

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z., 2007. Efek Sitotoksik dan Penghambatan Kinetika Proliferasi Fraksi Kloroform Ekstrak Etanolik Tanaman Ceplukan (*Physalis angulata* Linn.) Terhadap Sel hewan. Skripsi, Fakultas Farmasi UMS, Surakarta.
- Anonim. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. Jakarta.
- Asgar, A dan D. Musaddad. 2008. Pengaruh Media, Suhu dan Lama Blanching Sebelum Pengeringan Terhadap Mutu Lobak Kering. *J.Hort* 18 (1):87-94, 2008. Bandung
- Darwis, SN, ABD, Madjo Indo dan S. Hasiyah. 1991. Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae. Badan Litbang Pertanian. Pusat Penelitian Tanaman Industri. Hal. 53-54
- De Man, John. M. 1989. Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB.
- Galeriukm. 2011. Morfologi, Anatomi dan Fisiologi Tanaman Temulawak. http://toiUSD.multiply.com/journal/item/240/Curcuma_xanthorrhiza_Temulawak_Morfologi_Anatomi_dan_Fisiologi. Diakses 9 Agustus 2014.
- Gordon, M. H. 1990. The Mechanism of Antioksidants Action in Vitro. In: Hudson, B.J.F. (ed). Food Antioxidants. Elsevier Applied Science. London New York.
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Harmono dan Andoko. 2005. Budi daya dan peluang bisnis jahe. Jakarta : Agromedia
- Hayani, E. 2006. Analisis Kandungan Kimia Rimpang Temulawak. Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. (hlm. 309-312). Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Jitoe A, Masuda T, Tengah IGP, Suprpta DN, Gara LW, Naktani N. 1992. Antioxidant activity of tropical ginger extracts and analysis of the contained curcuminoids. *J Agric Food Chemistry*. 40: 1337-1340.
- Ketaren, S. 1987. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Cetakan kesatu. Penerbit Balai Pustaka, Jakarta, 19-20, 286-299.
- Masuda T, Isobe J, Jitoe A dan Naktani, Nobuji. 1992. Antioxidative curcuminoids from rhizomes of *Curcuma xanthorrhiza*. *Phytochemistry*. 31(10): 3645-3647.
- Mu'nisa, A., Wresdiyati, T., Kusunorinin, N., dan Manalu, W. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Cengkeh. *Jurnal Veteriner* 13(3): 272-277.
- Mukhrani. 2014. Ekstraksi Pemisahan Senyawa dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal kesehatan*. Volume VII No.2
- Ramdja, R.M. Army Aulia dan Pradita Mulya. 2009. Ekstraksi Kurkumin Dari Temulawak dengan Menggunakan Etanol. *Jurnal Teknik Kimia*, No. 3, Vol. 16,

- Rao, MNA. 1995. Antioxidant properties of curcumin. International symposium on curcumin phannacochemistry (ISCP) Yogyakarta (ID) : Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada bekerjasama dengan The Departement of Pharmacochemistry Vrije Universiteit Amsterdam.
- Santosa, B.A.S, Narta, dan D.S. Damardjati .2008.Pembuatan Brondong Dari Beras. Agritech, 18 88(1): 24-28.
- Sarastani, Dewi., Suwrna, T. Soekarto., Tien, R. Muchtadi., Dedi, Fardiaz., dan Anton, Apriyanto. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 13:149-156.
- Septiana, A.T., Dwiyantri, H., Muchtadi, D., Zakaria, F. 2006. Penghambatan oksidasi lipoprotein densitas rendah (LDL) dan akumulasi kolesterol pada makrofag oleh ekstrak temulawak. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVII(3):221-226.
- Sidik, M.W. Mulyono, dan A. Muhtadi. 1995. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Jakarta: Yayasan Pengembangan dan Pemanfaatan Obat Bahan Alam.
- Sumiati, T. 2008 . Pengaruh pengolahan terhadap mutu cerna protein ikan mujair (*Tilapia mossambica*). Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut PertanianBogor. Bogor:20-23
- Sundari, Dian. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan: Jakarta
- Tambun, R. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. Jurnal Teknik Kimia USU. 5 (4): 53 – 56
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta: 76-212.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Surabaya : Graha Ilmu.
- Yusron, M. 2009. Respon Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Terhadap Pemberian Pupuk Bio pada Kondisi Agroekologi yang Berbeda. Jurnal Littri 15 : 6 hal.