

DAFTAR PUSTAKA

- Andarina, R., & Djauhari, T. (2017). Antioksidan Dalam Dermatologi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 4(1), 39–48.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. ., & Esti, W. (2013). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan Dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 13–20.
- Astawan, M. (2011). Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
file:///C:/Users/User/Downloads/fvm939e.pdf
- Ate, O. T., Wisnu, I. M., Putra, A., Ayu, I. G., Kusumawati, W., & Wayan, N. (2019). Analisis Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak Air Kombinasi Daun Papasan (*Coccinia grandis* L) dan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L). *Jurnal Media Sains*, 3(2), 57–62.
- Bago, A. S., Zega, U., & Aceh, W. (2020). Pengaruh Pemberian Ampas Kopi Terhadap Pertumbuhan Tanaman Pakcoy (*Brassica rapa* L.). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 700(4), 4–6.
- Bösenberg, L. ., & Zyl van, G. D. (2008). The mechanism of action of oral antidiabetic drugs : A review of recent literature Insulin secretagogues. *Department of Internal Medicine Health*, 13(3), 80–88.
- BPOM. (2011). Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 53, 1689–1699.
- Budiarti, novi yulia. (2020). Table TKPI. *Sustainability (Switzerland)*, 4(1), 1–9.
<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/en/mdl-20203177951%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0887-9%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0884-z%0Ahttps://doi.org/10.1080/13669877.2020.1758193%0Ahttp://serisc.org/journals/index.php/IJAST/article>
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). Guidelines for Food Product Development and Second Edition. *Maryland USA: Aspen Publishers*.

- Chiba, S. (1997). Molecular Mechanism in α -Glucosidase and Glucoamylase. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 61(8), 1233–1239. <https://doi.org/10.1271/bbb.61.1233>
- Das, S., & Paney, S. (2007). Pyrolysis and Catalytic Cracking of Municipal Plastic Waste for Recovery of Gasoline Range Hydrocarbons Pyrolysis and Catalytic Cracking of Municipal Plastic Waste for Recovery of Gasoline Range Hydrocarbons. *Thesis National Institute of Technology Rourkela*, 10–55.
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R* (Issue July).
- Dewi, T., Amir, K. B. A., & Ekasafitri, M. (2021). *Mutu Hedonik Formula Isotonik Penambahan Gula Pasir Dan Gum Arab (Isotonic Formula Hedonic Qualityadditional Sugar and Arabic Gum)*. 28(2006).
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i01.17965>
- Djamaludin, M. D., Sumarwan, U., & Mahardikawati, G. N. A. (2016). Satisfaction and Loyalty Analysis of Traditional Medicinal Herbs Consumer in. *Jurnal Nasional*, 2(2), 175–185.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, S., & Krisnansari, D. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertanian*, 4(2), 48–58. <https://doi.org/10.37058/mp.v4i2.1362>
- Fadhilah, E., Kusumaningtyas, C., R, I. O., & Syahidah, Z. A. (2013). *Uji Hedonik Kopi*.
- Fauzi, A., Sujono, T. A., Saifudin, A., & Wahyuni, A. S. (2022). *Uji Aktivitas Antikolesterol Kombinasi Ekstrak Teh Oolong , Buncis Dan Kayu Manis Anticholesterol Activity of Oolong Tea , Green Bean and Cinnamon Extract Combination*. 19(1), 99–107.
- Febrinda, A. E., Astawan, M., Wresdiyati, T., & Dewi, N. Y. (2013). Kapasitas Antioksidan Dan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 161–167. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.161>

