

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S., Shahbaz, M., Ahmad, S., Imran, M., Naeem, H., Hussain, M., Mujtaba, A., Mubeen, K., Afzal, M. I., Akram, Q., Mushtaq, Z., Abdelgawad, M. A., Ghoneim, M. M., Shaker, M. E., & AL JBawi, E. (2023). Utilization of mango seed oil as a cocoa butter replacer for the development of innovative chocolate. *International Journal of Food Properties*, 26(2), 3226–3240. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2267784>
- Abriyani, E., Syalomita, D., Puji Apriani, I., Puspawati, I., Adiputra, S., & Toguria Nadeak, Z. (2024). Pengaruh Pengolahan Termal Terhadap Struktur Molekul Material Polimer Studi Dengan Spektroskopi FTIR. *Journal Of Social Science Research*, 4.
- Adinda Octaviani, Zaim, M., & Avissa, R. (2023). Uji Antibakterial dari Ekstrak Etanol Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Terhadap Bakteri *Salmonella typphimurium*. *Sanus Medical Journal*, 5(1), 14–17. <https://doi.org/10.22236/sanus.v5i1.10719>
- Agus Adrianta, K. (2020). Aktivitas Antioksidan Daun Magenta (*Peristrophe Bivalvis* (L.) Merr) Sebagai Salah Satu Kandidat Pengobatan Bahan Berbasis Herbal Serta Bioaktivitasnya Sebagai Analgetik. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1), 33–39.
- Agusman, I., Diharmi, A., & Sari, N. I. (2022). Identifikasi senyawa bioaktif pada fraksi ekstrak rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*). *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 9(2), 60. <https://doi.org/10.29103/aa.v9i2.8121>
- Aji, A., Bahri, S., & Tantalia. (2017). Pengaruh Waktu Ekstraksi Dan Konsentrasi Hcl Untuk Pembuatan Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1), 33–44. <https://ojs.unimal.ac.id/index.php/jtk>
- Alviola Bani, A., Amin, A., Mun'im, A., & Radji, M. (2023). Rasio Nilai Rendamen Dan Lama Ekstraksi Maserat Etanol Daging Buah Burahol (*Stelecocharpus Burahol*) Berdasarkan Cara Preparasi Simplisia. *Makassar Natural Product Journal*, 1(3), 2023–2176. <https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mnpj>
- Amalia, R., & Anggarani, M. A. (2022). Analysis Of Phenolic, Flavonoid Content And Antioxidant Activities Of Onion Bulb (*Allium Cepa* L.). *UNESA Journal of Chemistry*, 11(1), 34–45.

- Ambaro, F. Y., Darusman, F., Mentari, &, & Dewi, L. (2020). Prosedur Ekstraksi Maserasi Daun Bidara Arab (*Ziziphus spina-christi* L.) Menggunakan Pelarut Etanol dan Air. *Prosiding Farmasi*, 6(2). <https://doi.org/10.29313/.v6i2.24050>
- Anggista, G., Pangestu, I. T., Handayani, D., Yulianto, M. E., & Kusuma, S. (2019). Penentuan Faktor Berpengaruh Pada Ekstraksi Rimpang Jahe Menggunakan Extraktor Berpengaduk. *Gema Teknologi*, 20(3), 80–84.
- Anggraeni, V. J., Yulianti, S., & Panjaitan, R. S. (2020). Artikel Review: Fitokimia Dan Aktivitas Antibakteri Dari Tanaman Mangga (*Mangifera Indica* L) Article Review: Phytochemistry And Antibacterial Activities Of Plants Mango (*Mangifera Indica* L). In *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal* (Vol. 5, Issue 2).
- Apriliyanti, M. W., Prasetyo, A. F., & Santoso, B. (2017). Optimasi Perlakuan Pendahuluan dan Pengeringan Untuk Meningkatkan Betasianin Teh Kulit Buah Naga. *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*, ISBN : 978-602-14917-5-1, 978–602.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>
- Ariska, N., Amalisa, P., & Husein, S. (2024). Uji Fenolik Total Ekstrak Etanol, Aseton dan N-Heksana daun *Handeuleum* (*Graptophyllum pictum* (L.) Griff) Menggunakan Metode Sokletasi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 11(7), 1398–1407. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kesehatan>
- Asworo, R. Y., & Widwastuti, H. (2023). Pengaruh Ukuran Serbuk Simplisia dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Sirsak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2). <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19906>
- Ayuni Hidayah, L., Adipraha Anggarani, M., Kimia, J., & Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2022). Determination of Total Phenolic, Total Flavonoid, and Antioxidant Activity of India Onion Extract. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(2). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Ayyun, K., Rosydah, Y. K. I., Atikah, N., Arianti, S. P., Maulidini, C., Agustino Faizal, Putri, N. K., Seran, A. A., Klau, I. C. S., & Ningsih, A. W. (2023). Artikel Rview: Profil Studi Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologi Buah

