1178>

SNI : (01-7085-2005). Standar Nasional Indonesia Tentang Simplisia Kencur. Diakses Juni 2025.

<https://www.scribd.com/document/442098207/SNI-01-7085-2005-Simplisia-Kencur>

Soleh, S. M., & Megantara, S. 2019. Karakteristik Morfologi Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga L.*) dan Aktivitas Farmakologi. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.

<https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/22089>

Sugeng, H. R. 1984. Tanaman Apotik Hidup. PT. Aneka Ilmu. Semarang.

Sukandar, E. Y. 2014. Tren Dan Paradigma Dunia Farmasi, Industri-Klinik-Teknologi Kesehatan, Disampaikan Dalam Orasi Ilmiah Dies Natalis ITB.

https://www.researchgate.net/publication/237663378_TREN_DAN_PARADIGMA_DUNIA_FARMASI_Industri-Klinik-Teknologi_Kesehatan

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.

<https://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/kejuangan/article/view/1547>

Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 13(1).

<https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>

<https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/283>

Winangsih, W., & Parman, S. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Anatomi Fisiologi, 21(1), 19-25.

https://eprints.undip.ac.id/42551/1/jurnal_winangsih.pdf

Winarti, S. 2010. Makanan fungsional. Y ogyakarta: *Graha Ilmu*, 137-165

