

DAFTAR PUSTAKA

- Angraini, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Jom Faperta Ur*, 4(1), 1-12.
- Andarwulan, N., & Faradilah, F. R. H. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pagan*: Bogor. SEAFast, IPB.
- Ahmad, W., Hasan, A., Abdullah, A., & Taranum, T. (2010). Curcuma Longa, Linn-A Review. *Hippocratic Journal of Unani Medicine*. 5 (4), 179-190.
- Achmad, S. A. (2011). *Tumbuhan-Tumbuhan Obat Indonesia*. ITB: Bandung. ISBN 978-979-1344-14-2
- Alindis, N. (2016). Pengaruh Proses Pengeringan *Curcuma mangga* Terhadap Aktivitas Antioksidan Yang Diuji Menggunakan Metode DPPH. Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh November.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist) (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist, INC, Arlington.
- Asgar, A., Kartasih, A., Supriadi, A., & Trisdyan, H. (2010). Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu Dan Lama Pengeringan Kentang Terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih. *Berita Biologi*, 10 (2), 63-39.
- Asriyanti. (2013). *Mempelajari Pembuatan Bumbu Inti Kunyit (Curcuma domestica Val) Bubuk*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Basnet, P., Skalko, N. B. (2011). Review Curcumin: Anty Inflammatory Molecule From a Curry Spice on The Path to Cancer Treatment. *Journal of Molecules*, Vol. 16 (6), 4567-4598.
- Bener, M., M. Ozyurek, K. Guclu., & R. Apak. (2016). Optimization of Microwave Assisted Extraction of Curcumin from Curcuma longa L. (*Turmeric*) and Evaluation of Antioxidant Activity in Multi-Test Systems. *Records of Natural Products* 10(5), 542-554
- Bernard, D., Kwabena, A. I., Osei, O. D., Daniel, G. A., Elom, S. A., & 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.
- Bonella, D. (2020). Ekstraksi Kurkumin dari Kunyit (*Curcuma longa L.*) Menggunakan Pelarut Eutektik K₂CO₃-Gliserol. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2005). SNI 01-7087-2005: Jahe Untuk Bahan Baku Obat.

- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3), 693-780.
- Charles, Denys, J. (2013). *Antioxidant Properties of Spices, Herbs, and Other Sources*. Springer New York Heidelberg Dordrecht, London. ISBN 978-1-4614-4309-4
- Daud, A., Surianti, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S., & Mohammad, N. S. (2009). Antioxidant activity of methanol extract of *Ferula Assafoetida* and Essential Oil Composition, *Grass aceites*, 60 (4), 405-412.
- Departemen Kesehatan RI. (2017). *Farmakope Herbal Indonesia Edisi II*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2008). *Farmakope Herbal Indonesia Edisi I*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2020). Pengaruh metode pengeringan simplisia terhadap kapasitas antioksidan wedang uwuh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 88-95.
- Diniyah, N., & Lee, S.H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1)
- Effendi, S. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pangan*. Alfaberta, Bandung. ISBN 978-602-8361-45-3
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- El-ghfar, M.H.A.A., H.M. Ibrahim, I.M., Hassan, A.A.A., Fattah & M.H. Mahmoud. (2016). Peels of lemon and orange as value-added ingredients: chemical and antioxidant properties. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 5(12), 777-794.
- Elizarni, E., Firdausni, F., Anwar, H., & Sari, R. (2014). Stabilitas Ekstrak Kukumin Kunyit dan Klorofil Daun Pandan Menggunakan Tocoferol dan Dekstrin. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 97-103.
- Ferreira, F. D., Kemmelmeier, C., Arrotéia, C. C., da Costa, C. L., Mallmann, C. A., Janeiro, V., & Machinski Jr, M. (2013). Inhibitory effect of the essential oil of *Curcuma longa L.* and curcumin on aflatoxin production by *Aspergillus flavus* Link. *Food chemistry*, 136(2), 789-793.