- Mangga (*Mangifera Indica* L.). *Journal Sain Farmasi Dan Kesehatan*, 01(02), 60–68. <https://jurnal.ittc.web.id/index.php/jfkes>
- Azalia, D., Rachmawati, I., Zahira, S., Andriyani, F., Melia Sanini, T., & Rahmi Aulya, N. (2023). Bioma : Jurnal Biologi Makassar (On Line) Uji Kualitatif Senyawa Aktif Flavonoid Dan Terpenoid Pada Beberapa Jenis Tumbuhan Fabaceae Dan Apocynaceae Di Kawasan Tngpp Bodogol. *BIOMA : Jurnal Biologi Makassar*, 8(1), 32–43. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Azhari, Mutia, N., & Ishak. (2020). Proses Ekstraksi Minyak Dari Biji Pepaya (*Carica Papaya*) Dengan Menggunakan Pelarut N-Heksana. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. homepage jurnal: www.ft.unimal.ac.id/jurnal_teknik_kimi
- Badaring, D. R., Puspitha Mulya Sari, S., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Anugrah Rante Lembang, S. (2020). Uji Ekstrak Daun Maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Indonesian Journal Of Fundamental Sciences (Ijfs). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1).
- Bamigbade, G. B., Subhash, A. J., Kamal-Eldin, A., Nyström, L., & Ayyash, M. (2022). An Updated Review on Prebiotics: Insights on Potentials of Food Seeds Waste as Source of Potential Prebiotics. *Molecules*, 27(18). <https://doi.org/10.3390/molecules27185947>
- Bangun, R. H. B. (2020). Potensi Komoditi Mangga Gedong Gincu Dalam Pengembangan Wilayah Dan Perekonomian Kabupaten Majalengka. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(3).
- Budiati, T., Suryaningsih, W., Umaroh, S., Poerwanto, B., Bakri, A., & Kurniawati, E. (2018). Antimicrobial activity of essential oil from Indonesian medicinal plants against food-borne pathogens. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1), 012036. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012036>
- Cárdenas-Hernández, E., Torres-León, C., González, M. L. C., Ximenes, R. M., Gonçalves-Silva, T., Ascacio-Valdés, J. A., Martínez-Hernández, J. L., & Aguilar, C. N. (2024). From Agroindustrial Waste to Nutraceuticals: Potential of Mango Seed for Sustainable Product Development. *Trends in Food Science & Technology*, 104754.
- Chalif, C., & Alauhdin, M. (2024). Analisis Pengaruh Massa Sampel, Volume Pelarut, dan Waktu Sonikasi pada Ekstraksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Kandungan Quercetin. *Indonesian Journal of*

Mathematics and Natural Sciences, 47(1), 37-48.
<https://journal.unnes.ac.id/journals/JM/index>

Constanty, I. C., & Tukiran. (2021). Aktivitas Antioksidan Dari Fraksi N-Heksana Kulit Batang Tumbuhan Jambu Semarang (*Syzygium Samarangense*). *Jurnal Kimia Riset*, 6(1).

