

## DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N.A., Santoso, U., dan Harmayani, E. (2019). Kajian Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1).
- Adiyasa, M.R., & Meiyanti. (2021). Pemanfaatan Obat Tradisional di Indonesia: Distribusi dan Faktor Demografis yang Berpengaruh. *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*, 4(3): 130-138.
- Adrianti., & Wahjudi, R.M.T. (2016). Tingkat Penerimaan Penggunaan Jamu Sebagai Alternatif Penggunaan Obat Modern pada Masyarakat Ekonomi Rendah-Menengah dan Atas. *Masyarakat, Kebudayaan, dan Politik*, 29(3): 133-145.
- Adzkiya, M.A.Z. (2011). Kajian Potensi Antioksidan Beras Merah Dan Pemanfaatannya Pada Minuman Beras Kencur. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Alara, O.R., Abdurahman, N.H., Olalere, O.A. (2017). Optimization Of Microwave-Assisted Extraction Of Total Flavonoids And Antioxidants From Vernonia Amygdalina Leaf Using Response Surface Methodology. *Food and Bioproducts Processing*. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2017.10.007>
- Andrie, M., Taurina, W., & Ariyanti, R. (2014). Uji Aktivitas Jamu Gendong Kunci Suruh (*Boesenbergia pandurata* (Roxb.) Schlecht; Piper betle L.) Sebagai Antidiabetes pada Tikus yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*.
- Anggraini, M., dan Saputri, G.A.R. (2021). Perbandingan Kadar Air Dan Kadar Minyak Atsiri Pada Rimpang Kencur (*Kaempferia Galangal* L.) Dengan Perbedaan Perlakuan Pengeringan. *Jurnal Analisis Farmasi*, 6(2).
- Anwar, M. (2021). Microwave Assisted Extraction (MAE) of Rhizome *Kaempferia Parviflora* Crude and Its Biological Activity. *Skripsi*. Malaysia: University Sains Malaysia
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical*. Washington DC: Chemists.
- Apriliawan, H. (2011). "*Laban Electric*" Alat Pasteurisasi Susu Kejut Listrik Tegangan Tinggi Menggunakan Flyback Transformer. Malang: Universitas Brawijaya
- Asmira, S., Nurhamidah., dan Analdi, A. (2020). Aktivitas Antioksidan Dan Total Fenol Pada Kopi Kawa Daun Yang Berpotensi Sebagai Alternative Pangan Fungsional. *Scientis*, 10(2).
- Astuti, S.D. (2018). Disertasi Stabilitas Senyawa Antioksidan Pada Jus Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill) Selama Pemanasan Ohmik Stability Of Antioksidant Compounds On Tomato Juice (*Lycopersicum Esculentum* Mill) During The Ohmic Heating. Pascasarjana. Makassar : Universitas Hasanuddin

- Aulia, L.P., dan Widjanarko, S.B. (2018). Optimasi Proses Ekstraksi Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Metode MAE (Microwave Assisted Extraction) dengan Respon Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 079-087.
- Azaroual, L., Liazid, A., Mansouri, F.E., Brigui, J., Ruiz-Rodrigues, A., Barbero, G.F., dan Palma, M. (2021). Optimization of the Microwave-Assisted Extraction of Simple Phenolic Compounds from Grape Skins and Seeds. *Agronomy*, 11(8). <https://doi.org/10.3390/agronomy11081527>
- Balasa, A., Diplom-Ingenieur., dan Von, V. (2014). *Pulsed Electric Field Induced Stress in Plant Systems*. Berlin: Technischen Universitat Berlin
- Baskaran, C., Bai, V.R., Velu, S., dan Kumaran, K. (2012). The efficacy of Carica papaya leaf extract on some bacterial and a fungal strain by well diffusion method. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*, 2(2), S658-S662. [https://doi.org/10.1016/S2222-1808\(12\)60239-4](https://doi.org/10.1016/S2222-1808(12)60239-4)
- Bhattacharya, S. (2015). *Conventional and Advanced Food Processing Technologies*. United Kingdom: John Wiley dan Sons, Ltd.