- Harini, N., Warkoyo, & Hermawan, D. (2015). *Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan*.
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2014). Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: Pendekatan multikultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 1–8.
- Havsteen, B. H. (2002). The biochemistry and medical significance of the flavonoids. In *Pharmacology and Therapeutics* (Vol. 96, Issues 2–3). [https://doi.org/10.1016/S0163-7258\(02\)00298-X](https://doi.org/10.1016/S0163-7258(02)00298-X)
- Herawati, N., Windrati, W. S., Jember, U., & Jember, U. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Roseka (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek*, 6(1), 40–50.
- Herliany, N. E., Pariansyah, A., & Negara, B. F. surya prawira. (2018). Aplikasi maserat buah mangrove *Avicennia marina* sebagai pengawet alami ikan nila segar. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5(1), 36–44. <https://doi.org/10.29103/aa.v5i1.454>
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using Belimbing Wuluh (*Averhoa blimbi* L.) As A Functional Food Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47–55. <https://doi.org/10.2403/80sr7.00>
- Kemp, D. S. E., Hollowood, D. T., & Hort, D. J. (2009). Sensory evaluation. *Encyclopedia of Dairy Sciences: Third Edition*, 2, 572–576. <https://doi.org/10.1201/9780203733752-9>
- Khairunnisa, E. N., H. S. Sastramihardja, & S. Bhekti. (2016). *Efek Infusa Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Puasa dan 2 Jam Post Prandial Mencit Model Diabet. Dm*, 358–364.
- Kusuma, H. R., Ingewati, T., Indraswati, N., & Martina. (2013). Pengaruh Pasteurisasi terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik*, 6(2), 142–151.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisa Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas Comosus* Mer.) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196–206. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25833>

- Lestari, A. D. (2018). *Penghambatan Aktivitas Alfa Glukosidase Oleh Senyawa Bioaktif Pada Dekok Dan Jus Rumput Laut Cokelat (Sargassum Sp)*. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/13727>
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Bio*, 1(2), 390–399.
- Mahbub, abidusy syakur al, & Swasono, muh. aniar hari. (2017). Pengaruh Proporsi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii BI*) Terhadap Aktivitas Antioksidan “Wedang Semanis” Effect of Proportion Sappan Wood (*Caesalpinia sappan L.*) and Cinnamon (*Cinnamomum burmanii BI*) on Antioxidant Act. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 107–144.
- Maithili Karpaga Selvi, N., Sridhar, M. G., Swaminathan, R. P., & Sripradha, R. (2015). Efficacy of Turmeric as Adjuvant Therapy in Type 2 Diabetic Patients. *Indian Journal of Clinical Biochemistry*, 30(2), 180–186. <https://doi.org/10.1007/s12291-014-0436-2>
- Matondang, H. F., & Nissa, C. N. (2017). Pengaruh Pemberian Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L*) Terhadap Kadar Gula Darah Wanita Dewasa. *Kesmas: Journal of Nutrition and Health*, 5(3), 1–8. <https://www.neliti.com/publications/195819/suplementasi-mikronutrien-dan-penanggulangan-malnutrisi-pada-anak-usia-di-bawah>
- Maulida, V. S., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Flavonoid Sirup Kombinasi Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Dan Daun Tin (*Ficus Carica L*) Sebagai Minuman Alternatif Antioksidan Kaya Flavonoid. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 159. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.159-167>
- Mawardi, Y. S. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2016). Kadar Air, Tanin, Warna Dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 94–98. <https://doi.org/10.17728/jatp.179>
- Mikasari, W., Hidayat, T., & Ivanti, L. (2015). *Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (Citrus nobilis SP.) Berbulir Dengan Ekstrasi dan Penambahan Pewarna*. 5(1), 1–14.

- Mukti, B. (2019). Penerapan DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 14(2), 17–22. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v14i2.610>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nurbaiti, Satriansyah, M. F., & Gustine, R. (2017). Efektivitas Ekstrak Belimbing Wuluh (Avorhea Belimbi L.) Terhadap Kadar Kolesterol Total, High-Density Lipoprotein (HDL), dan Low-Density Lipoprotein (LDL) Pada Tikus Putih Hiperkolesterolemia. *Kedokteran Dan Kesehatan*, 3(1), 28–38.
- Parwata, I. M. O. A. (2016). *Antioksidan* (pp. 1–54).
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Prastiwi, E. (2014). Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Loranthus parasiticus*) Dengan Tingkat Konsentrasi Sari Belimbing Wuluh Sebagai Minuman Fungsional. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Issue Mi).
- Putri, N. N. Y., Hermanto, R. A., & Ulfah, A. (2021). Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(2), 129–136. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v4i2.85>
- Rafi, M., Febriany, S., Wulandari, P., Suparto, I. H., Ridwan, T., Rahayu, S., & Siswoyo, D. M. (2018). Total phenolics, flavonoids, and anthocyanin contents of six *Vireya Rhododendron* from Indonesia and evaluation of their antioxidant activities. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 8(9), 49–54. <https://doi.org/10.7324/JAPS.2018.8908>
- Rafita, I. D. (2015). *Pengaruh Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Terhadap*

Gambaran Histopatologi dan Kadar Sgot SGPT Hepar Tikus yang Diinduksi Paracetamol.

