

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, D., Suryaningsih, L., dan Rachmawan, O. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler. *Students e-Journal*, 5(4)
- Ananta, M. N. F., Nuralyza, I., Solehah, K., Pratama, I. S., & Aini, S. R. (2024). Skrining fitokimia ekstrak air dan ekstrak etanol 70% Propolis Trigona sp. asal Lombok Utara. *Sasambo Journal of Pharmacy*, 5(1), 38-45.
- Andini, S., Yulianita, Y., & Febriani, E. N. K. (2023). Formulasi Sediaan Nanoemulgel Ekstrak Buah Lada Hitam (*Piper Nigrum* L.) Dengan Variasi Konsentrasi Tween 80 Dan Peg 400. *Majalah Farmasetika*, 8(3), 250-266.
- Andriyani, N. (2004). *Pembuatan Bubuk Kencur (Kaemferia Galanga L.) Dengan Menggunakan Pengering Tray Dryer*. Skripsi, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemists*.
- Asfahani, F., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2022). Analisis Fitokimia Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) dari Kota Langsa. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 4(2), 18-22.
- Asiah, N., dan Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Kepanjen : AE Publishing.
- Asrawaty. 2011. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. *Jurnal KIAT* edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Ayuni, S. (2022). *Pengaruh Perbandingan Antara Jahe Merah Dengan Lada Hitam Menggunakan Metode Oven Pada Kualitas Tambar Tinuktuk Yang Dihasilkan*, Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Bhatwalkar, S.B., Mondal, R., Krishna, S.B.N., Adam, J.K., Govender, P., Anupam, R., 2021, Antibacterial Properties Of Organosulfur Compounds Of Garlic (*Allium Sativum*). *Frontiers In Microbiology*, 12(July), 1–20.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., & Berset, C. L. W. T. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT- Food science and Technology*, 28(1), 25-30.
- BSN. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- BSN. (2006). *SNI 01-3741-2006 : Rempah – rempah bubuk*.
- BSN. (2008). *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*.

- Bulla, R. M., Da Cunha, T. M., & Nitbani, F. O. (2020). Identifikasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Alkaloid Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) Kultivar Lokal. *Chemistry Notes*, 2(1), 58-68.
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., dan Suhendra, L. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi Terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.) sebagai sumber saponin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. ISSN, 2503, 488X.
- Cucikodana, Y., Saragih, D. S., Kalista, A., & Verawati, E. (2025). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Ph, Vitamin C, Dan Aktivitas Antioksidan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(3).
- Damanik, M., Riris, I. D., Susanti, N., Ramadhaniyah, N., dan Rinanda, J. A. (2024). The Quality of Tinuktuk in The Frozen Temperature Storage. *Jurnal Pendidikan Kimia (JPKIM)*, 16 (1), 57-63.
- Damanik, M., Rosmiati, R., Permatasari, T., Surbakti, T. A., & Ayuni, S. (2023). Ash, Protein And Salinity Analysis Of Integrated Formulation Of Herbs And Spices In Typical Simalungun "Tinuktuk" North Sumatera-Indonesia. *International Journal Of Health And Pharmaceutical (Ijhp)*, 3(3), 545-549.
- Dewi, K., Putra, I. N. K., dan Yusasrini, N. L. A. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.), *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan*, 11(1), 1-12.
- Dewi, W. K. N., Harun., dan Y, Zalfiatri. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta*, 4(2).
- Dhanti, R., & Maulida, I. D. (2025). Pengaruh Waktu Dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Susut Bobot Kacang Kedelai Dan Kacang Tanah. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 2, No. 2, pp. 802-811).
- Dharma . 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh. *Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Udayana, Bali*. Vol.9. No.1, 88,95.
- Ergina, E., Nuryanti, S., & Pursitasari, I. D. (2014). Uji kualitatif senyawa metabolit sekunder pada daun palado (*Agave angustifolia*) yang diekstraksi dengan pelarut air dan etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165-172.
- Fadhilah, D. N., Hutaeruk, D., & Nurbaya, S. (2023). Karakteristik simplisia dan Skrinning Fitokimia Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 1(1), 207-217.

