

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, 2007. Dasar-dasar Perpajakan. Penerbit Pustaka Universitas Terbuka. Jakarta.
- Anonim, 1986. Sediaan Galenik, 2-3, Jakarta, Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim, 1992, Pedoman Penggunaan Antibiotik Nasional, Edisi I, Dirjen Pelayanan Medik Depkes RI, Jakarta.
- Banker, S.G., and Anderson, R.N., 1986, Tablet In Lachman, L. Lieberman, The
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. Food Chemistry. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Cahyadi,W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyono, B. 2007. Pisang: Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Chaethong, K., D. Tunnarut & R. Pongsawarmanit. (2012). Quality and Color Parameter of Dried Chili and Chili Powder Pretreated by Metabisulfite Soaking with Different Times and Concentration. *Kasersart J. (Nat. Sci)*. 46: 473-484.
- Choi & Sirakaya, 2005, Measuring Residents` Attitude toward Sustainable Tourism : Development of Sustainable Tourism Attitude Scale. *Journal of Sage Publications*, 2455 Teller Road, Tousand Oaks, CA 91320, USA. Pg. 7
- Cowan, M.M., 1999, Plant Products as Antimicrobial Agents, *Clinical Microbiology Reviews* Vol. 12, No. 4 : 564–82.
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Bogor : Trobus Agriwidya.
- Dalimartha, S. 2001. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2. Nanas. h. 140- 145. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- De Man, John. M. 1989. Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung.
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Hildayanti, Rahma. 2005. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Hildayati, R. 2005. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Sukun (*Artocarpus communis*). Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Iyengar, R. And A. J. Mc Evily. 1992. Anti Browning Agents: Alternatives to the Use of Sulfite in Foods. *Trends in Food Science & Technology*. Elsevier Journal (3): 60-64.
- Jitoe A, Masuda T, Tengah IGP, Suprpta DN, Gara LW, Nakatani N. 1992. Antioxidant activity of tropical ginger extracts and analysis of the contained curcuminoids. *J Agric Food Chemistry*. 40: 1337-1340.
- Kertia, N., Danang., Broto, R., Rahardjo, P., and Asdie, A. H., 2000, Increase Quality of Service for Patients with Osteoarthritis by Using the Combination of Curcuminoid and Curcuma's Essential Oil in Abstract of 9th Asia Pacific League of Associations for Rheumatology Congress, pp. 273. Beijing.
- Ketaren, S. 1988. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Cetakan kesatu. Penerbit Balai Pustaka, Jakarta, 19-20, 286-299.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Liang, O.B., Y. Apsarton, T. Widjaja, dan S. Puspa. 1985. Beberapa aspek isolasi, identifikasi penggunaan komponen-komponen Curcuma xathorriza Roxb dan Curcuma domestica Val. Makalah Simposium Nasional Temulawak. Lembaga Penelitian Unpad. Bandung.
- Majeed, M., Badmaev, V., Shirakumar, U., Rajendran, R., 1995, Curcuminoid Antioxidant Phytonutrients, Nutri Science Publisher Inc., Press Cataway, New Jersey, hal. 3 – 80.
- Michalczyk, M., Macura, R., Matuszak, I., 2009. The effect of air-drying, freeze-drying and storage on the quality and antioxidant activity of some selected berries. *J. Food Process. Preserv.* 33, 11–21
- Mu'nisa, A., Wresdiyati, T., Kusunorinin, N., dan Manalu, W. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Cengkeh. *Jurnal Veteriner*, 13(3): 272-277.

- Musfiroh et al. 2013. Cytotoxicity studies of xanthorrhizol and its mechanism using molecular docking simulation and pharmacophore modelling. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* Vol. 3 (6):7-15. DOI: 10.7324/JAPS.2013.3602
- Oktaviana, P. R. 2010. "Kajian Kurkumoid, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarut". Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Philadelphia. 643-704.
- Prabasini, H., D. Ishartani, dan D. Rahadian. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 93-102.
- Pratimasari, D. 2009. "Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah Carica Papaya L. Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya". Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosiyani L. 2010. Evaluasi Perubahan Metabolit Pada Temulawak Dengan Waktu Tanam Berbeda. [Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor
- Sembiring, Bagem Br ; Ma'mun ; Ginting, Edi Imanuel. 2006. Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* ; 17 (2) 2006: 53-58
- Sembiring, Hermansyah dan Muhammad Rizal. 2011. *Buku Pintar Manajemen Keuangan*. Medan: Perdana Mulya Sarana.
- Siswanto Sutojo, 2004. *Membangun Citra Perusahaan*. Jakarta: Damar Mulia Pustaka
- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie, I. 2002. Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamine C treatment, Diajukan pada Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Swanson, M. A. (2003). *Drying Fruits &Vegetables*. A Pacific Northwest Extension Publication. Idaho.
- Theory and Practice of Industrial Pharmacy, 3 rd ed., Lea and Febiger,
- Tobo, Fachruddin., Mufidah, Burhanuddin Taebe, Makhmud Ilham. 2001. *Fitokimia I (Ekstraksi Komponen Kimia Bahan Alam)*. Laboratorium Fitokimia FMIPA UNHAS. Makassar.

- Tonnesen, H.H. and Karlsen, J., 1985, Studies on Curcumin and Curcuminoids: V. Alkaline Degradation of Curcumin, *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 180, hal. 132-134.
- Wahyudi, Agus. 2006. Pengaruh Penambahan Kurkumin Dari Rimpang Temu Giring Pada Aktifitas Antioksidan Asam Askorbat Dengan Metode FTC*. *Akta Kimia* Vol. 2 No. 1 Oktober 2006: 37 – 40. ITS. Surabaya.
- Warsiki. 1995 dalam Wiyono, R. 2007. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13 (3): 63-64.
- Widiyanti R. 2006. Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Widiyanti, Ratna. 2006. Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Widiyati, Eni. 2006. Penentuan adanya senyawa triterpenoid dan uji aktifitas Biologi pada beberapa spesies tanaman obat tradisional masyarakat pedesaan Bengkulu. *Jurnal gradien*, 2, 116
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Zapsalis, C.A. Beck, 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. John Willey and Sons, New York, hal 453-454.