

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrayni, A. 2019. Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Hasil Pengeringan Microwave. Skripsi. Universitas Jember.
- Anton, I. 2011. Modul Laboratorium Pengeringan. Sultan Ageng Tirtayasa Press.
- Apriani, Z. 2021. Karya Tulis Ilmiah Standarisasi Mutu Simplisia Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.). Program Studi Diploma III Farmasi. Politektik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu.
- Babalis, S.J. & Belessiotis, V.G. 2004. Influence of the drying conditions on the drying constants and moisture diffusivity during the thin-layer drying of figs. *Journal of Food Engineering*, 65, 449-458.
- Bernard, D., Kwabena, A.I., Osei, O.D., Daniel, G.A., Elom, S.A., dan Sandra, A. 2014. The effect of different drying methods on the phytochemicals and radical scavenging activity of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) plant parts. *European Journal of Medicinal Plants* 4(11):1324-1335. DOI:10.9734/EJMP/2014/11990.
- BPOM, 2014, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional, BPOM: Jakarta, hal 3,11.
- Departemen Kesehatan R.I 1985. Cara Pembuatan Simplisia, Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Dephut, 2006. Budidaya Sungkai (*Peronema canescens*). http://www.dephut.go.id/INFORMASI/PROPINSI/SUMSEL/bdy_sungkai.html. Diakses tanggal 8 Februari 2023.
- DepKes R. 1995. *Materia Medika Indonesia* Jilid VI, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta h. 321-326
- Depkes RI. 2008. *Farmakope Herbal Indonesia*. Jakarta: Dirjen POM.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Farmakope Herbal Indonesia* Edisi Kedua. Jakarta: Ditjen POM RI. Hal : 528
- Dewi, S.R., Sumarni, N., Izza, N., Putranto, A.W., dan Susilo, B. 2019. Studi Variasi Kuat Medan Listrik PEF dan Metode Pengeringan Bahan Terhadap Senyawa Antioksidan Ekstrak Daun Torbangun (*Coleus amboinicus* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol 7 (1). Malang.

- Fatimah, Y. 2006. Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven). Repositorat Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Kering. Jurnal Sagu. 7(1):32-37.
- Gunawan, D., dan Mulyani, S. 2004. Ilmu Obat Alam. Bogor: Penebar Swadaya.
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var *Rubrum*) dengan Metode Enkapsulasi. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Harborne, J. B. 1996. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Imam Sudiro, Edisi II. Bandung: ITB.
- Harjanti, R.S., E. Purwanti, dan Sarto. 2003. Zat warna kunyit (*kurkumin*) sebagai indikator titrasi asam basa. Prossiding Semnas Teknik Kimia Indonesia.
- Harmida, S., dan Yuni, V.F. 2011. Studi Etnofitomedika di Desa Lawang Agung Kecamatan Mulak Ulu Kabupaten Lahat Sumatera Selatan. Jurnal Penelitian Sains 14 (1, D): 14110.
- Herawati., Nuraida., dan Sumarto, 2012. Cara Produksi Simplisia Yang Baik, Seafast Center, Bogor, 10-11.
- Hidayat, M., Rosidah., dan Henny, 2020. Etnobotani Tanaman Obat Masyarakat Suku Dayak Bakumpai Didesa Lemo II Kecamatan Teweh Tengah Kabupaten Barito Utara. Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Hiraganahalli, B. D., V. C. Chinampudur dan A. Agarwal. 2012. Hepatoprotective and Antioxidant Activity of Standardized Herbal Extracts. Pharmacognosy Magazine: 1-22.
- Kemkes RI, 2020. Pemanfaatan Obat Tradisional Untuk Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan Penyakit, Dan Perawatan Kesehatan.
- Kusuma, T.S. 1998. Kimia dan Lingkungan. Pusat Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Kusuma, S., K. Putra, dan T. Darmayanti. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8 (1): 85-93.

- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavonoida, Fenilpropanoida dan Alkaloida. Karya Ilmiah. Universitas Sumatera Utara.
- Lu, Q., Yang, X., Dong, C., Zhang, Z., Zhang, X., & Zhu, X. 2011. Influence of pyrolysis temperature and time on the cellulose fast pyrolysis products: Analytical Py-GC / MS study. *Journal of Analytical and Applied Pyrolysis*, 92(2), 430–438. <https://doi.org/10.1016/j.jaap.2011.08.006>
- Lully, H.E. 2016. Farmakognisi Dan Fitokimia. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta Selatan.
- Mahapatra, A.K. and Nguyen, C.N. 2009. Dying Of Medical Plant. ISHS Acta Horticulturae 756: Internasional Symposium on Medical and Neutraceutical Plants.
- Maldonado, R. A. P. 1994. The Chemical Nature and Biologycal Activity of Tannin in Forages Legumes Fed to Sheep and Goat. Thesis. Department of Agriculture Australia. University of Queensland Australia.
- Manoi F. 2006. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Sambiloto. *Bul. Littro*17 (1) : 1-5.
- Martiana, A., Baskara, K.A., dan Edhi, N. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe “BOSOK”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2)
- Mastuti, E. 2016. Metabolit Sekunder dan Pertahanan Tumbuhan. Skripsi. Fakultas MIPA. Universitas Brawijaya.
- Matondang, S., 1989. Pengeringan Biji Bijian Hasil Pertanian . Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Bogor: ALFABETA.
- Muharni, M., Ferlinahayati, F., dan Yohandini, H. 2021. Antioxidant, antibacterial, total phenolic and flavonoid contents of sungkai leaves (*Paronema canescens*). *Tropical Journal of Natural Product Research*. 5(3):528-533.
- Murray R. K., D. K. Granner dan V. W. Rodwell. 2009. Biokimia Harper Edisi 27. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ningsih, A., Subehan, dan M. Natsir D. 2013. Potensi Antimikroba dan Analisis Spektroskopi Isolat Aktif Ekstrak n-Heksan Daun Sungkai (*Peronema*