- Rahmadhani, O. S. (2016). *Uji Penghambatan Aktivita Enzim Alfa-Glukosidase Kayu Manis, Kunyit Beserta Kombinasinya.*
- Rahman, S., Kosman, R., & Wijaya, I. I. (2015). Uji Efek Hipolipidemik Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Jantan. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 7(2), 103–113. <https://doi.org/10.33096/jifa.v7i2.1>
- Rahmawati, R. D., & Kusumastuti, A. C. (2015). Pengaruh Pemberian Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 486–491. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10152>
- Ratnawati, S. E., Agustini, T. W., & Hutabarat, J. (2014). Penilaian Hedonik dan Perilaku Konsumen Terhadap Snack yang Difortifikasi Tepung Cangkang Kerang Simpson (*Amusium* sp.). *Jurnal Perikanan*, XV(2), 88–103.
- Riaminanti, N. K., Hartiati, A., & Mulyani, S. (2016). Studi Kapasitas dan Sinergisme Antioksidan Pada Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Daun Asam (*Tamarindus indica* L.). *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), 93–104.
- Riskesdas, K. (2018). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKEDAS). *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 8(44), 1–200. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Rohman, A., Riyanto, S., & Hidayati, N. K. (2007). Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik Total, dan Flavonoid Total Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Agritech*, 27(4), 147–151.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Widianingsih, S. (2019). Karakteristik Minuman Fungsional Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 094–103. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1683>
- Sancheti, S., Sancheti, S., & Seo, S. Y. (2009). *Chaenomeles sinensis*: A potent α - and β -glucosidase inhibitor. *American Journal of Pharmacology and Toxicology*, 4(1), 8–11. <https://doi.org/10.3844/ajptsp.2009.8.11>
- Saraswati, R. A., & Setyaningsih, E. (2018). Potensi Tanaman Belimbing Wuluh

- (Averrhoa bilimbi) Terhadap Beberapa Penyakit Pada Sistem Cardiovascular. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III*, Pp 155-160.
- Sari, D. K. (2019). Uji Kapasitas dan Aktivitas Antioksidan Air Rebusan Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa L*) dalam Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi Dan Ilmu Ekonomi*, 2(1), 1–19. http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-84865607390&partnerID=tZOtx3y1%0Ahttp://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=2LIMMD9FVXkC&oi=fnd&pg=PR5&dq=Principles+of+Digital+Image+Processing+fundamental+techniques&ots=HjrHeuS_
- Sari dan Suhartati, R., Sari, R., & Suhartati. (2016). *Secang (Caesalpinia sappan L.) : Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*. 57–68.
- Sari, N. (2015). Potensi Buah Makasar (*Brucea javanica (L.) Merr*) sebagai Inhibitor Enzim α -Glukosidase. In *Skripsi*.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82–89.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita Sari, M. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Perbit IPB Press.
- Sri Palupi, N., & Widyanto, R. (2020). Pengujian Kapasitas Antioksidan Wedang Tahu dalam Rangka Meningkatkan Mutu Fungsionalnya. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 46–51. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.46>
- Subhadrabandhu, S. (2001). Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand. In *RAP Publication*. <http://www.fao.org/3/a-ab777e.pdf>
- Sugiwati, S., Setiasih, S., & Afifah, E. (2009). Antihyperglycemic Activity of the Mahkota Dewa Leaf Extracts as an Alpha-Glucosidase Inhibitor. *Makara Journal of Health Research*, 13(2), 74–78. <https://doi.org/10.7454/msk.v13i2.364>
- Suharsanti, R., Astutiningsih, C., & Susilowati, N. D. (2020). Kadar Kurkumin Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Secara KLT Densitometri dengan Perbedaan Metode Ekstraksi. *Jurnal Wiyata*, 7(2), 86–93.
- Suhartati, & Sari, R. (2016). *Secang (Caesalpinia sappan L.) : Tumbuhan Herbal Kaya*

Antioksidan. 57–68.