- Bhuyan, D.J., Van Vuong, Q., Chalmers, A.C., van Altena, I.A., Bowyer, M.C., Scarlett, C.J. (2015). Microwave-Assisted Extraction Of Eucalyptus Robusta Leaf For The Optimal Yield Of Total Phenolic Compounds. *Ind. Crops Prod*, 69, 290–299.
- Bobinaitė R., Pataro G., Visockis M., Bobinas Č., Ferrari G., Viškelis P. (2017). Potential Application Of Pulsed Electric Fields To Improve The Recovery Of Bioactive Compounds From Sour Cherries And Their By-Products. Proceedings of the 11th Baltic Conference on Food Science and Technology; Jelgava, Latvia. 27–28, 70–74.
- Bozinou E., Karageorgou I., Batra G., GDourtoglou V., ILalas S. (2019). Pulsed Electric Field Extraction and Antioxidant Activity Determination of Moringa oleifera Dry Leaves: A Comparative Study with Other Extraction Techniques. *Beverages*, 5(8). doi: 10.3390/beverages5010008.
- BPS. (2021). *Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Calleja-Gomez, M., Castagnini, J.M., Carbo, E., Ferrer, E., Berrada, H., dan Barba, F.J. (2022). Evaluation of Pulsed Electric Field-Assisted Extraction on the Microstructure and Recovery of Nutrients and Bioactive Compounds from Mushroom (*Agaricus bisporus*). *Separations*, 9, 302.
- Cansino, N.C., Carrera, G. P., Rojas, Q. Z., Olivares, L. D., García, E. A. dan Moreno, E. R. (2013). Ultrasound Processing on Green Cactus Pear (*Opuntia ficus Indica*) Juice: Physical, Microbiological and Antioxidant Properties. *Journal Food Processing dan Technology*, 4 (9):1-6.
- Defitasari., Widayanti, S., Indah, P.N., dan Syah, M.A. (2022). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Jamu Tradisional di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 9(2),513-526.

- Destandau, E., Michel, T., & Elfakir, C. (2013). Microwave-Assisted Extraction, Chapter 4. France: Institut de Chimie Organique et Analytique, Université d'Orléans.
- Dewi, S.R., Sumami, N., Izza, N., dan Putranto, A.W. (2019). Studi Variasi Kuat Medan Listrik PEF dan Metode Pengeringan Bahan Terhadap Senyawa Antioksidan Ekstrak Daun Torbangun (*Coleus amboinicus* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(1), 91-98.
- Dewi, A.K., Purwati, E., dan Safitri, C.I.N.H. (2021). Formulasi dan Uji Mutu Fisik Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Sebagai Masker Gel Pell Off. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Sanitek*. p-ISSN: 2527-533X.
- Diantoro, A., Arum, M.S., Mualimin, L., dan Setyawijayanto, D. (2022). Optimasi Ekstraksi Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) Pada Sarang Semua (*Myrmecodia pendans*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(4), 240-248.
- Dila, I.N. (2018). Pengaruh Frekuensi Dan Waktu PEF (Pulsed Electric Field) Sebagai Pretreatment Pada Ekstraksi Tanin Biji Pinang (*Areca catechu* L.) Segar. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Echo, P. (2022). Manfaat Kencur Dan Cara Budidaya Tanaman Kencur (*Kaempferia Galanga* L.). [https://fpp.umko.ac.id/2022/01/05/manfaat-kencur-dan-cara-budidaya-tanaman-kencur-kaempferia-galanga-l/#:~:text=Kencur%20atau%20cekur%20\(Kaempferia%20galanga,%2C%20kelas%3A%20Monocotyledonae%2C%20seri%3A](https://fpp.umko.ac.id/2022/01/05/manfaat-kencur-dan-cara-budidaya-tanaman-kencur-kaempferia-galanga-l/#:~:text=Kencur%20atau%20cekur%20(Kaempferia%20galanga,%2C%20kelas%3A%20Monocotyledonae%2C%20seri%3A). Diakses pada tanggal 19 September 2023.
- Ekadipta., & Arthono, A. (2020). Analisis Preferensi Konsumen Jamu dalam Kemasan di Wilayah Jabodetabek. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dengan Tema "Kesehatan Modern dan Tradisional". ISBN: 978-623-6572-15-3
- Ekaristya, F., Rukmi, W.D., Nugrahini, N.I.P. (2016). Pengaruh Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.) Terhadap Karakteristik Spice Leather. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 417-427.