- Fransiska, N. (2018). Stabilitas Emulsi Dengan Penstabil Pati Termodifikasi dan Pengaruh Jenis Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Emulsi Jernang. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Hadi, D. S., Mustaqimah, M., & Agustina, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Menggunakan Pengering Tipe Tray Dryer. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 4(4), 432-441. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i4.12725>
- Hafiz, L. I. (2008). Pengaruh Lama & Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hall III, C. (2001). Sources of natural antioxidants: oilseeds, nuts, cereals, legumes, animal products and microbial sources. Antioxidants in food: practical applications, 14(5), 159-209.
- Hartati, S.Y., & Balitro. (2013). Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat lainnya. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan. 19(2), 5-9.
- Hasyim, F. (2020). Analisis Mutu Kimia Simplisia Kunyit Turina (*Curcuma longa L.*) Dengan Lama Pengeringan Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Hernani & Nurdjanah, R. (2009). Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. Perkembangan Teknologi TRO, 21(2), 33-39.
- Hilma, S. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Terhadap Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria Rosc*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hunter Lab. (2008). Colorimeters Versus Spectrophotometers. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.
- Hutching, J.B. (1999). Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Isfron, A. F. (2012). Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) dalam Minuman Ringan dan Jelly pada berbagai Kondisi Penyimpanan. Bionatura, 14(3).
- Joe, B., Vijaykumar, M., Lokesh, B. R. (2004). Biological Properties of Curcumin-cellular and Molecular Mechanism of Action. Critical Review in Food Science and Nutrition, 44 (2), 97-112.
- Katsube, Takuya, Yuko Tsurunaga, Mari Sugiyama, Toshimichi Furono, & Yukikazu Yamasaki. (2009). "Effect of Air-Drying Temperature on Antioxidant Capacity and Stability of Polyphenolic Compounds in Mulberry (*Morus Alba L.*) Leaves." Food Chemistry 113, 964–69. doi:10.1016/j.foodchem.2008.08.041.

- Kumar, A., Dora, J., & Singh, A. (2011). A Review on Spice of Life *Curcuma longa* (Turmeric). *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 2 (4), 371-379.
- Kusbiontoro, D. (2018). Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Kunyit Dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Kualitivasi*, 17(1), 544-549.
- Kusnadi, Tivani, I., & Amananti, W. (2016). Analisa kadar vitamin dan mineral buah karika dieng (*Carica pubescens Lenne*) dengan menggunakan spektrofotometri UV-VIS dan AAS. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2), 81–87. <http://dx.doi.org/10.30591/pjif.v5i2.384>
- Kusumaningrum, H.P., Kusdiyantini, E., & Pujiyanto, S. (2015). Kualitas Simplisia Tanaman Biofarmaka *Curcuma domestica* Setelah Proses Pemanasan Pada Suhu Dan Waktu Bervariasi. *Bioma*, 17 (1), 27-33.
- Labban, L. (2014). Medicinal and pharmacological properties of Turmeric (*Curcuma longa*): A review. *International Journal of Pharmaceutical and Biomedical Research*, 5 (1), 17–23.
- Leon, K., Mery, D., Perdrecci, F., & Leo, J. (2006). Colour Measurement In L*a*b* Unit From RGB Digital Images. *Journal Food Research Journal Food Research International*. 3(9), 1084-1091.
- Lina, (2008). Standarisasi Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Semarang.
- Lü, J.-M., Lin, P. H., Yao, Q., & Chen, C. (2010). Chemical and molecular mechanisms of antioxidants: experimental approaches and model systems. *Journal of Cellular and Molecular Medicine*, 14(4), 840-860.
- Margareta, M. (2016). Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Terhadap Waktu Pengeringan Serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit Kuning. *Skripsi*. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Mardiah, M., Nurhayati, A., & Amalia, L. (2018). Upaya Mengurangi Bau Khas Pada Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Pertanian*, 9(1), 17-22.
- Maizura, M., Aminah, A., & Wan Aida, W.M. (2011). Total phenolic content and antioxidant activity of kesum (*Polygonum minus*), ginger (*Zingiber officinale*) and turmeric (*Curcuma longa*) extract. *International Food Research Jurnal*. 18(8), 526-531.
- Manoi, F. (2006). Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Sambiloto. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 17(1), 1-5.
- Moghadamtousi, S. Z., H. A. Kadir, P. Hassandarvish, H. Tajik, S. Abubakar, & K. Zandi. (2014). A Review on Antibacterial, Antiviral, and Antifungal Activity of Curcumin. *BioMed Research International* 2014 (1), 186-864.

- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung. ISBN 978-602-8800-13-6
- Muchtadi, T. R. (1997). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nahak, G., & Sahu, R. K. (2011). Evaluation in comparative antioxidant activity of *Curcuma longa* & *Curcuma aromatica*. *Natural Products: An Indian Journal*, 7(2), 57-60.
- Ningsih, I Y., (2016). Modul Santifikasi Jamu, Penanganan Pasca Panen. Fakultas Farmasi, Universitas Jember.
- Patras, A., N. P., Brunton, C., Donnell, B. K., & Tiwari. (2009). Effect of Thermal Processing on Anthocyanin Stability in Foods; Mechanisms and Kinetics of Degradation. *Trends in Food Science and Technology*.
- Peter, K. V., & Hall, A. (2001). Handbook of herbs and spices. CRC Press, Cambridge. ISBN 978-0-8493-9155-2.
- Pramono, S. (2006). Penanganan Pasca Panen dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVII, Bogor, 15-18 Sept.2005. hal 1-6.
- Pratiwi, D., & Wardaniati, I. (2019). Pengaruh Variasi Perlakuan (segar dan simplisia) Rimpang Kunyit (*curcuma domestica* Val) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol Total. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 159-165.
- Priastuti, R. C., & Suhandy, D. (2017). Pengaruh Arah Dan Ketebalan Irisan Kunyit Terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 5(2). 101-108.
- Pujiastuti, E., & Saputri, R. S. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 3(1), 44-52.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Purba, J. V. B. J., & Sjoefjan, I. O. (2021). Pengaruh Penggunaan Oven dan Microwave Sebagai Metode Penentuan Bahan Kering Dari Beberapa Bahan Pakan Sumber Energi (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Purbasari, D., & Pujianan, L. (2022). Karakteristik Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Hasil Pengeringan Oven Konveksi. *Jurnal Agroteknologi*, 16(1), 72-84
- Purbasari, D., & Putri, D.P. (2021). Mutu bubuk kunyit (*Curcuma longa* Linn) hasil metode foam-mat drying menggunakan oven microwave. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 57–65. <https://doi.org/10.20956/at.v14i2.464>

- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34-38.
- Rumiantin, RO. (2011). Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus ancrodiess. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Ruwanti, S. (2010). Optimasi Kadar β -Karoten Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L) Dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Saputra, A., & Ningrum, S.D.K. (2010). Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave Dan Oven. In: "Seminar Tugas Akhir S1 Jurusan Teknik Kimia UNDIP 2010", Jurusan Teknik Kimia UNDIP.
- Saputri, D. (2017). Kajian Formulasi Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L) *Burm.f.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly. *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Sari, G. P. (2011). Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (*Zingiber Officinale* *Rosc.*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Sari, R. (2022). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Sarastuti, M., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2), 231-243.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *Jurnal Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), 46-52
- Sahupala, M. (2019). Pengaruh Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptic Bumbu Ioni Instan. *Jambura Journal of Food Technology*, 1(2), 32-42
- Schieffer, G.W. (2002). Pressurized liquid extraction of curcuminoids and curcuminoid degradation products from turmeric (*Curcuma longa*) with subsequent HPLC assays. *Journal of liquid chromatography & related technologies*, 25(19), 3033-3044.
- Septiana, AT., Mustaufik, M., Dwiyantri, H., Muchtadi, D., Zakaria, F., & Ola. (2006). Pengaruh Spesies Zingiberaceae (Jahe, Temulawak, Kunyit, Dan Kunyit Putih) Dan Ketebalan Irisan Sebelum Pengeringan Terhadap Kadar Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Yang Dihasilkan. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 26 (2), 104-416.
- Setiawan, D. (2006). Pengaruh Pra Perlakuan Osmotik pada Karakteristik Pengeringan Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Menggunakan Metode Oven. *Skripsi*. Jember. Universitas Jember.