- Fadila, M. R. (2024). Pengaruh Temperatur Dan Lama Pengeringan Pada Pembuatan Minuman Herbal Instan Dari Batang Bajakah Tampala (*Spatholobus Littoralis* Hassk) Menggunakan Metode Vakum. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 28-35.
- Febrianti, T., Fizriani, A., Fauzia, F. A., & Agustin, T. A. (2024). Pemanfaatan Limbah Bawang Merah Dengan Alat Pengeringan Fluidized Bed Dryer Pada Ikm Berkah Jaya Kabupaten Garut. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 2602-2607.
- Felicia, N., Widarta, I. W. R., dan Ariyusasrini, N. L. (2016). Pengaruh Ketuaan Daun dan Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan serta Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Fitriana, Y. A. N., Sigit, N. H., Alfiyati, S., Mufidah, A. N., & Furayda, N. (2021). Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam). *Sainteks*, 17(2), 171-184.
- Fufa, B.K., (2019), Anti-Bacterial And Anti-Fungal Properties Of Garlic Extract (*Allium Sativum*): A Review. *Microbiology Research Journal International*, 28(3), 1–5.
- Harnita, N., Putri, A. M., Fitria, D., & Fajriati, M. (2023). Karakterisasi Metabolit Sekunder Ekstrak n-heksana dari Daun Sirsak (*Annona muricata* L). *Jurnal Kolaborasi Sains Dan Ilmu Terapan*, 2(1), 19-22.
- Haryana, N. R., Permatasari, T., Damanik, M., Pratiwi, C., & Bahri, H. (2022). Peningkatan Pengetahuan Gizi Dan Higiene Sanitasi Pengolahan Produk Pada Usaha Tambar Tinuktuk Khas Simalungun Di Kota Pematang Siantar. *Abdimas Unwahas*, 7(2).
- Hasibuan, A. S., Edrianto, V., & Purba, N. (2020). Skrinning fitokimia ekstrak etanol umbu bawang merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Farmasimed (JFM)*, 2(2), 45-49.
- Hasibuan, R., Hasibuan, H., Madani, Y. N., Pramananda, V., Fazillah, R., & Alexander, V. (2023). Pengaruh Kondisi Operasi terhadap Karakteristik Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) Menggunakan Tray Dryer dengan Udara Panas dari Proses Pirolisis. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 12(2), 84-91.
- Helmi, H., Arsyadi, A., & Salmi, S. (2022). Uji Kualitas Bakteri Pada Terasi Toboali Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 7(1), 77-83.

- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hidayati, L., & Ramadhan, M. A. (2023). Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Inovasi Kapsul Jamu Antidiabetik Dari Bahan Alam. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 9135-9142.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., & Viransa, V. P. (2016). Kandungan Piperin Dalam Ekstrak Buah Lada Hitam Dan Buah Lada Putih (*Piper Nigrum* L.) Yang Diekstraksi Dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode Klt-Densitometri. *Media Farmasi*, 13(2), 173-185.
- Husna, N. (2023). *Aktivitas Ekstrak Etanol Dan Ekstrak Air Daun Kedondong Pagar (Lannea Nigritana) Terhadap Penyembuhan Luka Sayat Mencit (Mus musculus)*. Thesis, UIN Er- Raniry, Fakultas Sains dan Teknologi.
- Isyanti, M., Andarwulan, N., & Nur Faridah, D. (2019). Karakteristik Fisik Dan Fitokimia Buah Kecombrang (*Etlingera Elatior* (Jack) R.M. Sm). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 96.
- Jay. J. M. (1998). *Modern Food Microbiology*. Aspen Publishers.
- Jayasena, D. D., & Jo, C. (2013). Essential oils as potential antimicrobial agents in meat and meat products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 34(2), 96–105.
- Kedare, S. B., Singh, R. P. (2011). Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay. *J Food Sci Technol*, 48, 412 - 422.
- Kereh, R. L., Riza, A., & Tanujaya, H. (2022). Analisis Karakteristik Pengering Sampah Organik Tipe Tray Dryer Dengan Pendekatan CFD. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(7).
- Khayati, N. L. A., Prabandari, S., Sari, M. P. (2020). Uji Aktivitas Analgetik Kombinasi Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averhoa blimbi* L.) dan Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) Terhadap Mencit Putih Jantan (*Mus muscullus*). *Jurnal Poltek Tegal*, 7(1), 1-10.
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widayahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Riswanto, F. D. O., & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46-53.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food : Principle and Practices*. Springer, New York.
- Luliana, S., & Isnindar, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Serbuk Jamu Instan Jahe (*Zingiberis Officinale*) Dan Meniran (*Phyllanthus Niruri* L.). *Al-Khidmah*, 5(1), 1.