- Elfahmi, Woerdenbag, H.J., & Kayser, O. (2014). Jamu: Indonesian Traditional Herbal Medicine Towards Rational Phytopharmacological Use. *Journal of Herbal Medicine*, 4: 51-73.
- Enggiwanto, S., Iatiqomah, F., Daniati, K., Roanisca, O., dan Mahardika, R.G. (2018). Ekstraksi Daun Pelawan (*Tristanopsis merguensis*) Sebagai Antioksidan Menggunakan Microwave Assisted Extraction (MAE). *Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry*, 1(2), 50-55.
- Farrel, R., Aulawi, T., dan Darmawi, A. (2020). Analisis Mutu Simplisia Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Tropik*, 7(1), 136-143.
- Fitriana, D. (2017). Inventarisasi Tanaman Obat dalam Ramuan Jamu Gendong di Kecamatan Panakukang Makassar. Undergraduate thesis. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Fu'aida, N. (2015). Aplikasi Pulsed Electric Fields (PEF) sebagai Pre-treatment pada Ekstraksi Biji Pinang (*Areca catechu* L) sebagai Sumber Antioksidan

- Alami (Kajian Besar Tegangan dan Lama Waktu PEF). Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya
- Framida, F., Santoso, B., Wijaya, A., dan Priyanto, G. (2022). Penambahan Gula Aren dan Krim dalam Kopi Gambir. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-10 Tahun 2022. UNSRI.
- Gagneten M., Leiva G., Salvatori D., Schebor C., Olaiz N. (2019). Optimization of Pulsed Electric Field Treatment for the Extraction of Bioactive Compounds from Blackcurrant. *Food Bioprocess. Technol*, 12, 1102–1109. doi: 10.1007/s11947-019-02283-1
- Gallo, M., Ferracane, R., Graziani, G., Ritieni, A., dan Fogliano, V. (2010). Microwave Assisted Extraction Of Phenolic Compounds From Four Different Spices. *Molecules Journal*, 15(9), 6365-6374.
- Hafidza, M. (2014). Daya Hambat Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Penelitian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh
- Hapsari, A. M., Masfria, dan Aminah, D. (2018) Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis* L.). *Jurnal TALENTA Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 284-290.
- Hayati, E.K., Ningsih, R., dan Latifah. (2015). Antioxidant Activity of Flavonoid From Rhizome *Kaempferia galanga* L. Extract. *ALCHEMY: Journal of Chemistry*, 4(2), 127-137.
- Hawa, L.C., Yosika, N.I.W., Laily, A.N., Affifah, F.N., & Maharani, D.M. (2020). Perubahan Fisiko-kimia Cabai Puyang (*Piper retrofractum* Vahl.) pada Pengeringan Hot Air Dryer. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2): 128-135.
- Herlina, N., Wahyuningrum, C., Almashuri., Nheistricia, N., Aryudha, T., Safira, D.A., dan Herlina, E. (2023). Aktivitas Penghambatan Radikal Bebas Jamu Modifikasi Beras Kencur dan Pengaruhnya terhadap Ketahanan Fisik Mencit. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia*, 20(2), 130-136.
- Hendrawan Y., Sabrinauly S., Hawa L.C., Rachmawati M., Argo B.D. (2019). Analysis of the phenol and flavonoid content from basil leaves (*Ocimum americanum* L) extract using pulsed electric field (PEF) pre-treatment. *Agric. Eng. Int. CIGR J.*, 21, 149–158
- Hidayah, N. (2018). Kajian Formulasi, Karakteristik Fitokimia dan Sensori Es Krim Jamu Tradisional Beras Kencur. *PROFESI*, 15(2): 61-67.
- Hidayat, P.A.N.P., Puspawati, G.A.K.D., dan Yusasrini, N.L.A. (2022). Pengaruh Waktu dan Daya Microwave pada Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Pigmen Ekstrak Daun Ubi kayu (*Manihot Utilissima* Pohl.). *Itepa*, 11(1), 134-146.
- Huda, M. (2015). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Bakteri Pada Beras Kencur yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Analis Kesehatan*, 4(2), 436-445.