Consuella Pantow, V., Silvia Wewengkang, D., Sari Lebang, J., Studi Farmasi, P., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., & Sam Ratulangi, U. (2024). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Spons *Liosina paradoxa* dari Perairan Pantai Poopoh, Kabupaten Minahasa. *Pharmacon*, 13(2), 701–708.
<https://doi.org/10.35799/pha.13.2024.50042>

Daris, U. S., Syam, H., & Sukainah, A. (2023a). Uji Daya Hambat serta Penentuan Minimum Inhibitor Concentration (MIC) Dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Daun Bidara Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 223–234.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v9i2.682>

Daris, U. S., Syam, H., & Sukainah, A. (2023b). Uji Daya Hambat serta Penentuan Minimum Inhibitor Concentration (MIC) Dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Daun Bidara Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 223–234.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v9i2.682>

Datri A, S., KS, N., & Rao A, L. (2023). Response Surface Methodology-A Statistical Tool for the Optimization of Responses. *Global Journal of Addiction & Rehabilitation Medicine*, 7(1).
<https://doi.org/10.19080/gjarm.2023.07.555705>

Dewatisari, W. F. (2020). Perbandingan Pelarut Kloroform dan Etanol terhadap rendemen Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria trifasciata* Prain.) Menggunakan Metode Maserasi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandaemi COVID-19*, 127–132. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>

Diah, R. M., Al Indis, N., & Helilusiatiningsih, N. (2023). Pengaruh Metode Pengeringan Ekstrak Daun Mangga Podang (*Mangifera Indica* L. Var Podang) terhadap Aktivitas Antioksidan (DPPH) dan Analisis FTIR Effect of. *Edufortech*, 2, 151. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v8i2>

- Dian Lestari, E., & Tivani, I. (2021). Perbandingan Efektivitas Antibakteri Ekstrak Maserasi Dan Refluks Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Evita, D., & Maria Ulfa, A. (2022). Efektivitas Ekstrak Etil Asetat Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes Aegypti*. *JURNAL FARMASI MALAHAYATI*, 5(1), 10–21.
- Fadliya, Supriadi, & Diah, A. W. M. (2018). Analisis Vitamin C Dan Protein Pada Biji Buah Labu Siam (*Sechium edule*) Analysis of Vitamin C and Protein on Chayote (*Sechium edule*) Fruit Seeds. *Jurnal Akademika Kima*, 7(1), 6–10.
- Fajri, M., & Daru, Y. (2022). Pengaruh Rasio Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Perolehan Minyak Biji Kelor. *AgriTECH*, 42(2), 123. <https://doi.org/10.22146/agritech.59062>
- Fatmawati, I. S., & Ode Mulyana, W. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Belimbing Wuluh (*Aveerrhoa bilimbi L.*) dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 12, 41–49. <http://sains.uho.ac.id/index.php/journal>
- Fauzan, R., & Helmi. (2015). Pemanfaatan Biji Mangga Madu sebagai Minyak dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 20–26. http://ft.unimal.ac.id/teknik_kimia/jurnal
- Febryanto Ginting, A., Suryanto, E., & Irma Momuat, L. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Dan Etanol Dari Empelur Batang Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*). *Chem. Prog*, 8(2), 48. <https://doi.org/10.35799/cp.8.2.2015.13265>
- Gumilar, A., Dewi, M. A., Hafna, N., Keahlian, S. K., Analisis, F., Farmasi, S., Farmasi, F., Jenderal, U., & Yani, A. (2024). Optimasi Konsentrasi Temulawak Dan Waktu Perendaman Sebagai Pereduksi Formalin Pada Tahu Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 7(1), 19–31. <https://doi.org/10.36387/jifi.v7i1.1746>
- Gustini Husein, S., Firmansyah, A., & Fauziah Yusuf, F. (2020). Analisis Kemometrika Spektrum Fourier transformed infrared (FTIR) Dari Minyak Nabati. *JSTFI Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, IX(2).
- Hanif, A., Widyasanti, A., & Putri, S. H. (2021). Optimization Of Microwave Assisted Extraction Process On Oleoresin Of Kuweni Mango Peels Extracts Using Surface Response Methodology. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1084–1098. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.10175>

