

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat Lactobacillus sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>
- Aminah,'S.,'Ramdhani,'T.,'&'Yanis,'M.'(2015).'Syarifah'Am'inah'et.'al. : Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Dwika, W., Putra, P., Agung, A., Oka Dharmayudha, G., & Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali (IDENTIFICATION OF CHEMICAL COMPOUNDS ETHANOL EXTRACT LEAF MORINGA (*MORINGA OLEIFERA* L) IN BALI). *Indonesia Medicus Veterinus Oktober*, 5(5), 464–473.
- Fitokimia, P. I., & Giring, T. (n.d.). *PERBANDINGAN KADAR FENOLIK TOTAL SARI RIMPANG TEMU GIRING (Curcuma heyneana) SEGAR DAN TERFERMENTASI COMPARISON OF TOTAL PHENOLIC CONTENT OF FRESH AND FERMENTED TEMU GIRING (Curcuma heyneana) EXTRACT Elrica Maggian Murelina , Ernanin Dyah Wijayanti Ak.*
- Fitri, A., Toharmat, T., Astuti, D. A., & Tamura, H. (2015). The potential use of secondary metabolites in moringa oleifera as an antioxidant source. *Media Peternakan*, 38(3), 169–175. <https://doi.org/10.5398/medpet.2015.38.3.169>
- Ghasani, A. A. (2016). Uji Aktivitas Ekstrak Etanol 90% Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Terhadap Konsentrasi Spermatozoa Morfologi Spermatozoa, Dan Diameter Tubulus Seminiferus Pada Tikus Jantan Galur Sprague Dawley. *In Analisa* (Vol. 4, Issue 2).
- Guntarti, A., Sugihartini, N., Umaiyyah, S. A., & Salamah, N. (2021). Determination of Total Phenolic Levels in Ethanol Extract of Moringa (*Moringa oleifera* L.) Leaves based on Differences in Growing Sites. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 9(1), 403–411. <https://doi.org/10.22146/jfps.1337>

- Hapsari, A. M., Masfria, M., & Dalimunthe, A. (2018). Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 284–290. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.75>
- IFNAWATI, Khoir. Pengaruh enzim kitinase kasar dari bakteri *Pseudomonas pseudomallei* dan *Klebsiella ozaenae* terhadap pertumbuhan, morfologi, dan kadar N-asetilglukosamin *Fusarium oxysporum*. 2013. PhD Thesis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Juariah, S. (2021). MEDIA ALTERNATIF PERTUMBUHAN *Staphylococcus aureus* DARI BIJI DURIAN (*Durio Zibethinus murr*). *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*, 9(1), 19–25. <https://doi.org/10.33992/m.v9i1.1400>
- Kadang, Y., & Permatasari, A. (2019). Uji Identifikasi Senyawa Alkaloid Ekstrak Metanol Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Dari Kab. Ende Nusa Tenggara Timur Secara Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Farmasi Sandi Karsa*, 5(1), 52–56. <https://doi.org/10.36060/jfs.v5i1.42>
- Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Marhaeni, L. sutji. (2021). DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL DAN ANTIOKSIDAN Luluk. *Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Munira, M., Amalia, D., Khazanah, W., & Nasir, M. (2021). AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL DAUN KELOR (*Moringa oleifera Lamk*) BERDASARKAN PERBEDAAN WAKTU PANEN. *Indonesian Journal for Health Sciences*, 5(2), 69–76. <https://doi.org/10.24269/ijhs.v5i2.3640>
- Murelina, E., & Wijayanti, E. (2018). Perbandingan Kadar Fenolik Total Sari Rimpang Temu Giring (*Curcuma heyneana*) Segar dan Terfermentasi. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 2(2), 20–24. <https://doi.org/10.17977/um026v2i22018p020>
- Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., & Dian Utami, N. N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti Aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu*

Penelitian , Fakultas Peternakan , Universitas Islam Malang Jurnal Penelitian , Faku. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 3(2), 126–131.

Peternakan, P. S., Teknologi, J., Industri, D. A. N., Pertanian, F., & Sriwijaya, U. (2019). *Mirza Lena 05041181520014*.

Rahmi, N., Khairiah, N., Rufida, R., Hidayati, S., & Muis, A. (2020). PENGARUH FERMENTASI TERHADAP TOTAL FENOLIK, AKTIVITAS PENGHAMBATAN RADIKAL DAN ANTIBAKTERI EKSTRAK TEPUNG BIJI TERATAI (*Nymphaea pubescens* Willd.). *Biopropal Industri*, 11(1), 9–18.

Randhir, R., Lin, Y. T., & Shetty, K. (2004). Phenolics, their antioxidant and antimicrobial activity in dark germinated fenugreek sprouts in response to peptide and phytochemical elicitors. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13(3), 295–307.

Richard Hendarto, D., Putri Handayani, A., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>

Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2021). Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Amina*, 2(3), 114–119.

Suputri, Y. D., Ananto, A. D., & Andayani, Y. (2021). Analisis Kualitatif Kandungan Fenolik dalam Fraksi Etil Asetat dan Fraksi Metanol dari Ekstrak Kulit Jagung (*Zea mays* L.). *Lumbung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(1), 109. <https://doi.org/10.31764/lf.v2i1.3758>

Susanty, Y. dll. (2019). Metode Ekstraksi untuk Perolehan Kandungan Flavanoid Tertinggi dari Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal Konversi*, 8(2), 31–36. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi/article/view/6140>
Susilawati, S. (2016). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (Bal) Dari Air Cucian Beras. In *Universitas Riau*.

Tunas, T. H., Edy, H. J., & Siampa, J. P. (2019). Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dan Sediaan Masker Gel →Peel-Off Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal MIPA*, 8(3), 112. <https://doi.org/10.35799/jmuo.8.3.2019.25778>

- Ulinnuha, M., Kalsum, U., Wadjdi, M. F., Peternakan, D., & Islam, U. (2020). Abstrak THE EFFECT OF MULTI ENZYME DOSAGE ON THE ENCAPSULATION PROCESS OF LACTOBACILLUS FERMENTUM TOWARD THE CONTENT OF ORGANIC MATERIALS AND THE NUMBER OF MICROBES Jurnal
- Yuda, P. E. S. K., Cahyaningsih, E., & Winariyanti, N. P. Y. (2017). SKRINING FITOKIMIA DAN ANALISIS KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS EKSTRAK TANAMAN PATIKAN KEBO (*Euphorbia hirta* L.). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 3(2), 61–70. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v3i2.891>
- Yustin, L., & Wijayanti, E. (2018). Aktivitas Antioksidan Sari Rimpang Temu Giring (*Curcuma heyneana*) Terfermentasi *Lactobacillus bulgaricus*. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.17977/um026v2i12018p001>.