- Huda, R.N., Pratiwi, E., dan Kunarto, B. (2018). Ekstraksi Oleoresin Kencur (*Kaempferia galanga*) Pada Berbagai Lama Microwave Assisted Extraction. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang
- Hudha, M.I., Daryon, E.D., dan Muyassaroh. (2013). Minyak kencur Dari Rimpang Kencur Dengan Variabel Jumlah Pelarut dan Waktu Maserasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 8(1), 1-7.
- Ince, A.E., Sahin, N., dan Sumnu, S.G. (2013). Extraction of Phenolic Compounds From Melissa Using Microwave And Ultrasound. *Turk Journal Agritech*, 37(1), 69-75.
- Indah, W., Ningsih, FajarYunianto, A. E., Atmaka, D. R., & Fitri, D. (2021). Konsumsi suplemen dan herbal sebelum dan selama pandemi Covid19. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi JAKAGI*, 1(2), 1–8.
- Indrawati., Ariva, F.C., dan Refilda. (2018). Penentuan Kandungan Antioksidan Dalam Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) yang Diekstraksi Dengan Bantuan Gelombang Ultrasonik. *Chempublish Journal*, 3(2), 64-74.
- Indrawati, I., Hidayat, T. R., dan Rossiana, N. (2018). Aktivitas Antibakteri Dari Bulu Babi (*Diadema setosum*) terhadap *Escherichia coli* dan *Saphylococcus aureus*. *Jurnal Biodjati*, 3(2), 183-192.
- Intarasirisawat, R., Benjakul, S., Visessanguan, W., Wu, J. (2014). Effects of skipjack roe protein hydrolysate on properties and oxidative stability of fish emulsion sausage. *Food Science and Technology*, 58, 280-286.
- Islam, S., Nasrin. S., Khan, M.A., Hossain, A.S.M., Islam, F., Khandokhar, P., Mollah, M.N.H., Rashid, M., Sadik, G., Rahman, M.A.A., dan Alam, H.M.K.A. (2013). Evaluation of antioxidant and anticancer properties of the seed extracts of *Syzygium fruticosum* Roxb. growing in Rajshahi, Bangladesh. *BMC Complement. Altern. Med*, 13, 142.
- Isnawati, D.L., & Sumarno. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *AVATARA*, 11(2).
- Jahangiri, Y., H. Ghahremani., J.A. Torghabeh., dan E.A. Salehi. (2011). Effect of Temperature and Solvent On The Total Phenolic Compounds Extraction from Leaves of *Ficus Carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3 (5), 253-259.
- Jamil, I.N., dan Hashim, S.E. (2022). Ultrasonic-assisted Extraction of *Kaempferia galanga* Essential Oil and Its Antioxidant Activity. *Proceedings of Science and Mathematics*, 14, 56-61.
- Kamaluddin, M.H., Lutfi, M., dan Hendrawan, Y. (2014). Analisa Pengaruh Microwave Assisted Extraction (MAE) Terhadap Ekstraksi Senyawa Antioksidan Catechin Pada Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) (Kajian Waktu Ekstraksi Dan Rasio Bahan: Pelarut). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 2(2), 147-155.
- Karami, Z., Djomeh, Z.E., Mirzaee, H.A., Khomeiri, M., Mahoonak, A.S., dan Aydani, E. (2014). Optimization of Microwave Assisted Extraction (MAE) and Soxhlet Extraction of Phenolic Compound From Licorice Root. *Journal Food Sci Technol*, 52(6), 3242-3253.

- Kiptiyah, S.Y., Hermayani, E., Santos, U., dan Supriyadi. (2021). The Effect of Blanching and Extraction Method on Total Phenolic Content, Total Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Extract. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 709(1).
- Kishimoto, N. (2022). Microwave-Assisted Extraction of Phenolic Compound From Olive By-Products. *Chemical Engineering Transactions*, 91. DOI: 10.3303/CET2291103.
- Knorr, D., Froehling, A., Jaeger, H., Reineke, K., Schlueter, O., dan Schoessler, K. (2011). Emerging Technologies in Food Processing. *Annual Review Food Science Technology*, 2: 203-235.