- Hendrawan, Y., Susilo, B., Wahyu Putranto, A., Firmanda Al Riza, D., Maya Maharani, D., & Nisa, M. (2016). Optimasi Dengan Algoritma Rsm-Ccd Pada Evaporator Vakum Waterjet Dengan Pengendali Suhu Fuzzy Pada Pembuatan Permen Susu Rsm-Ccd. *AGRITECH*, 36(2).
- Hidayat, D. (2022). Klasifikasi Jenis Mangga Berdasarkan Bentuk Dan Tekstur Daun Menggunakan Metode Convolutio Nal neural Network(Cnn). *Journal of Information Technology and Computer Science (INTECOMS)*, 5(1), 98–103.
- Ibrahim, K. B., Wardana, F. Y., Prasetyo, B. D., & Puspitasari, M. D. (2023). Uji Kadar Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Dari Fraksi Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon L). *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 16(1), 65–77. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v16i1.2451>
- Ifmaily Ifmaily, Ulfa Anggraini, & Putri Rizki Fitriani. (2023). Pengaruh Salep Ekstrak Biji Buah Mangga Arumanis (Mangifera Indica L) Terhadap Penyembuhan Luka Eksisi Secara In Vivo. *Jurnal Ventilator*, 1(4), 362–377. <https://doi.org/10.59680/ventilator.v1i4.830>
- Indah Safitri, E., Anggraeni, S., Nugroho Utomo, A., Nisa Hidayati, D., Studi Farmasi, P., Ilmu Kesehatan, F., Malahayati, U., Lampung, B., Farmasi, F., Studi Sarjana Farmasi, P., Wahid Hasyim, U., & Farmasi, B. (2023). Perbandingan Kadar Flavonoid Dan Fenolik Ekstrak Etanol Kulit Dan Biji Mangga (Mangifera Indica L.) Varietas Arummanis Dan Manalagi. *Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 12(1), 19–29.
- Jurwita, M., Nasir, M., & Haji, A. G. (2020). Analisis Kadar Vitamin C Bawang Putih dan Hitam dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 252–261. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15289>
- Kanwal, Q., Hussain, I., Siddiqui, H. L., & Javaid, A. (2009). Flavonoids from mango leaves with antibacterial activity. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 74(12), 1389–1399. <https://doi.org/10.2298/JSC0912389K>
- Karim, K., Jura, M. R., & Sabang, S. M. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Patikan Kebo (Euphorbia Hirta L.). *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 56.
- Kementerian Pertanian, Direktorat Jendral Hortikultura (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023.
- Khasanah, N., Nawangsari, D., & Sunarti. (2020). Review: Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Biji Mangga Arumanis (Mangifera Indica L. Var. Arumanis). *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(1), 1–12.

- Kunta Arsa, A., & Achmad, Z. (2020). Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Rimpang Temu Ireng (*Curcuma Aeruginosa* Roxb) Dengan Pelarut Etanol Dan N-Heksana. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 13(1).
- Lenucci, M., Tornese, R., Mita, G., & Durante, M. (2022). Bioactive Compounds and Antioxidant Activities in Different Fractions of Mango Fruits (*Mangifera indica* L., Cultivar Tommy Atkins and Keitt). *Antioxidants*, 11, 484. <https://doi.org/10.3390/antiox11030484>
- Madiabu, M. J., Taufik Abdul Aziz, I., Supriyono, S., Putra, A. P., Cahyotomo, A., & Panglipur, H. S. (2023). Skrining Fitokimia Hasil Ekstraksi Bertingkat Daun Jengkol (*Archidendron jiringa*) dan Aplikasinya Sebagai Zat Antijamur. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 9(1), 17–24. <https://doi.org/10.29303/jstl.v9i1.403>
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.19049>
- Malingkas, D. A., Trimulyono, A., & Chrismianto, D. (2021). Optimasi Energy Saving Device (ESD) Propeller Boss Cap Fins (PBCF) dengan Metode Response Surface Method (RSM) terhadap Propeller INSEAN E779A. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 9(3). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/naval>
- Maria Ulfa, A., Astika Winahyu, D., & Jasuma, M. (2017). Determination Of Fat Content Margarine Brand X To Packaging And Packaging With Soxhletation Method. In *JURNAL ANALIS FARMASI* (Vol. 2, Issue 4).
- Martua Ibrahim, A., & Heppy Sriherfyna, F. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.
- Mas'ud, F. , & Puspitasari, P. (2017). Studi Pendahuluan Ekstraksi Bertingkat Minyak Biji Mangga Arumanis (*Mangifera Indica*) Menggunakan Pelarut N-Heksan dan Etanol. *Journal INTEK*, 4, 4248.
- Mas'ud, F. (2022). Kajian Sifat Fisikokimia dan Komposisi Asam Lemak Minyak Kernel Biji Mangga. *Jurnal Agritechno*, 15(2), 166–171.
- Melani, A., Purnama, D., Muhammadiyah Palembang Jln Jenderal Ahmad Yani, U., Seberang Ulu, U. I., Plaju, K., Palembang, K., Selatan, S., & Kunci, K. (2021).