- Setiyo, Y. (2000). Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kontak untuk Pengeringan Buah Salak, Pengantar Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, A., & Suryani, C. L. (2013). Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Agritech*, 33(4), 363-370.
- Singh, G., Kapoor, I. P. S., Singh, P., de Heluani, C. S., de Lampasona, M. P., & Catalan, C. A. (2010). Comparative study of chemical composition and antioxidant activity of fresh and dry rhizomes of turmeric (*Curcuma demostica* Val.). *Food and chemical toxicology*, 48(4), 1026-1031.
- Stankovic, I. (2004). Curcumin. Chemical and Technical Assesment. FAO.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1), 25-32.
- Sosiawati, E. (2019). Aspek Teknik dan Kelayakan Usaha Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) di Desa Ambesia Selatan Kecamatan Tomini, Kabupaten Parigi Moutong Sulawesi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), 39-44
- Suena, NMDS, Suradnyana, IGM, & Juanita, RA (2021). Formulasi dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Butiran Effervescent dari Kombinasi Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*) dan Kunyit Kuning (*Curcuma Longa L.*). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 7 (1), 32-40.
- Sunarni, T. (2005). Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah Dari Biji Tnaman Familia Papilionaceae, *Jurnal Farmasi Indonesia* 2(2), 53-61
- Suhendra, L. (2016). Kerusakan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bubuk Simplisia Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) oleh Cahaya dan Panas. *Jurnal Ilmiah teknologi Pertanian*, 1(2), 123-131.
- Sundari, R. (2016). Pemanfaatan dan Efiensi Kurkumin Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Jurnal Ilmia Teknoin*, 22(8), 595.
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa'I, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa Pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma demostica Val.*) Yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5. (9), 35-42.
- Swandari. T., Basunanda, P., & Purwanto, A. (2014). Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tensiska, Nurhadi, B., & Ifrin, A. F. (2012). Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) Dalam Minuman

- Ringan dan Jelly pada berbagai Kondisi Penyimpanan, Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik, 1(4), 198-206.
- Wijana, S., Sucipto & L. M. Sari. (2014). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan pada bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winangsih, W., & Parman, S. (2013). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum L.*). *Anatomi Fisiologi*, 21(1), 19-25.
- Winarsi, Hery M. S. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal. Penerbit Kanisius. Agroinovasi Badan Litbang Pertanian. Yogyakarta. ISBN 978-979-21-1612-0
- Winarto, W.P. & Tim Lentera. (2004). Khasiat dan Manfaat Kunyit (Sehat Dengan Ramuan Tradisional). Agromedia. Jakarta. 979-3702-67-3
- Winarno, F.G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Edisi II. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi Edisi I. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yadav RP., Tarun G., & Roshan C. (2017). Versatility of turmeric: A review the golden spice of life. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(1), 41–46
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (*Cassia alata L.*) *Doctoral dissertation, Riau University*, 4(2), 326-436.
- Zakaria, M., Hendrawan, Y., & Djojowasito, G. (2017). Pemodelan pengeringan kunyit (*Curcuma domestica Val*) berbasis machine vision dengan menggunakan artificial neural network. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 11–20. <https://doi.org/10.21776/UB.JTP.2017.018.01.2>