- Kochuthressia, K.P., Britto, S.J., O. Jaseentha, M., dan Raphael, R. (2012). In Vitro Antimicrobial Evaluation of *Kaempferia galanga* L. Rhizome Extract. *American Journal Biotechnology and Molecular Sciences*, 2(1): 1-5.
- Koubaa, M., Barba, F.J., Grimi, N., Mhemdi, H., Koubaa, W., Boussetta, N., dan Vorobiev, E. (2016). Recovery Of Colorants From Red Prickly Pear Peels And Pulp Enhanced By Pulsed Electric Field and Ultrasound. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2016.04.015>
- Kristanti, Y., Widarta, I.W.R., dan Permana, I.D.G.M. (2019). Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rambut Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 94-103.
- Kumoro, A. (2015). *Teknologi Ekstraksi Senyawa Bahan Aktif dari Tanaman Obat*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Kurniasari, Y., Khasanah, K., Yunita, V., Alawiyah, L., dan Wijayanti, P. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Serbuk Bekatul Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 82-90.
- Kusumaningtyas, E. (2013). Peran peptida susu sebagai antimikroba untuk meningkatkan kesehatan. *Wartazoa*, 23(2).
- Latifah, N.J. (2014). Uji Aktivitas Jamu Gendong Beras Kencur (*Oryza sativa* L.; *Kaempferia galanga* L.) Sebagai Antidiabetes pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 1(1).
- Lavenia, C. (2019). Tumbuhan Herbal dan kandungan Senyawa pada Jamu sebagai Obat Tradisional di desa Kayumas, Situbondo (Studi Ethnobotani). *Jurnal KSM Eka Prasetya UI*, 1(5).
- Lestari, A.O. (2018). Optimasi Formulasi Serbuk Instan Beras Kencur Berbasis Beras Hitam (*Oryza sativa* L.*indica*) Dengan Menggunakan Mixture Design. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Liu, Z.W., Zeng, X.A., Ngadi, M. (2018). Enhanced extraction of phenolic compounds from onion by pulsed electric field (PEF). *J. Food Process. Preserv*, 42 doi: 10.1111/jfpp.13755.

- Magdalena, N.V., dan Kusnadi, J. (2015). Antibakteri dari Ekstrak Kasar Daun Gambir (*Uncaria gambir* var *Cubadak*) Metode *Microwave Assisted Extraction* Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 124-135.
- Mahardani, O.T., dan Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenol dan Aktivitas Antioksidan. *Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Majid, T.S., & Muchtaridi, M. (2018). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). *Farmaka Suplemen*, 16(2): 398-405.
- Mehta, S. K., Joghi, S. dan Gowder, T. (2015). Members of Antioxidant Machinery and Their Functions. *Basic Principles and Clinical Significance of Oxidative Stress*, 80-84.
- Montgomery, D.C. (2009). *Design and analysis of experiments*, 4th ed., Wiley, New York.
- Monita, K., Sari, A. N. dan Nurhayati. (2021). Pemeriksaan Angka Kuman, Kapang/Khamir Dan Identifikasi Bakteri Patogen Pada Jamu Beras Kencur di Pasar Tradisional Kota Surakarta. *Indonesian Journal of Medical Science*, 8 (2): 142-146.
- Muchtadi, D. (2013). *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta: Bandung.
- Mufarikhah, A. dan Nugroho, R.A. (2019). Perbedaan Nafsu Makan Mencit yang Diberikan Jamu Beras Kencur dengan Variasi Beras Merah dan Beras Putih. Diploma thesis. Malang: Akademi Farmasi Putera Indonesia
- Muhafidzah, Z., Seniwati., dan Syarif, R.A. (2018). Aktivitas Antioksidan Fraksi Rimpang Kencur (*Kaempferia rhizoma*) Dengan Menggunakan Metode Perendaman 1,1 Diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH). *As-Syifaa*, 10(01), 44-50.
- Mukhriani, Ratna, S., Nadhila, F., M. Rusdi, dan M. Ikhlas A. (2019). Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis vinifera* L). *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 2 (2):95-102.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B.A., & Puspawati, G.A.K.D. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val. -*Tamarindus indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech*, 34(1): 65-71.