- Leaching Kalium Dari Limbah Sabut Kelapa Dengan Pelarut Air (Kajian Pengaruh Variasi Temperatur Dan Waktu). *Distilasi*, 6(1), 26–31.
- Meriatna, Afriani, R., Maulinda, L., Suryati, & Zulmiardi. (2021). Optimasi Adsorpsi Ion Pb²⁺ Menggunakankarbon Aktif Sekam Padi Pada Fixed Bed Column Dengan Pendekatan Rsm (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 10:1, 100–110. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/index>
- Mulyani, E., Seftri Yani, M., & Tinggi Ilmu Kesehatan Alfatah Bengkulu, S. (2021). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Mangga Arumanis (*Mangifera Indica* L) Dan Buah Mangga Macang (*Mangifera Foetida* Lour) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 8(1).
- Munawwarah, Z. F., Aufia, W., & Masitha, N. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Mangga (*Mangifera Indica*.L) Terhadap *Propionibacterium Acnes*. *Pharmasipha*, 1(1), 31–35.
- Muslim, N. S., Hariyadi, P., & Andarwulan, N. (2025). Optimasi Proses Maserasi Vanili (*Vanilla tahitensis* JW Moore) Kering pada Produksi Ekstrak Vanili Menggunakan RSM. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 47–56. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2025.12.1.47>
- Nandiyanto, A. B. D., Oktiani, R., & Ragadhita, R. (2019). How to read and interpret ftir spectroscopy of organic material. *Indonesian Journal of Science and Technology*, 4(1), 97–118. <https://doi.org/10.17509/ijost.v4i1.15806>
- Ngatin, A., & Hulupi, M. (2014). EKSTRAKSI KULIT BUAH MANGGIS SECARA REFLUK DAN SOKLETASI MENGGUNAKAN PELARUT ETANOL. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi* .
- Noviyanty, A., & Anggriani Salingkat, C. (2019). Pengaruh Rasio Pelarut Terhadap Ekstraksi Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *KOVALEN*, 5(3), 280–289.
- Nugroho, I., Putri, N., Evelyn, J., Adji, P., Nur, S. R., Sekarningrum, N. A., Negeri, U., & Abstract, S. (2024). Tinjauan Kritis Kemampuan Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR) dalam Analisis dan Karakterisasi Senyawa Obat. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10 (15)(15), 332–344. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13777154>
- Nuzulina, K. (2020). *Studi Sifat Fisikokimia Senyawa Fenol Dan Flavonoid Dari Biji Buah Mangga Arum Manis*. Universitas Negeri Semarang.

