

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 2007. Profil Kesehatan. Departemen Kesehatan RI.
- Anonim. 2010. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Anggitha, I. 2012. Performa Flokulasi Bioflokulan DYT pada Beragam Keasaman dan Kekuatan Ion Terhadap Turbiditas Larutan Kaolin. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Abas, F., Nordin H. L. Shaari, K., Israf, D.A., Stanslasnan, J. Yusuf, U.K. dan Raof, S.M. 2005. Labdane diterpene glucoside from the rhizomes of *curcuma mangga* Val. *Journal of Natural Products* 68: 1090-1093
- Ansel, H.C. 1989. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Penerjemah : F. Ibrahim. Edisi ke-4. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Andlauer, W. dan Furst. P. 1998. Antioxidative Power of Phytochemicals with Special Reference to Cereals. *Cereals Food Word* Vol 43, 356-359.
- Andarwulan, N. dan Hariyadi. P. 2004. Perubahan Mutu (Fisik, kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf-Life), Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan. [www.ardiansyah.multiply.com](http://www.ardiansyah.multiply.com). (Diakses tanggal 31 Desember 2014 pukul 14.00 WIB)
- Afrianti, L.H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung
- Bender, A.E.1982. dictionary Of Nutrition And Food Technology. 6<sup>th</sup> Edition. London. Butterworths.
- Bhattacharjee, A.K., Tandon, D.K., dan Dilksit. A . 2014. Antioxidant Activity and Quality of Spray Dried Aonla Powder as Affected by Storage

- Behavior of Juice. *Journal of Scientific and Industrial Research* Vol. 73 pp. 907-612
- Backer, IC. A., Bakhizen Van Den Drink. R. C. 1968. *Flora of Java Vol. II Angiospermae, Families* 111-160. Wolters . Noordhoff. N. V . Groningen. The Netherlands.
- Dalimartha, S. dan Soediby, M., 1999. Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme., Trubus Agriwidya, Jakarta. 36-40
- Darwis, S.N. 1991. Tumbuhan Obat *Famili Zingiberaceae*. Bogor : Puslitbang Tanaman Industri.
- Dewanto, V., Wu, X., Adom, K.K. dan Liu, R.H. 2002. Thermal processing enhances the nutritional value of tomatoes by increasing total antioxidant activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50:3010-3014
- Eibond, W., Q. Zhu, Q. Xia, W.Cao, S. Zhao, dan Liu. J. 2009. Reactive Oxygen Species Scavenging Activity and DNA Protecting Effect of Fresh and Naturallity Fermented Coconut Sap. *Journal of Food Biochemistry* 35 1381-1388 2011 Wiley Periodicals, Inc.
- Fauziah. 1999. Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya. Kanisius. Yogyakarta
- Furnawanthi, I. 2002. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Geankoplis, C.J. 1993. *Transport Processes and Unit Operation*, 3th edition, Pentice Hall Inc, New Jersey, P. 709-733.
- Gusmaini, Yusron, M dan Januwati, M. 2004. Teknologi Perbanyakan Benih Sumber Temu Mangga. *Perkembangan Teknologi TRO* Vol. XVI No. 1,1.
- Hargono, D. 1986. Obat Tradisional dalam Zaman Teknologi. *Majalah Kesehatan Masyarakat*. No. 56
- Hambali, E., S. Mujdalipah, A. H. Tambunan, A. W. Pattiwiri dan R. Hendroko, 2008. *Teknologi bioenergi*. Agro Medi, Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal. Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 27(4): 124-130

- Houghton, P.J. dan Raman. 1998. Laboratory Handbook For The Fractination of Natural Extracts. London UK: Chapman dan Hall.
- Jayaprakasha, G. K., Jagan Mohan Rao, L., dan Sakariah, K. K. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. Trends in Food Science and Technology 16, 533-548.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B. dan Kanmer, J.1993. Possible Mekanisme for the Protective role of Antioxidants in Wine and Plant Foods J Food Technology. 4:5–89
- Koswara, S. 2007. Teknologi Enkapsulasi Flavor Rempah-Rempah. [http://ebook.repo.mercubuanayogya.ac.id/Kuliah/materi\\_20141\\_doc/rem\\_pah%20enkapsulasi.pdf](http://ebook.repo.mercubuanayogya.ac.id/Kuliah/materi_20141_doc/rem_pah%20enkapsulasi.pdf). Diakses pada tanggal 06 Maret 2018
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., dan Taniguchi, H., 2002. Antiovdants Properties Of Ferulic Acid and Its Related Compound. J.Agric.Food Chem, 50,2161-2168
- Lachman, L., H. Lieberman, dan J. Kanig, L. 1989. Teori dan Praktek Farmasi Industri, Terjemahan: Siti Suyatmi, Jilid II Edisi 3, UI Press: Jakarta, 74-75.
- Lenny, S., 2006. Senyawa Flavonoida, Fenilpropainoida dan Alkaloida. Karya Ilmiah. Fakultas MIPA. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Lee, K.I., Kim, Y.J., Lee, H.J., and Lee, C.H., 2003. Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity than Theas and Red Wine, J. Agric. Food Chem., 51, 7292-7295
- Lukman, AS, 1984. Pengaruh *Blanching* Rimpang Kunir Putih dan Residu Ekstraknya terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif. Skripsi. FTP. IPB. Bogor.
- Lopez – Otin C, Blasco MA, Partridge L, Manuel S, dan Guido K., 2013. The Hallmarks of Aging. Cell . 153(6) : 1194-217
- Markham, K.R. 1988. Cara Menidentifikasi Flavonoid. Terjemahan K. Padmawati . Bandung : Penerbit ITB.
- Majeed, M., Badmaev, V., Shiva Kumar, U., dan Rajendran, R. 1995. Curcuminoids: Antioxydants, Phytonutrients, Nutri Science Publisher Inc., Piscataway, New Jersey. P. 32-63.