- Maisarah, M., & Chatri, M. (2023). Karakteristik dan fungsi senyawa alkaloid sebagai antifungi pada tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 231-236
- Marlina, L. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur Dan Garam Himalaya Terhadap Masa Simpan Tahu. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 1-7.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., & Carr, B.T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Molyneux P (2004) The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 26(2):211-21.
- Munadi, R. (2020). Analisis Komponen Kimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc. Var Rubrum*). *Cokroaminoto Journal Of Chemical Science*, 2(1), 1-6.
- Mustika, C. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Lemak, Kadar Abu, dan Nilai Energi Pembuatan Teh Telur Instan Menggunakan *Food Dehydrator*. Skripsi, Ilmu Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Napitupulu, F. I. R., Wijaya, C. H., Prangdimurti, E., Akyla, C., Yakhin, L. A., & Indriyani, S. (2020). Comparison Of Several Processing Methods In Preserving The Flavor Properties Of Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc.) Fruit. *Journal Of Engineering & Technological Sciences*, 52(3).
- Nasution, J., & Damanik, J. E. F. (2021, September). Tinuktuk Makanan Tradisional Etnis Simalungun Untuk Kesehatan Ibu Pasca Melahirkan. *In Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1, Pp. 122-128).
- Natasutedja, A. O., Lumbantobing, E., Josephine, E., Carol, L., Junaedi, D. I., Normasiwi, S., & Putra, A. B. N. (2020). Botanical Aspects, Phytochemicals And Health Benefits Of Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium*). *Indonesian Journal Of Life Sciences*, 8-15.
- Nurcholis, W., Irsal, R. A. P., Rosyidah, R. A., Kurnia, M. R. A., & Aisyah, S. I. (2023). Potensi Senyawa Antioksidan Dari Tanaman Krokot (*Portulaca Grandiflora*): Narrative Review. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedika Journal)*, 8(1), 25-35.
- Nurjadidah., Nazaruddin., dan Cicilia, S. (2023). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh daun jambu biji putih. *Jurnal Edukasi Pangan*, 1(1), 55-67.

- Octaviani, P. (2024). *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Skinning Fitokimia Dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Dan n-heksanaa Tambar Tinuktuk*. Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Pangisian, J., Sangi, M. S., & Kumaunang, M. (2022). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Serta Antibakteri Biji Buah Pangi (Pangium Edule Reinw). *Jurnal Lppm Bidang Sains Dan Teknologi*, 7(1), 11-19.
- Pogaga, E., Yamlean, P. V., & Lebang, J. S. (2020). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Daun Murbei (Morus Alba L.) Menggunakan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 9(3), 349-356.
- Prabawati Td, Pujimulyani, 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (Kaempferia Galanga) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, Dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma Mangga Val). *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta*.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, Dan Aktivitas Antioksidan. *Fakultas pertanian Universitas Sebelas Maret*. Surakarta.
- Prasetyaningsih, Y., & Mulyanti, S. (2018). Pengaruh Suhu Dan Laju Alir Pengeringan Pada Bawang Putih Menggunakan Tray Dryer. *In Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (P. 1).
- Purwantiningsih, T. I., Rusae, A., & Freitas, Z. (2019). Uji In Vitro Antibakteri Ekstrak Bawang Putih Sebagai Bahan Alami Untuk Celup Puting. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 17(1), 1-4.
- Putri, S. D. E., Asni, N., Rukmana, M. D., Winona, F., & Putri, T. M. (2024). Analisis Kuantitatif Kandungan Minyak Pada Kemiri (Aleurites Moluccanus) Menggunakan Metode Ekstraksi Soklet. *Journal Of Polymer Chemical Engineering And Technology*, 2(1), 1-6.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah: Hedonik Test And Storage Test Extract Ethanol The Tubers Of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (Jsm)*, 7(2), 124-131.
- Ramadhaniyah, N. (2023). *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Frozen Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk*. Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.