- Pangersa Gusti, R. E., & Zulnely. (2015). Karakteristik Lemak Hasil Ekstraksi Buah Tengkawang Asal Kalimantan Barat Menggunakan Dua Macam Pelarut. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 33(3), 175–180.
- Paramita, O., Kusumastuti, A., Ansori, M., Astuti, P., & Murfianti, E. T. (2022). Optimalisasi Jenis Pelarut Pada Perwarna Kulit Ubi Ungu. In *Book Capter Kimia* (Issue 1, pp. 222–252). Universitas Negeri Semarang. <https://doi.org/10.15294/ik.v1i1.81>
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. (2018). Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 109–115.
- Pratama, A. R. (2021). Potensi Antihelmintik Mangga Arumanis (*Mangifera Indica* L.). *Jurnal Medika Hutama*, 2(2). <http://jurnalmedikahutama.com>
- Pratasik, M. C., Yamlean, P. V., & Wiyono, W. I. (2019). Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Sesewanua (*Clerodendron Squamatum* Vahl.). *Pharmacon*, 8(2), 261–267.
- Pratiwi, R. H. (2017). Mekanisme Pertahanan Bakteri Patogen Terhadap Antibiotik. *Jurnal Pro-Life*, 4 No 3, 418–429.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN*, 3(1), 24–32.
- Rachma, D. F., Widyasanti, A., & Harnesa, S. (2021). Ekstraksi Oleoresin dari Kulit Mangga Kuweni (*Mangifera Odorata*. Griff) dengan Ultrasound Assisted Extraction (UAE) Bertingkat. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(1), 20–25. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.01.03>
- Racmatiah, T., Poeloengan, M., & Helgario Pratama, dan. (2011). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Metanol Biji Mangga Harum Manis (*Mangifera indica* L. Varietas Arumanis 143) Terhadap *Bacillus subtilis* dan *Shigella flexneri*. *Sainstech Farma*, 2(1), 8–13.
- Rahmawati, I., Arief Fachri, B., Hendrikson Manurung, Y., Reza, M., Palupi, B., Fitri Rizkiana, M., & Wika Amini, H. (2022). Penerapan Response Surface Methodology dalam Optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Antosianin pada Limbah Kulit Kakao dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 6(1), 24–31. <https://doi.org/10.17977/um0260v6i12022p024>

- Rasyad Arrofiqi, M., Sindu Sakti, A., & Dita Mayangsari, F. (2024). Kajian Literatur: Aplikasi Sejumlah Metode Ekstraksi Konvensional Untuk Mengekstraksi Senyawa Fenolik Dari Bahan Alam. *Jurnal Farmasi Dan Herbal*, 7(1), 2024. <http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPFH>
- Ratnawati, S. E., Ekantari, N., Pradipta, R. W., & Paramita, B. L. (2018). Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) pada Optimasi Ekstraksi Kalsium Tulang Lele The Application of Response Surface Methodology (RSM) on the Optimization of Catfish Bone Calcium Extraction. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(1), 41–48.
- Risarai, H., Fitriansyah, S. N., & Hoeriah, I. S. (2022). Perbandingan Metode Fermentasi, Ekstraksi, Dan Kepolaran Pelarut Terhadap Kadar Total Flavonoid Dan Steroid Pada Daun Sukun (Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg). *JSTFI Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, XI(1).
- Riskiyani, T., Nurcahyo, H., & Febriyanti, R. (2020). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(1). <http://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/parape>
- Riwanti, P., & Izazih, F. (2020). Artikel Penelitian Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Etanol pada Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 50,70 dan 96% Sargassum polycystum dari Madura. *J-PhAM Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 82(2), 2654–8364.
- Sari, N., Author, C., Studi Biologi, P., & Metamatika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2023). *Phytochemical Screening and Antioxidan Activity of Several Types of Mango Seeds*. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.4956>
- Sari, N., & Sujarwati. (2023). Phytochemical Screening and Antioxidan Activity of Several Types of Mango Seeds. *Jurnal Biologi Tropis*, 23, 619–625. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.4956>
- Sari, R., Nurbaeti, S. N., & Pratiwi, L. (2016). Optimasi Kombinasi Karbopol 940 dan HPMC Terhadap Sifat Fisik Gel Ekstrak dan Fraksi Metanol Daun Kesum (*Polygonum minus* Huds.) dengan metode Simplex Lattice Design. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 3(3), 72–79.
- Surianti, Husain, H., & Sulfikar. (2019). Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin Dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis* Linn f) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Chemica*, 20(1), 94–101.