Canescens) Terhadap Beberapa Mikroba Uji. Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin.

Nufiarni, E., Kadirman., dan Ratnawaty, F. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4 : 95-105

Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3

Plantamor. 2008. Plantamor Situs Dunia Tumbuhan, Informasi Spesies-Sungkai. <http://plantamor.com/species/info/peronema/canescens>. Diakses tanggal 8 Februari 2023.

Prasetyo dan Inorihah, E. 2013. Pengelolaan Budidaya Tanaman Obat-obatan. (Bahan Simplisia). Bengkulu: Badan Penerbitan Fakultas Pertanian UNIB

Rivai, H. 2009. Pengaruh Cara Pengeringan dengan Microwave Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat dan Aktivitas Antioksidan dari Daun Dewa (*Gynurap sedochina* (Lour.)). Universitas Andalas.

Rosdiana, N. A. 2014. Fraksi Aktif Antioksidan dari Ekstrak Kulit Kayu Sungkai (*Peronema canescens* Jack.). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rosyid, A. 2013. Pengolahan Pasca Panen Simplisia Dan Produk Bahan Alam Nabati. <http://www.google.com/pengolahan-pasca-panen-simplisia-dan-produk-bahan-alam-nabati>.

Saifudin, A., Rahayu, Viesa., Teruna., dan Hilwan, Y. 2011. Standardisasi Bahan Obat Alam. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Shi, J., K. Aisaki, Y. Ikawa dan K. Wake. 1998. Evidence of Hepatocyte Apoptosis in Rat Liver after the Administration of Carbon Tetrachloride. *The American Journal of Pathology*. 153(2): 515-525.

Suaidah. F., I.Taruna dan Sutarsi. 2014. Karakteristik Pengeringan Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix* DC) Menggunakan Oven Microwave. *Jurnal Teknologi Pertanian*.

Sudiarini, N.W. 2015. Karakteristik Pengeringan Wortel (*Daucus Carota* L.) Berdasarkan Keragaman Geometri Bahan Dan Daya Oven Microwave. *Skripsi*. Universitas Jember.

- Sudiarni, N.W., Iwan, T., dan Sutarsi. 2016. Laju Pengeringan Wortel Pada Berbagai Densitas Curah Bahan dan Daya Oven Microwave. Berkala Ilmiah Pertanian.
- Suhirman, S dan Balittro. 2020. Daun Sungkai (*Peronema canescens*) Berpotensi Sebagai Imunomodulator. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman. Vol 26(3): 29-31.
- Supriyono, 2003. Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. Gramedia: Jakarta.
- Susanti, D.Y. 2008. Efek Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Fenolik dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta. 1-13.
- Winangsih, E Prihastanti, dan S Parman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 21 (1) : 19-25.
- Winarno. 2002. Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yadollahinia, A. & Jahangiri, M. 2009. Shrinkage of potato slice during drying. *Journal of Food Engineering*, 94, 52-58.
- Yani, A.P. 2013. Kearifan Lokal Penggunaan Tumbuhan Obat Oleh Suku Lembak Delapan Di Kabupaten Bengkulu Tengah. Lampung. FMIPA UNILA Prosiding Semirata.
- Yani, A.P., A.Ruyani., Yenita., I. Ansyori dan R. Irwanto. 2014. Uji Potensi Daun Muda Sungkai (*Peronema Canescens*) Untuk Kesehatan (Imunitas) Pada Mencit (*Mus.Muculus*). FMIPA UNILA Prosiding Semirata.
- Yuniarti, D.W., Titik., dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*). *Jurnal THPI*. 1(1)
- Yusrin Hidayat, 2008. Studi Etnobotani Jenis Jenis Tumbuhan di Pekarangan Sebagai Obat Tradisional Oleh Suku Serawai di Desa Kembang Seri Kecamatan Talo Kabupaten Seluma.Bengkulu.FKIP.UNIB.
- Zulfahmi, 2007. *Characteristic target species*. http://ssntdp.com/index.php?option=com_content&task=view&id=55&itemid=2. Diakses tanggal 8 Februari 2023.