

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, N.A., Attiq Akhtar, Azhar Husain and Irfan A., 2013. *Effect of Anti-Browning Agents on Quality Changes of Loquat (Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindley) Fruit After Harvest*. J. Bot. 45(4): 1391-1396.
- Ahadi, M., 2003. *Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun Rhizospora mucronata lamk pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta, Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Andry., 2014. *Strategi pengembangan usahatani pepaya california. Skripsi Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor*. <http://repository.ipb.ac.id/dspace/bitstream/123456789/32376323/ANDRYFEM.pdf> diakses 26 Februari 2019.
- Anonim., 2005. *Merck Microbiology Manual 12th Editio*.
- Arivazhagan P., Thilakavathy T., Panneerselvam C., 2000. *Antioxidant Lipote and Tissue Antioxidants In Aged Rats*. J. Nutr. Biochem. 11:122-127.2000
- Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Method of Analytical of Association Official Agricultural Chemistry*. Washington DC (US): AOAC International.
- Bambang., 2017. *Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (Annona muricata l.) dengan metode kristalisasi*. Balai pelatihan pertanian :Lampung.
- Dalimartha, S. dan Soediby, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*. Trubus Agriwidya: Jakarta. hal. 36-40.
- Dennis, O., W. J. M. Smith., J. D. Brooker, & M. C. ScWeeney., 2005. *Tolerance mechanisms of streptococci to hydrolysable and condensed tannins*. Anim Feed Sci. Technol. 121: 59-75.
- 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.
- Fauziah., 1999. *Temu-temuan dan Empon- Empon*. Kanisius: Yogyakarta.
- Fellows, P.J., 2009. *Food Processing Technology-Principle and Practice (3rdEds)*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.England.

- Giorgio.P., 2000.*Flavonoid an Antioxidant Journal National Product*.63.1035-1045.
- Harborne, J.B., 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Mengekstraksi Tumbuhan. Terjemahan Padmawinata K.* Bandung: Penerbit ITB.
- Indarti., 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Secang terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Instan Kunir Putih (Curcuma manga Val.)*. Skripsi Fakultas Agroindustri.Univeritas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kondo, M., K. Kazumi & H. O. Yokota., 2004 . *Effect of tea leaf waste of green tea, oolong tea, and black tea addition on sudangrass silage quality and in vitro gas production*. *J. Sci. Food Agric.* 84: 721–727.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus. Agrisarana.
- Kumar, A.A., K. Karthick, Arumugam, K. P., 2011. *Properties of Biodegradable Polymers and Degradatin for Sustainable Development, International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 2(3), 164-167.
- Majeed M., V. Badmaev, U. Shivakumar, and R. Rajendran., 1995. *Curcuminoids Antioxidant. Photonutrients*. Nutriscience Publisher, Piscataway, New Jersey.
- Makkar, H. P. S., 1993. *Antinutritional Factor in Food for Livestock in Animal Producing in Developing Country*. British Society of Animal Production.
- Maldonado, R. A. P., 1994. *The Chemical Nature and Biological Activity of Tannins in Forages Legumes Fed to Sheep and Goat. Thesis*. Departement of Agriculture Australia. University of Quensland Australia, Australia.
- Michels, K.B., Giovannucci, E., Joshipura, K.J., Risner, B.A., Stampfer, M.J., Fuchs, C.S., Colditz, G.A., Sperizer, F.E. dan Willett, W.C., 2000. *Prospective study of fruit and vegetables consumption and incidence of colon and rectal cancers*. *Journal of the National Cancer Institute* **92**: 1740-1752.
- Muljohardjo., 1983. *Blanching and Scalding*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Neuma, H.J., 1972. *Dehydrated Celery: Effect of Predrying Treatment and Rehydration Procedure are Reconstitution*. *J.Food.Sci.*73:437-441.

- Olivera, D.F., Vina, S.Z., Marani, C.M., Ferreyra, R.M., Mugride, A., Chaves, A.R. dan Mascheroni, R.H., 2008. *Effect of blanching on the quality of brussels sprouts (Brassica Oleraceae L. gemmifera DC) after frozen storage*. *Journal of Food Engineering* **84**:148-155.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon., 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pujimulyani, D.,Raharjo,S.,Marsono,Y.,Santoso,U., 2010.*Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma manga Val.) Segar dan Setelah Blanching*.AGRITECH,30(2):68-74.
- Rajalakshmi,D., dan S,Narasimhan., 1985.*Food Antioxidant Sources and Methods of Evalution dalam D.L.Madhavi:Food Antioxidant Technological Toxilological and Health Perspective*.Marcel Dekker Inc.76-77.
- Ramadina, A., 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rengga P.W.D dan Handayani A. P, 2009. *Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu*. Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Unversitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rukmana., 1994. *Pengelolaan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sadilova, E., Stintzing, E.C. dan Carle, R., 2006. *Thermal degradation of acylated and nonacylated anthocyanins*. *Journal of Food Scince* 71: C504-C512.
- Sayuti, K.; Rina Y., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Univesity Press: Padang.
- Sudarmadji, S., 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudarminto., 2015. *Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Standar Nasional Indonesia., 1996. *SNI 01-4320-1996 Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sukardi., 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan ekstrak Daun Dewa (Gynura procumbenslour Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*.LEMLIT UMM: Malang.

- Wijayakusuma, M., 2007. *Penyembuhan dengan Temu Lawak/Curcuma xanthorrhiza Roxb.* Pustaka Prima: Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz., 1988. *Pengantar Teknologi Pangan.* Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H., 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas.* Kanisius: Yogyakarta.
- Wulandari, C., 2016. *Pengaruh Asam Sitrat terhadap Indeks Browning, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total dan Aktivitas Enzim Dehidrogenase pada Buah Pir Yali (Pyrus bretschneideri Rehd.).* Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.