- Syawalludin, R., Sakit, R., Kamino, H., & Kanan, W. (2019). Kemampuan Madu Hitam Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas Aeruginosa*. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(4).
- Tapalina, N., Tutik, & Saputri, G. A. R. (2022). Pengaruh Metode Ekstraksi Panas Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 9(1). <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kesehatan>
- Tensiska, Marsetio, & Yudiastuti, S. O. N. (2007). *The Influence of Type of Organic Solvent on the Antioxidant Activity of Okara Isoflavone Extracts*.
- Torres-León, C., Rojas, R., Contreras-Esquivel, J. C., Serna-Cock, L., Belmares-Cerda, R. E., & Aguilar, C. N. (2016). Mango seed: Functional and nutritional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 55, 109–117. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.06.009>
- Tri Juli Fendri, S., Husyalam, M., & Annisa Rahmawati, dan. (2024). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.) Segar dan Kering dengan Metode DPPH (1,1 Diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 5(2), 146–156. <https://doi.org/10.47065/jharma.v5i2.4669>
- Tungga Hayu Nirmala, C., Cecilia Zhafarina, S., & Widji Triana, N. (2024). Pembuatan Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.) dengan Metode Blanching dan Penambahan Asam Askorbat Mango Seed Flour (*Mangifera indica* L.) with Blanching Method and Addition of Ascorbic Acid. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 8(2). <https://doi.org/10.32493/jitk.v8i2.41438>
- Ucok Pasaribu, H., Akhyar Ali, I., & Hamzah, F. (2015). PemanfaatanMangga Arum Manis Dalam Pembuatan Dodol dengan Perbedaan Konsentrasu Tepung Ketan dan Rumpu Laut. *Jom Faperta*, 2(2).
- Wahyono, A., Dewi, A. C., Oktavia, S., Jamilah, S., & Kang, W. W. (2020). Antioxidant activity and Total Phenolic Contents of Bread Enriched with Pumpkin Flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 411(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/411/1/012049>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>

- Wahyono, A., Kurniawati, E., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2017). Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 978–602.
- Wahyuni, S., Patang, P., & Putra, R. P. (2023). Kajian Minimum Inhibitor Concentration (MIC) dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Kulit Terong Ungu (*Solanum melongena* L) Sebagai Pengembangan Antibakteri Herbal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 249–262. <https://doi.org/10.26858/jptp.v9i2.686>
- Widhiantari, I. A., Sandra, S., & Djoyowasito, G. (2019). Perubahan Sifat Fisik Buah Tomat Setelah Proses Transportasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(2), 139–147. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v7i2.69>
- Widyastutik, Yunita, Hardani, Trida, P., Sari, & Dewi Perwito. (2022). Optimasi Perbandingan Pelarut dan Lama Maserasi terhadap Kadar Total Antosianin Ekstrak Jantung Pisang (*Musa acuminata* x *Musa balbisiana*). In *Jurnal Farmasi Indonesia* (Vol. 19, Issue 2). <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>
- Wijaya, H., Jubaidah, S., & Rukayyah. (2022). Perbandingan Metode Esktraksi Maserasi Dan Sokhletasi Terhadap Rendemen Ekstrak Batang Turi (*Sesbania Grandiflora* L.). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 05(01).
- Yudhistira Widarsaputra, A., Eka Prawatya, Y., & Sujana, I. (2022a). RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM) UNTUK OPTIMASI PENGOLAHAN KERIPIK NANAS MENGGUNAKAN MESIN VACUUM FRYING. In *INTEGRATE: Industrial Engineering and Management System* (Vol. 6, Issue 2). <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/issue/view/>
- Yudhistira Widarsaputra, A., Eka Prawatya, Y., & Sujana, I. (2022b). Response Surface Methodology (Rsm) Untuk Optimasi Pengolahan Keripik Nanas Menggunakan Mesin Vacuum Frying. In *INTEGRATE: Industrial Engineering and Management System* (Vol. 6, Issue 2). <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/issue/view/>
- Yuliani, I., Ardana, M., & Rahmawati, D. (2017). Pengaruh PH Terhadap Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Dun Beluntas (*Pluchea indica* L) Terhadap Bakteri Penyebab Jerawat. *Proceeding of the 6th Mulawarman Pharmaceuticalz Conferences*, 7–8. <https://doi.org/10.25026/mpc.v6i1.269>

- Zaenudin, M., & Trihaditia, R. (2022). *Optimasi Karakteristik Uji Organoleptik Pangan Fungsional Es Krim Dengan Penambahan Kulit Pisang Ambon (Musa Acuminata) Dan Bekatul Beras Putih (Oryza Sativa L)*. 12(1).
- Zakiyah Lestari, A., & Nurbayanti, F. (2014). Pengaruh Suhu Dan Rasio Pelarut Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Viskositas Natrium Alginat Dari Rumput Laut Cokelat(Sargassum sp). *Jurnal Integrasi Proses*, 5(1), 51.