- Mulyadi, A.F., Sucipto., Sumarlan, S.H., Indriani, D.W., dan Lama'ah, R.A. (2022). Physicochemical Characteristics of Pulsed Electrical Field-Sterilized Sagarcane (*Saccharun officinarum* L.) Juice With Added Ginger Extract. *AFFAAE*, 5(2),171-181.
- Muyassaroh. (2021). Proses Microwave Assisted Extraction (MAE) Rimpang Jahe Merah dengan Variasi Perlakuan Bahan dan Daya Operasi. *Atmosphere*, 2(2), 33-38.
- Nazrun., Hidayatiandri, N., Susanti., dan Mahardika, R.G. (2021). Potensi *Stenochlaena palustris* Burm. Sebagai Agen Antiinflamasi Berdasarkan Metode Ekstraksi PEF (Pulsed Electric Field): Sebuah Kajian Naratif. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 4(2), 66-74.
- Nonglang, F.P., Khale, A., dan Bhan, S. (2022). Phytochemical Characterization of The Ethanolic Extract of *Kaempferia galanga* Rhizome for Anti-oxitcant

Activities by HPTLC and GCMS. *Future Journal of Pharmaceutical Sciences*.  
<https://doi.org/10.1186/s43094-021-00394-1>

- Nugraheni, B.M.S. (2019). Optimasi Formula Minuman Serbuk Instan Campuran Beras Merah (*Oryza Punctata*), Kencur (*Kaempferia Galanga L.*), dan Jahe (*Zingiber Officinale*) Menggunakan Mixture Design. Thesis. Universitas Brawijaya: Malang.
- Nur, S., Fitriyanti, J. S., Wilda, R., Akbar, A., dan Mutiara, I. A. A. (2019). Korelasi Antara Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak dan Fraksi Daun Jati Putih (*Gmelina arborea Roxb.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika*, 5 (1).
- Nurhaslina, C.R., Mustapa, A.N., Azizi, C.Y., dan Alwi, H. (2022). Comparison of Different Methods for The Extraction of Essential Oil From The Rhizome Part of *Kaempferia galanga linn.* IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. doi:10.1088/1757-899X/1257/1/012004
- Pamungkas, T.H.P. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata K. Schum*) Hasil Berbagai Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro dan Maserasi. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Pardede, R.J., Yatmini., Sudarmanto, G., Uling, M., & Dami, Z.A. (2023). Produksi Jamu Beras Kencur Sebagai Peningkatan Perekonomian Mahasiswa Melalui Tekno Pangan. *Abdimas Universal*, 5(1): 1-5.
- Pashazadeh, B., Elhamirad, A.H., Hajnajari, H., Sharayei, P., dan Armin, M. (2019). Optimization Of The Pulsed Electric Field-Assisted Extraction Of Functional Compounds From Cinnamon. *Journal Pre-proof*.  
<https://doi.org/10.1016/j.bcab.2019.101461>
- Piovesan, N., Viera, V.B., Mello, R., dan dos Santos, R.C.V. (2017). Microwave-assisted Extraction of Bioactive Compounds From Blueberry (*Vaccinium ashei Reade*) and Their Antioxidant and Antimicrobial Capacity. *International Food Research Journal*, 24(6): 2526-2533.
- Poli, A.R., Katja, D.G., dan Anitonang, H.F. (2022). Potensi Antioksidan Ekstrak dari Kulit Biji Matoa (*Pometia pinnata J.R dan G.Forst*). *Chem. Prog*, 15(1), 25-30.
- Prakash, D., Upadhyay, G., Singh, B.N., Dhakarey, R., Kumar, S., dan Singh, K.K. (2006). Free-radical Scavenging Activities of Himalayan rhododendrons. *Current Science*, 92(4).
- Pramusinto., Suhartatik, N., dan Kurniawati, L. (2018). Formulasi Sirup Herbal Beras Kencur Sebagai Sumber Antioksidan Dengan Substitusi Beras Merah, Jahe, Dan Sereh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), 26-32.
- Pratama, I.B. (2012). *Metode Pengambilan Minyak Atsiri Dalam Rimpang Kencur (Kaempferia galanga L.) Menggunakan Ekstraksi Gelombang Mikro*. Tugas Akhir. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pratiwi, H. (2015). Analisis Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Yogurt Ganyong (*Canna edulis*) Sinbiotik Dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.