- Naufalin R. dan Rukmin H. S., 2010. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolia speciosa Horan*) selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan., Vol. XVI No. 2 Th. 2010. 119-125.
- Noerono S. 1994. Buku Teknologi Farmasi. UGM Press. Yogya.
- Pelezer, M.J.1997. Buku Penentun Ilmu Gizi Umum. Jakarta.
- Pujimulyani , D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). Agritech, Vol. 30 No. 3
- Pujimulyani, D., 2003. Optimasi suhu dan waktu dalam berbagai larutan terhadap kadar Tanin Sirup Kunir Putih. Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional, INSTIPER, Yogyakarta
- Pujimulyani, D. dan Sutardi 2003. Curcumioid content and antioxidative properties on white saffron extract (*Curcuma mangga* Val). Proceeeding, International Conference on Redesigning Sustainable Development on Food and Agricultural System for Developing Countries, September 17-18. 2003. Yogyakarta - Indonesia
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S., dan Santoso, U. 2010. Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Waktu Rehidrasi Bubuk Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Hasil Drum Drier. Jurnal Agrisaims Vol. 1 No.2 ISSN: 2086-7719
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., dan Gordon, M. 2001. Antioxidant in Food. CRC Press Cambridge. England.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia 12, (1), 53-58
- Runadi, 2007. Isolasi dan Identifikasi Alkaloid dari Herba Komfrey (*Symphytumofficinale* L.). Skripsi. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Roselyndiar. 2012. Formulasi Kapsul Kombinasi Ekstrak Herba Seledri (*Apiumgraveolens* L.) dan Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis* L.). Skripsi. Universitas Indonesia.
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S., dan Tsushida, T. 2009. Steam processed broccoli (*Brassica oleracea*) has higher antioxidant activity in chemical and cellular assay systems. Food Chem. 114: 263-269

- Salim, S. 1999. Radikal Bebas dan antioksidan alami tumbuh-tumbuhan. *Jurnal Penelitian Andalas*, 11(12), 52-60.
- Sayuti, K., Dan Yenrina, R., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas University Press: Padang
- Satriawan, I. K. dan Mulyani, S. 2007. Kajian Aspek Finansial Industri Minuman Bubuk Kunyit Asam. *Jurnal Agrotekno*, Vol. 13. No . 1 : 8-13
- Sadilova, E., Stintzing, E.C. dan Carle, R. 2006. Thermal degradation of acylated and Nonacylated Anthocyanins. *Journal of Food Science* 71: C504-C512.
- Setyaningrum, A., Andriani.dan Fitri, Y., 2013. Potensi Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val.) Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 3.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suharji. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberti, Yogyakarta.
- Suhaj, M. 2006. Spice antioxidant isolation and their antiradikal activity : A review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19(6-7), 531-537.
- Suryani . 2009. Isolasi dan Identifikasi Kandungan Flavonoid pada Rimpang Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val. *et Zyp*) dengan Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri *UV-VIS*. Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta .
- Syukur, C. 2003. *Temu Putih : Tanaman Obat Antikanker*. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal : 6-8
- Sopandi T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan – Teori dan Praktik*. Yogyakarta : Penerbit ANDI
- Tahir, I., Wijaya, K., dan Widyaningsih, D. 2003. Terapan Analisis Hansch Untuk Aktivitas Antioksidan Senyawa Turunan Flavon/Flavonol. *Seminar On Chemometrics*. Yogyakarta:Departemen Kimia UGM
- Tedjo, A., D. Sajuthi., dan L. K. Darusman. 2005. Aktivitas Kemoprevensi Ekstrak Temu Mangga. *Makara Kesehatan*. 9(2): 57-62.
- Tonnesen, H.H. dan Greenhill, J.V. 1992. Studies on Curcumin and Curcuminoid XXII: Curcumin as a Reducing Agent and as a Radical Scavenger. *Int. J. Pharm.* P. 79-87.
- Tonnesen, H. dan Karslen. 1986. Hight Performance Liquid Chromatography of Curcumin and related compounds. *J. of Chromatograph*. 259: 367-371.

- Turkmen, N., Sari, F. dan Veliolu, Y.S. 2005. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. *Food Chemistry* 93: 713-718
- Voigt, 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi, Edisi 5, 579-582, Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Werdhasari, A., 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* Vol. 3.2.2014 : 59-68
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Fenol pada Wedang Uwuh Ready to Drink dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6:2, 71-76.
- Wilmsen, P.K., Spada. D. S. dan Salvador, M. 2005. Antioxidants activity of flavonoids hesperidin in chemical and biological systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 153: 4757-4761
- Yildirim, A., Oktay, M., and Bilaloglu, V., 2001. The Antioxidat Activity of the Leaves of *Cydonia vulgaris*, *Turk J. Med Sci*, 31: 23-27
- Zapsalis, C.A. Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. John Willey and Sons, New York, hal 453-454.