- Rauf, R. F., & Alamsyah, R. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Food Dehydrator Terhadap Karakteristik Psikokimia Dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 273-289.
- Rinanda, J. A. (2023). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Pada Suhu Ruang*. Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Rizqiana, A., & Sudarmin, S. (2023). Analysis of Antioxidant Activity on the Ethanol Extract of Indonesian Tropical Forest Plants. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(1), 47-57.
- Robi, Y., & Kartikawati, S. M. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1).
- Sahupala, M., Une, S., & Limonu, M. (2019). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan. *Jambura Journal Of Food Technology*, 1(2), 32-42.
- Sari, I. P., Devi, M., & Rojihatien, U. (2022). Pengaruh Subtitusi Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Terhadap Kapasitas Antioksidan Cookies. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 4(1), 32-40.
- Sari, L M. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). Skripsi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sarjono, A. P., Dan Suherman. (2022). Drying Onion Slices Using A Food Dehydrato. Duvest - *Journal Of Universal Studies* ,7(2).
- Satria, R., Hakim, A. R., & Darsono, P. V. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Dari Fraksi n-heksanaa Ekstrak Daun Gelinggang Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Of Engineering, Technology, And Applied Science*, 4(1), 33-46.
- Sembiring, B. S. B., Fanani, M. Z., & Jumiono, A. (2022). Pengaruh Teknologi Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Seledri. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 1-6.
- Septyaningsih, D. (2010). Isolasi dan identifikasi komponen utama ekstrak biji buah merah (*Pandanus conoideus lamk*). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Setiabudi, D. & Tukiran, 2017. Uji Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Kulit Batang Tumbuhan Klampok Watu (*Syzygium litorale*). *Unesa Journal of Chemistry*, 6(3), 155-160.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, Dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Shintawati, Widodo, Y. R., & Ermaya, D. (2021). Yield and Quality Improvement of Candlenut Oil by Microwave Assisted Extraction (MAE) Methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1012(1).
- Shodikin, M. B., Susiana, E., & Khailani, E. R. (2023). Analisis Kinerja Food Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. *Prosiding SAINTEK*, 6, 77-82.
- Silalahi, M. (2020). Ramuan Obat Tradisional Sub-Etnis Batak Karo Yang Diperjualbelikan Di Pasar Berastagi Dan Kabanjahe Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 15(2), 15-24.
- Siregar, P. N., Pedha, K. I. T., Resmiano, K. F. W., Chandra, N., Maharani, V. N., dan Riswanto, F. D. O. (2022). Kandungan Kimia Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Pembuktian In Silico Sebagai Inhibitor SARS-coV-2. *Jurnal Pharmascience*, 9(2), 185-200.
- Siringo ringo, M. (2024). *Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Skinning Fitokimia dan Uji Toksisitas Ekstrak Aseton dan Etil Asetat Tambar Tinuktuk*. Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan
- Sitanggang, F. M. C., Duniaji, A. S., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Daya Hambat Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC) Dalam Etil Asetat Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 257-266.
- Strika, I., Bašić, A., Halilović, N., 2017, Bulletin Of The Chemists And Technologists Of Bosnia And Herzegovina Antimicrobial Effects Of Garlic (*Allium Sativum* L.). *Organic Scientist*, 47, 1-10.
- Sulaiman. 2013. *Efektivitas Pemberian Ekstrak Ethanol 70% Daun Kecombrang (Etlingera Elatior) Terhadap Larva Instar III Aedes Aegypti Sebagai Biolarvasida Potensial*.Fakultas Kedokteran. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- 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), 54-60.
- Surbakti, T. A. (2022). *Pengaruh Perbandingan Antara Jahe Merah Dengan Lada hitam Menggunakan Metode Sangrai Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Yang Dihasilkan*. Skripsi, Kimia, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.

- Sutamihardja, R., Yuliani, N., & Rosani, O. (2018). Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 8(2), 80-86.
- Sutriningsih, S. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Serta Uji Stabilitas Pengaruh Konsentrasi Emulgator Asam Stearat Dan Trietanolamin Terhadap Formulasi Krim. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 119-130.
- Syahputra, R. A., Juwita, N. A., Astyka, R., & Lubis, M. F. (2023). Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC.) A Herbal Medicine From North Sumatera, Indonesia: *Phytochemical And Pharmacological Review. Heliyon*, 9(5).
- Syahrudin, M. G. M., Pangesthi, L. T., Kristiastuti, D., Lutfiati, D., Dewi, R., & Ruhana, A. (2021). Edukasi Dan Pembuatan Jamu Instan Berbasis Home Industry Bagi Masyarakat Yang Terkena Dampak Ekonomi Dalam Masa Pandemi. *Abimanyu: Journal Of Community Engagement*, 2(2), 19–28.
- Triratnawati, A. (2010). Pengobatan tradisional, upaya meminimalkan biaya kesehatan masyarakat desa di Jawa. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 13(2), 69-73.
- Utami, L. P., Tandean, P. G., & Liliawanti, L. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Terhadap Peningkatan Zona Hambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 9(2), 145-155.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniwati, M., Pratiwi, W., Kusmartono, B., & Sunarsih, S. (2022). Pengaruh Waktu Proses Dan Ukuran Bahan Terhadap Efektivitas Proses Maserasi Daun *Strobilantes Cusia*. *Jurnal Teknologi*, 15(1), 61-67