

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, R., dan Susanti, H. 2012. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Mosella merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) Dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofometri. *Jurnal Imiah Kefarmasian*, 2 (1) : 73- 80
- Amelia, P. 2011. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Daun Gracinia bentahami Pierre. Tesis FMIPA. Universitas Indonesia. Depok.
- Andarwulan, N., Ratna, B., Diny, A. S., Bradley, B., dan Hanny, W. 2010. Flavonid Content and Antioxidant Activity of Vegetables from Indonesia. *Journal of Food Chemistry*.121 (4) : 1231-1235.
- Anonim. 2000. *Parameter Sediaan Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Astawan, M. .2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Bogor : Penebar Swadaya
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Candraningsih, F. 2001. Perilaku Konsumen Makanan Tradisional Sunda (Studi Kasus di Rumah Makan Sunda Ponyo dan Bu Mimi, Kodya Bogor). Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Chaturvedula, V. S. dan I. Prakash .2011. The Aroma, Taste, Color and Bioactive Constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plants Research* 5 (11) : 2110-2124.
- Cheng, S., Moha, Y. B. N., Joseph, A., dan Amin, I. 2015. Potential Medicinal Benefits of *Cosmos caudatus* (Ulam Raja): A Scoping Review. *Journal of Research in Medical Sciences*. 20 (10) : 1000-1006.
- DeMan, J. M. 1999. *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB
- Desmiyati, Y., Julia, R., dan Peni, A .2009. Penentuan Jumlah Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Buah Merah (*Pandanus Conoideus LAMK.*) Secara Kolorimetri Komplemeter. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Desroiser, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Muchji Muljohardjo. Depok : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Downham, H. dan Collins, P. 2000. Colouring our Foods in The Last and Next Millenium. *Journal Food Science Technology* 35 (1) : 5-22.
- Galisteo, M., Juan, D., dan Antonio, Z.. 2008. Effects of Dietary Fibers on Disturbances Clustered in the Metabolic Syndrome. *Journal of Nutrition Biochemistry* 19 (2) : 71-87.

