



## DAFTAR PUSTAKA

- Anggoro, D. R. S. Rezki. dan Siswarni. MZ. 2015. Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(2): 39-45.
- Anggrahini, S. R. R. Safitriani. dan U. Santosa. 2007. Pengaruh Penutupan dengan Kain Hitam dan Konsentrasi Etanol terhadap Kandungan Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Simplisia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). *Jurnal Tekno dan Industri Pangan*, 18(2):102-108.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemists]. 2005. *Official Methods of Analysis*. AOAC Arlington.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemists]. 2012. *Methods Committee Guidelines for Validation of Microbiological Methods for Food and Environmental Surface*. 25 edition. Publisher AOAC. Washington.
- Arajuo, C.A.C dan L.L. Leon. 2001. Biological Activities Of *Curcuma Longa*. *Mem Inst Oswaldo Cruz*, 96(5): 723-728.
- Azzahra, F. A. R. Utami. dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata*) pada *Edible Coating* terhadap Stabilitas pH dan Warna *Fillet* Ikan Patin selama Penyimpanan Suhu Beku. *Jurnal Teknosains*, 2(4): 32-38.
- BPOM [Badan Pengawas Obat dan Makanan] Republik Indonesia. 2014. *Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. Jakarta. 25 hal.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992*. Jakarta.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2010. *Basis Data Spasial Oseanografi: Suhu, Sanitasi, Oksigen Terlarut, Derajat Keasaman, Turbiditas, dan Kecerahan*. SNI 7644-2010. Jakarta.
- Cahyono, B. M. D.K. Huda, dan L. Limantara. 2011. Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid. *Reaktor*, 13(3):165-171.
- Damayanti, R. 2008. Uji Efek Sediaan Serbuk Instan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) sebagai Tonikum terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster. *Skripsi*. Program Studi Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Depkes [Departemen Kesehatan]. 2002. *Uji Makanan dan Minuman*. SNI 012891-1992. Jakarta.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Depkes RI. 2008. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi I*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 187 hal.
- Depkes RI. 1979. *Materia Medika Indonesia Jilid II*. Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta. 194 hal.
- Emilan, T. 2011. Konsep Herbal Indonesia: Pemastian Mutu Produk Herbal. *Thesis*. Program Studi Magister Ilmu Herbal. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Endarini, L. H. 2016. Farmakognisi dan Fitokimia. Pusat Pendidikan SDM Kesehatan. Jakarta. 215 hal.
- Endrasari. R. Qanytah dan B. Prayudi. 2010. *Pengaruh Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Temulawak di Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Semarang.
- Febriananto, E. 2013. Kandungan Pati dan Kurkuminoid Simplisia Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) sebagai Parameter Pemilihan Aksesori Terbaik. *Skripsi*. Program Studi Biokimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fibrianty dan U. Hatmi. 2010. Pengaruh Pemupukan pada Kualitas Simplisia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) di Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*. Bogor. 137-141.
- Handayani, D. 2007. Penetapan Parameter Standar Simplisia dan Ekstrak Etanol 96% Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Skripsi*. Jurusan Bahan Alam. Fakultas Farmasi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Hatmi, R. U dan Febrianty. 2014. Kandungan Kurkumin Rimpang Temulawak pada Tingkat Umur Panen dan Sistem Pemupukan Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*. Yogyakarta. 439-442.
- Johansyah, A. E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(1): 46-57.
- Kawiji. W. Atmaka. dan P. R. Oktaviana. 2011. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1): 32-40.
- Kemenkes RI [Kementerian Kesehatan Republik Indonesia ]. 2011. *Pedoman Umum Panen dan Pascapanen Tanaman Obat*. Badan Litbang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Jawa Tengah.

- Khamidah, A. S. S. Antarlina. dan T. Sudaryono. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(1): 1-12.
- Khoirani, N. 2013. Karakteristik Simplisia dan Standarisasi Ekstraketanol Herba Kemangi (*Ocimum americanum* L.). *Skripsi*. Jurusan Farmasi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Kiswanto. 2005. Perubahan Kadar Senyawa Bioaktif Rimpang Temulawak dalam Penyimpanan (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian (INTAN). Yogyakarta.
- Koswara, S. C. A. Oktavia. dan Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Temulawak Instant. Seafast Center LPPM IPB. Bogor.
- Kusumaningrum, H. P. E. Kusdiyantini. dan S. Pujiyanto. 2015. Kualitas Simplisia Tanaman Biofarmaka *Curcuma domestica* setelah Proses Pemanasan pada Suhu dan Waktu Bervariasi. *Jurnal Bioma*, 17(1): 27-33.
- Manalu, L. P. A. H. Tambunan. dan L. O. Nelwan. 2012. Penentuan Kondisi Proses Pengeringan Temulawak untuk Menghasilkan Simplisia Standar. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(2): 99-106.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Cara Pengeringan terhadap Mutu Simplisia Sambiloto. *Jurnal Bul.Litro*, 17(1): 1-5.
- Meilaningrum, D. N. Tjiptasurasa. dan W. S. Rahayu. 2009. Minyak Atsiri, Perbandingan Kadarnya pada Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) yang dikeringkan dengan Metode Sinar Matahari dan Oven Beserta Profil Kromatografi Gas Spektrometri Massa (KGSM). *Jurnal Pharmacy*, 6(3): 115-125.
- Nugraha, A. A. Kawiji. dan W. Atmaka. 2015. Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan Variasi Teknik Pengeringan dan Warna Kain Penutup. *Biofarmasi*, 13(1): 6-14.
- Oktaviana, P. R. 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Cucuma xanthorrhiza* Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Octyaningrum, A. 2015. Karakteristik Pengeringan Jahe (*Zingiber officinale* Roxb) Menggunakan Metode Pengeringan Oven dengan Pra Proses Perendaman Osmotik. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.





## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Permentan (Peraturan Menteri Pertanian) Republik Indonesia. 2013. Pedoman Panen, Pascapanen, dan Pengelolaan Bangsal Pascapanen Hortikultura yang Baik. Jakarta.
- Prasetyorini. I. Y. Wiendarlina. dan A. B. Peron. 2011. Toksisitas Beberapa Ekstrak Rimpang Cabang Temulawak. *Fitofarmaka*, 1(2): 14-21.
- Pratomo. 2009. *Solar Tunnel Driyer, Pengering Pangan Efisien dan Higienis*. <http://obortani.com/2009/03/26/solar-tunnel-driyer-pengering-pangan-efisien-dan-higienis/>. (Diakses tanggal 26 Maret 2017 pukul 15.38 WIB).
- Promosiana, A dan H. D. Atmojo. 2014. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian. Jakarta. 286 hal.
- Purwatiningsih. Arini. S. Sukino. Devi, R. A, dkk. 2012. Standar Operasional Prosedur (SOP) Budidaya Temulawak Bantul. Daerah Istimewa Yogyakarta: Dinas Pertanian Daerah Istimewa Yogyakarta. 39 hal.
- Rahadjo, M. dan N. Ajijah. 2007. Pengaruh Pemupukan Organik terhadap Produksi dan Mutu Tiga Nomor Harapan Temulawak. *Bul. Littro*, 18(1):29-38.
- Rahardjo, M. 2010. Penerapan SOP Budidaya untuk Mendukung Temulawak sebagai Bahan Baku Obat Potensial. *Perspektif*, 9(2):78-93.
- Ramdja, A. F. R.M. A. Aulia. dan P. Mulia. 2009. Ekstraksi Kurkumin dari Temulawak dengan Menggunakan Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(16):52-58.
- Rienoviar dan Nashrianto, H. 2010. *Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.) Bogor* : Balai Besar Industri Agro, 23(1).
- Rukmi, I. 2009. Keanekaragaman Aspergillus pada berbagai Simplisia Jamu Tradisional. *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*, 17(2):82-89.
- Samsundari, S. 2006. Pengujian Ekstrak Temulawak dan Kunyit terhadap Presistensi Bakteri Aeromonas Hydrophila yang Menyerang Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Gamma*, 2(1): 71-83.
- Sari, D. L. N. B. Cahyono. dan A. C. Kumoro. 2013. Pengaruh Jenis Pelarut pada Ekstraksi Kurkuminoid dari Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Chem Info*, 1(1):101-107.
- Sari, G. P. 2011. Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.). *Skripsi*. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Sinambela, E. S. 2012. Isolasi dan Analisis Kimia Minyak Atsiri dari Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dengan Gas Kromatografi Spektrometer Massa (GC-MS) dan Uji Aktivitas Anti Bakteri. *Tesis*. Program Studi Ilmu Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sembiring, B. B. 2009. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Ekstrak Kering Sambiloto. *Bul. Littro*, 20(2):173-181.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Sudarsono. 2004. Kamfora, Salah Satu Komponen Minyak Atsiri Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dari Kebun Tanaman Obat PT. Nyonya Meneer, Karangjati. *Majalah Farmasi Indonesia*, 15(4):194-200.
- Sudewo, B. 2009. *Tanaman Obat Populer Penggempur Aneka Penyakit*. Agro Media Jakarta. Jakarta. 142 hal.
- Sugiarti, L. dan T. Setyawati. 2017. Karakteristik Mutu Simplisia Rimpang Jahe di PJ. Cap Klanceng Kudus. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat*, 2(5): 43-95.
- Thomas, A.N.S. 2012. *Tanaman Obat Tradisional 1*. Kanisius. Yogyakarta. 130 hal.
- Wahyuni, R. Guswandi. dan H. Rivai. 2014. Pengaruh Cara Pengeringan dengan Oven, Kering Angin dan Cahaya Matahari Langsung terhadap Mutu Simplisia Herba Sambiloto. *Jurnal Farmasi Higea*, 6(2): 126-133.
- Wijayakusuma, M. 2007. *Penyembuhan dengan Temulawak*. Sarana Pustaka Prima. Jakarta. 35 hal.
- Winangsih. E. Prihastanti. dan S. Parman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi Fisiologi*, 21(1):19-25.
- Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Coklat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 31 hal.
- Yusron, M. Subowo dan M. Januwati. 2009. Produksi dan Kandungan Selenium Beberapa Galur Tanaman Temu-Temuan di Lahan Pasang Surut, Sumatera Selatan. *Bul. Littro*. 20(1) : 21–30.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Zahro, L. B. Cahyono. dan R. B. Hastuti. 2009. Profil Tampilam Fisik dan Kandungan Kurkuminoid dari Simplisia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada beberapa Metode Pengeringan. *Jurnal Sains & Matematika*, 17(1): 24-32.

Zahruniya, Z. 2014. Optimasi Pembuatan Pati Resisten Tipe III dari Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz). *Skripsi*. Departemen Biokimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



UIN SUSKA RIAU