- Pribadi, E.R. (2009). Pasokan dan Permintaan Tanaman Obat Indonesia seta Arah Penelitian dan Pengembangannya. *Perspektif*, 8(1), 52-64
- Primawati, S.N., dan Jannah, H. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(2), 177-181.
- Putri, A.R.W., dan Nisa, F.C. (2015). Ekstraksi ANtosianin dari Bunga Mawar Merah (*Rosa damascene* Mill) Sortiran Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 701-712.
- Rahmi, A., Roebiakto, E., dan Lutpiatin, L. (2016). Potensi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Menghambat Pertumbuhan *Candida albicans*. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), 70-76.
- Redha, A. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9(2), 196-202.
- Routray, W., dan Orsat, V. (2014). MAE of Phenolic Compounds From Blueberry Leaves and Comparison With Other Extraction Methods. *Industrial Crops and Products*, 58, 36-45.
- Safitri, S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Termosonikasi Terhadap Senyawa Antioksidan Dan Kualitas Minuman Beras Kencur. Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Said, K.A.M., dan Amin, M.A.M. (2015). Overview on the Response Surface Methodology (RSM) in Extraction Processes. *Journal of Applied Science dan Process Engineering*, 2(1).
- Sari, B.I., Triastinurmiatiningsih., Haryani, T.S. (2020). Optimasi Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE) untuk Menentukan Kadar Flavonoid Total Alga Coklat *Padina australis*. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 16(1), 38-49.
- Setyawan, E., Putratama, P., Ajeng, A., dan Rengga, W.D.P. (2012). Optimasi Yield Etil P-Metoksisinamat Pada Ekstraksi Oleoresin Kencur (*Kaempferia galanga*) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Bahan Alam Terbaharukan*, 1(2), 31-37.
- Siemer, C., Toepl, S. dan Heinz, V. (2012). Mass Transport Improvement by PEF -Applications in the Area of Extraction and Distillation, Distillation. Intech Europe: Kroasia
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 8(1), 127-142.
- Soleh., dan Megantara, S. (2019). Karakteristik Morfologi Tanaman Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) dan Aktivitas Farmakologi. *Farmaka*, 17(2), 256-262.
- Srinivasan, R. (2008). Sources, characteristics and effects of emerging technologies: Research opportunities in innovation. *Industrial Marketing Management*, 37(6), 633–640.
- Subaryanti, Triadiati, Sulistyaningsih, Y.C., dan Pradono, D.I. (2023). Karakteristik Aksesori Kencur (*Kaemferia galanga* L.) Berdasarkan Komponen Minyak Atsiri Pada Dua Lokasi Yang Berbeda. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 16(1), 19-29.

- Sugiyanto, M.K., Sumual, M.F., dan Djarkasi, G.S.S. (2020). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil Dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 100-107.
- Sulistianingrum, A.P., Haswati., H., Apriana, S., Hartati, I., dan Suwardiyono. (2020). Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro Minyak Esensial: Narrative Review. *Inovasi Teknik Kimia*, 5(2): 102-104.
- Sulistiowati, T. (2021). 4 Manfaat Kencur Untuk Kesehatan. Artikel Berita. Diakses pada tanggal 8 September 2023. <https://kesehatan.kontan.co.id/news/4-manfaat-kencur-untuk-kesehatan>
- Sumarlan, S.H., Susilo, B., Mustofa, A., dan Mu'nim, M. (2018). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1), 40-51.
- Suriyaprom, S., Mosoni, P., Leroy, S., Kaewkod, T., Desvaux, M., dan Tragoolpua. (2022). Antioxidants of Fruit Extracts as Antimicrobial Agents against Pathogenic Bacteria. *Antioxidants*, 11(3), 602.
- Suryanto, E. (2018). *Kimia Antioksidan*. CV. Patra Media Gravindo, Bandung.
- Suwarno, L.H., Suseno, T.I.P., dan Kuswardani, I. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Minuman Beras Kencur Dari Beras Putih Varietas Jasmine. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 63-73.
- Svarc-Gajic, J., Stojanovic, Z., Carretero, A.S., Roman, D.A., Borrás, I., dan Vasiljevic, I. (2013). Development of A Microwave-Assisted Extraction For The Analysis Of Phenolic Compounds From *Rosmarinus officinalis*. *Journal of Food Engineering*, 119, 525-532.