- Graefe, E. U., Joerg, W., Silke, M., Anne, K. R., Bernhard, U., Bernd, D., Holger, P., Gisela, J., Hartmut, D., dan Markus, V. 2001. Pharmacokinetics and Bioavailability of Quercetin Glycosides in Human. *Herbal Medicine*. 41: 492-499.
- Hariana, Arief. 2013. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Hidayat, S., dan Rodame, M. N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Hidayat, Syamsul. 2008. *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Isnindar, Wahyuono, S., dan Setyowati, E.P. 2011. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki Thunb*) dengan Metode DPPH (2,2- difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional*. 16 (3) : 157-164
- Kartika, B, Pudji, Hastuti dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Kosasih, E.N, Setiabudhi, T. dan Heryanto, H. 2004. *Peranan Antioksidan pada Lanjut Usia*. Jakarta : Pusat Kajian Nasional Majalah Lanjut Usia
- Koswara . 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kwan, Y. I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. 2007. Traditional diet of Americans for Management of Diabetes and Hypertension. *Journal of Medicinal Food* (10) : 266-275.
- Lestari, B.P. 2019. Karakteristik Fisik dan Sensoris Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea Barbata L.*). *Jurnal Pendidikan Kimia*. 3 (1)
- Mediani, A., Faridah, A., Alfi, K., dan Chin, P. T. 2013. *Cosmos caudatus* as a potential source of polyphenolic compounds: optimisation of oven drying conditions and characterisation of its functional properties. *Molecules Journal*. (18) :10452-10464.
- Munisa, Rahmi, dan Silvi, Leila. 2012. *Antioksidan*. Yogyakarta : Liberty
- Nabila, Hasna. 2019. Pengaruh Jenis Teh dan Penambahan Sari Nangka Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Teh Kombucha. Tesis Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Packer, L.M., Hiramatsu, T. dan Yoshikawa. 1999. Antioxidant Food Supplement in Human Health. Academic Press. 14 (1)
- Pala, M. 1983. Effect of Different Pretreatments on the Quality of Deep Frozen Green Beans and Carrots. *International Journal of Refrigeration*. (6) : 237–246
- Perdana, D. S. dan Muchsiri, M. 2014. Pengaruh Waktu Blanching dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Tepung Bekatul. *Jurnal Edible*. 3 ( 1) : 17-27
- Potter NN. 1973. *Food Science*. Westport Connecticut: The AVI Publishing. Co. Inc.
- Prabandari, I. M. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Perebusan Daun Sirsak Segar (*Annona muricata Linn*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Daun Sirsak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Pujimulyani, D., Sri, R., Y. Marsono, dan Umar, S., 2010. Pengaruh *Blanching* Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*). *Agritech*. 30 (3) : 141-147.
- Purwaningsih, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (*Cerithidea obtuse*). *Indonesian Journal of Marine Sciences*. 17 (1) : 39-48.
- Purwoko T. 2009. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Putri, W.D.R., Elok, Z dan Sholahudin. 2012. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji, Kajian Pengaruh *Blanching* dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1) : 13-24.
- Puuponen-Pimia, R., Hakkinen, S.T., Aarni, M., Suorlti, T., Lampi, A. M, dan Euroala, M. 2003. Blanching and long term freezing affect various bioactive compounds of vegetables in different ways. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 62: 259-265.
- Rahman, Atta-ur. 2014. *Studies in Natural Product Chemistry Volume 41*. Amsterdam: Elseiver B. V.
- Pratama, F. 2013. *Evaluasi Sensoris*. Palembang : Unsri Press.
- Rahmawati, N. 2009. Aktifitas fisik, konsumsi makanan cepat saji (fastfood) dan keterpaparan media serta faktor-faktor lain yang berhubungan dengan kejadian obesitas pada siswa SD Islam Al-Azhar 1 Jakarta Selatan tahun 2009. Tesis FKM UI. Universitas Indonesia. Depok
- Rais, I.R. 2015. Isolasi dan Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanolik Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata Burm. F. Ness*). *Pharmacia* 1 (5) : 101- 106.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan Sembel, D. T. 1985. *Dasar-dasar Pengawasn Mutu Pangan*. Ujung Pandang : Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Rungkat, J. A., 2009. Peranan MVA dalam Meningkatkan Pertumbuhan dan Produksi Tanaman. *Jurnal Formas* 2 (4) : 270 – 276.
- Sahid, A., P., N., dan Etisa, Mubawani . 2016 . Pengaruh Bubuk Kenikir (*Cosmos caudatus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Diinduksi Streptozotocin . *Journal of Nutrition College*. 5 (2) : 51 - 57.
- Salazar, A.R., Alejandro, R.L.L., Lopez, A.J., Alicia, A.G.B., dan Waksman, T.N. 2011. Antimicrobial and antioxidant activities of plants from northeast of Mexico. *Evid Based Complement Altern Med*. 2011 (127) : 1-6.
- Santoso. 2000. *Masakan Khas Indonesia*. Surabaya : CV Media Utama.
- Selawa, W., Max, R.J.R., dan Gayatri, C. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia (Tenore) Steenis*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2 (1) : 18-22.
- Setyorogo, S., dan Trisnawati, S.K. 2013. Faktor Risiko Kejadian Diabetes Melitus Tipe I. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 5 (1) : 6-11.
- Sharifuldin, M. B. M. A. 2014. Profiling and Quantification of *Cosmos caudatus Kunth*. And *Centella Asiatica Linn*. And In Vitro Anti Cancer Activity of *Cosmos caudatus*. Tesis 90 pp.

- Shivaprasad, H.N., S. Mohan, M.D., Kharya, M.R., Shiradkar, dan K., Lakshman. 2005. In-vitro models for Antioxidant Activity Evaluation: A review. *Journal Pharmaceuticals Reviews* 3 (1)
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhratara Karya Aksara.
- Syahrizal, D. 2008. Pengaruh Proteksi Vitamin C Terhadap Enzim Transaminase dan Gambaran Hispatologis Hati Mencit yang dipapar Plumbun. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tjokroadikoesoemo P.S., (1986), *High Fructose Syrup dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Turkmen, N., Sari, F. dan Velioglu, Y. S. 2005. The Effect of Cooking Methods on Total Phenolics and Antioxidant Activity of Selected Green Vegetables. *Food Chemistry* (93) : 713-718.
- Velioglu, Y. S., Mazza, G., Gao, L. dan Oomah, B. D. 1998 Antioxidant activity and total phenolics in selected fruits, vegetables, and grain products. *J Agri Food Chem.* (46) : 4113–4117.
- Wilmsen, P.K., Spada, D.S. dan Salvador, M. 2005. Antioxidant Activity of Flavonoid Hesperidin in Chemical and Biological Systems. *Journal Agriculture and Food Chemistry* (53) : 4757-4761.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yoshimoto M., Yahara, Okuno, S., Islam, M., Ishiguro K., dan Yamakawa, O. 2002. Antimutagenicity of mono-, di, and tricaffeoylquinic acid derivatives isolated from sweet potato (*Ipomea batatas*) leaf. *Bioscience Biotechnology Biochemistry.* (66) : 2336-2341.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J., dan Sihotang, H. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgumus (L) Merr*). *Jurnal Biologi Sumatera.* 3 (1) : 7-10.