- Suiraoaka, I. (2012). *Penyakit Degeneratif Mengenal, Mencegah dan Mengurangi Faktor Risiko 9 Penyakit Degeneratif*.
- Sundari, R. (2016). Pemanfaatan Dan Efisiensi Kurkumin Kunyit (*Curcuma Domestica* Val) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Teknoin*, 22(8), 595–601. <https://doi.org/10.20885/teknoin.vol22.iss8.art5>
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa'i, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 35–42. <https://doi.org/10.14710/baf.5.1.2020.35-42>
- Suratno, D. Y., Palupi, N. S., & Astawan, M. (2014). Pola Konsumsi Pangan Fungsional dan Formulasi Minuman Fungsional Instan Berbasis Antioksidan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 56–64.
- Susilowati, A. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kopi Terhadap Jumlah sel Fibroblas pada Ligamen Periodontal Gigi Tikus yang diinduksi Gaya Ortodonti. In *Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Brokoli (Brassica oleracea) terhadap Kadar SGOT dan SGPT Tikus Wistar yang Diinduksi DMBA* (Vol. 4, Issue 2).
- Susiwi, S. (2013). Penilaian Organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia, Ki 531*, 6. [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32\)._Penilaian_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32)._Penilaian_Organoleptik.pdf)
- Suter, I. K. (2013). Functional foods: Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. *Trends in Food Science & Technology*, 6(2), 66–67. [https://doi.org/10.1016/s0924-2244\(00\)88964-5](https://doi.org/10.1016/s0924-2244(00)88964-5)
- Swari, I. G. A. I. A. I. P., Antarini, A. A. N., & Puryana, I. G. P. S. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Minuman Sari Kunyit. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(2), 127–133. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i2.2173>
- Syarif, R. A., Muhajir, Ahmad, A. R., & Malik, A. (2015). Identifikasi Golongan Senyawa Dengan menggunakan Metode Perendaman Radikal Dpph Ekstrak Etanol Daun *Cordia myxa* L. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1), 83–89.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

- Tensiska, Nurhadi, B., & Isfron, A. . (2017). Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) dalam Minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura-Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik*, 14(3), 198–206.
- Tim Promkes RSST. (2022). *Jenis dan Manfaat Antioksidan*. Kementerian Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/650/jenis-dan-manfaat-antioksidan
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L*). *Universitas Indonesia*, 2.
- Utari, F. D., Sumirat, & Djaeni, M. (2017). Produksi Antioksidan dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Menggunakan Pengering Berkelembaban Rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 1–4. <https://doi.org/10.17728/jatp.241>
- Utari, W. D., Nasution, M. R., & Sinata, N. (2021). Aktivitas Inhibisi α -Glukosidase Infusa Kayu Manis (*Cinnamomum verum J.Presl*), Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Dan Kombinasinya. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 5(1), 29–34. <https://doi.org/10.36341/jops.v5i1.2145>
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. *Jurnal Sagu*, 19(1), 27. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i1.7876>
- Waksman De Torres, N., Salazar-Aranda, R., Pérez-López, L. A., López-Arroyo, J., & Alanís-Garza, B. A. (2011). Antimicrobial and antioxidant activities of plants from northeast of Mexico. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2011. <https://doi.org/10.1093/ecam/nep127>
- Wardani, E., Sunaryo, H., Rafiqul, R., Azis, F., & Rafdi, M. A. (2020). Efektivitas Kombinasi Infus Jahe, Kayu Manis, Teh Hijau, Lemon Sebagai Antihiperkolesterolemia Pada Tikus Hiperглиkemia Hiperlipidemia. *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 7(2), 33–38. <https://doi.org/10.22236/farmasains.v7i2.5617>
- Wati, E. A., Prasetya, F., & Suparningtyas, J. F. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 16(November 2022), 21–24.

<https://doi.org/10.25026/mpc.v16i1.666>

Universitas
Esa Unggul

Univers
Esa



Universitas
Esa Unggul

Univers
Esa