- Syarif, S., Kosman, R., dan Inayah, N. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) dengan Metode FRAP. *As-Syifaa*, 7(1), 26-33.
- Tamara, L., Andriani, S., dan Helmiawati, Y. (2017). Pembuatan Sediaan Parem dari Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Beras (*Oriza sativa*) dan Serai (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Penyembuhan Luka Memar, Bengkak, dan Keseleo. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 1(1): 63-72.
- Tarukbua, Y.S.F., Queljoe, E.D., & Bodhi, W. (2018). Skrinning Fitokimia dan Uji Tokisitas Ekstrak Etanol Daun Brotowali (*Tinospora crispa (L.) Hook F. & T*) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Pharmakon*, 7(3): 330-337.
- Tatke, P, dan Y. Jaiswal. (2011). An Overview of Microwave Assisted Extraction and its Applications in Herbal Drug Research. *Research Journal of Medicinal Plant*, 5(1), 21-31.
- Utami, L.P., Tandean, P.G., dan Liliawanti. (2020). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Terhadap Peningkatan Zona Hambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 9(2), 145-155.

- Wang, H., Liu, Y., Wei, S., dan Yan, Z. (2012). Application of response surface methodology to optimise supercritical carbon dioxide extraction of essential oil from *Cyperus rotundus* Linn., *Food Chem*, 132, 582–587. doi:10.1016/j.foodchem.2011.10.075.
- Wati, E.A., Prasetya, F., dan Suparningtyas, J.F. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. Samarinda. e-ISSN: 2614-4778
- Wanti, S., Andriani M.A.M., dan Nur H. P. (2015). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak oleh *Monascus Purpureus*. *Jurnal Biofarmasi*, 13 (1), 1-5.
- Widyawati, P. S., Anita M. S., Thomas I. P. S., Pricilia M., William S., dan Christian L. 2014. Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal AGRITECH*, 34 (4), 399-406.
- Wiley, J dan Sons. (2011). *Nonthermal Processing Technologies of Food*. US: IFT Press.
- Winarto, W. P., (2007). *Tanaman Obat Indonesia Untuk Pengobatan Herbal*. Jakarta : Karyasari Herba Media.
- Wulandari, R.A., & Azrianingsih, R. (2014). Etnobotani Jamu Gendong Berdasarkan Persepsi Produsen Jamu Gendong di Desa Karangrejo, Kecamatan Kromengan, Kabupaten Malang. *Jurnal Biotropika*, 2(4): 198-202.
- Yao, F., Huang, Y., Wang, Y., dan He, X. (2018) Anti-inflammatory Diarylheptanoids and Phenolics From the Rhizomes of Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *Industrial Crops and Product*, 125(1), 454-461.
- Yoanna., dan Yovita. (2000). *Tanaman obat plus pengobatan alternatif 3*. Jakarta: Setia Kawan.
- Yulianti, R. (2014). Uji Aktivitas Jamu Gendong Kudu Laos (*Morinda citrifolia* L.; *Alpinia galanga* L.) Sebagai Antidiabetes Pada Tikus yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Faluktas Kedokteran UNTAN*, 1(1): 1-13.
- Yusnidar. (2013). *Analisa Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín) Pada Jamu Beras Kencur Pada Penjual Jamu Gendong Pada Pasar Rejowinangun Magelang*. Tugas Akhir. Semarang: Fakultas Ilmu Kesehatan UMAHA.
- Xiang, Z., Wu, X., dan Zhong, X. (2020). Ultrasonication Assisted Extraction of Total Flavonoids From *Kaempferia Galanga* L. And Its Antioxidant Activity. *Bangladesh J. Bot*, 49(3), 601-609.
- Zhang, Q.W., Lin, L.G. dan Ye, W.C. (2018). Techniques for Extraction and Isolation of Natural Products: a Comprehensive review. *Chinese Medicine*. <https://doi.org/10.1186/s13020-018-0177-x>
- Zhou, Y., Zhao, X., dan Hujang, H. (2014). Effects Of Pulsed Electric Fields On Anthocyanin Extraction Yield Of Blueberry Processing By-Products. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/jfpp.12427