

## DAFTAR PUSTAKA

- Amic, D., Davidovic-Amic D., Besio D., dan Trisnajstic N. 2003. *Structure Radical Scavenging Activity Relationship of Flavonoids*. Croatia Chemical Acta; 76: 55-61.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal. 1033.
- Anonim. 2009. *Obat Tradisional Obat Herbal Radang Usus Besar*. [www.roasehat.com](http://www.roasehat.com). 6 Agustus 2019.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. 11 edition. Association of Official Analytical Chemists Inc., Washington, D.C.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C.
- Backer, C.A. dan Van Den Brink, B.R. C. 1968. *Flora of Java*. Voll III, NVD, Noordhoff Groningens.
- Bambang., 2017. *Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik serbuk instan daun sirsak (Annona muricata l.) dengan metode kristalisasi*. Balai pelatihan pertanian :Lampung.
- Blasco, M. 2006. *Effect of Blanching and Air Flow Rate on Turmeric Drying*. Food Science and Technolog International, 12(4), 315-323.
- Buckle, K. A. Edwards, R. A, Fleet, G. H. and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chang, But. 1987. *Pharmacology and Applications of Chinese Materia Medica*. 1<sup>st</sup>.ed. Hongkong: Word Scientific. H. 918-24.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dewanto V, Wu X, Adam K, Liu RH. 2002. *Thermal Processing Enhances The Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity*. J. Agric. & Food Chem. Vol 50:3010-3014.
- Eberhardt, M. V., Lee, C. Y. & Liu, R.H. 2000. *Antioxidant Activity of Fresh Apples*. Nature. 405(6789), 903-904.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fellows PJ. 2000. *Food Processing Technology. Second Edition*. Woodhead Publishing Limited Cambridge. England. <http://doi.org/c3ff7n>

- Fellows, P.J. 2009. *Food Processing Technology – Principle and Practice (3<sup>rd</sup> Eds)*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fitri, N. 2014. *Butylated Hydroxyanisole Sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan*. Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol. 4. No. 1: 41-50.
- Halliwell, B. dan Gutteridge J. M. C. 2000. *Free Radical in Biologi and Medicine*. New York: Oxford University Press.
- Hartati, N. Sdan Prana, T.K. 2003. *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (Colacasta esculenta L. Schott)*. J. Natur. Indonesia. 6(1): 29-33.
- Hegnauer, R. 1986. *Chemotaxonomie der Pflanzen*, Band 7, Birkhauser Verlag, Stuttgart., p.781.
- Hernani dan Raharjo, M., 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Hunter, J. 2002. *Clinical Dermatology*. Massachussets: Blackwell Publishing Company.
- Intan, A. N. T. 2007. *Pembuatan minuman instan secang*. Tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 5(2):61-71.
- Kulusic, T. et. Al. 2006. *Food Technology and Biotechnology*. Journal: Antioxidant Activity of Aqueous Influsions Prepared from Oregano, Thyme, and Wild thyme.
- 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.
- Lukman, A.A.S. 1984. *Pengaruh Bubuk Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val.) dan Bubuk Residu Ekstraknya Terhadap Pertumbuhan Beberapa Bakteri Basili gram positif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marlinda Hayati. 2003. *Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan*. Adicita Karya Nusa. Yogyakarta.
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 72, 74.
- Neuma, H.J., 1972. *Dehydrated Celery: Effect of Predrying Treatment and Rehydration Procedure are Reconstitution*. J.Food.Sci.73:437-441.

- Novayanti, S. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Nugroho, A. E., A. Malik dan S. Pramono. 2013. *Total Phenolic and Flavonoid Content, and In Vitro Antihypertension Activity of Purified Extract of Indonesia Cashew Leaves (Anacardium occidentale L)*. International Food Research Journal. 20 (1) : 299-309.
- Nurdin E, Susanty H. 2009. *Efek Pemberian Bahan Antioksidan Alami Terhadap Produksi dan Daya Tahan Tubuh Sapi Penderita Mastitis Subklinis*. Laporan Peneliti Fundamental.
- Pinelo, M., Manzocco, L., Nunez, M.J. dan Nicoli, M.C. 2004. *Solvent On Quercetin Antioxidant Capacity*. Food Chemistry 88: 201-207.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon., 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Prasetyo Y.T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulaawak*. Kanisius: Yogyakarta.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Sitrat Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Waktu Rehidrasi Serbuk Instan Kunir Putih*. Jurnal Agrisains UGM. 15(3): 28-27.
- Purba, A. dan H. Rusmarilin. 1985. *Dasar Pengolahan Pangan*. FP-USU : Medan.
- Ramadina, A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rengga Pita W.D dan Handayani Astuti P, 2004. *Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu*. Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Unversitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rengga dan Handayani. 2009. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Serai*. Jurnal Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya, Malang.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi VI, Hal 191-216, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, ITB, Bandung.
- Sadilova, E., Stintzing, E.C. dan Carle, R. 2006. *Thermal Degradation Of Acylated And Nonacylated Anthocyanins*. Journal of Food Science 71: C504-C512.
- Santoso, S dan Ranti, A.L. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta. PT Rineka Cipta.

- Sembiring B. 2007. Teknologi Penyiapan Simplisia Terstandar Tanaman Obat. *Warta Puslitbangbun* Vol 13 No 12 Agustus 2017.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siwawej, S. 1990. *Vermicelli From Shorghum and Soya Food Australia* 42 (5): 224-225.
- SNI. No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Serbuk Tradisional*. Jakarta: Deperindag.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suyitno. 1989. *Rekayasa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM Press. Yogyakarta.
- Tarwotjo C. S. 1988. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Taspirin, D. S. 2009. *Pengaruh Ransum Berimbuhan Kunyit, ZN Proteinat dan CU Proteinat Terhadap Penurunan Status Mastitis Subklinis Pada Sapi Perah FH*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. <http://pustaka.unpad.ac.id> (23 April 2012).
- Vaya, J., and Aviram, M., 2001. *Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications*, *Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. & Metab.*
- Voigt, R. 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Diterjemahkan oleh Soendani N. S., UGM Press, Yogyakarta.
- Wardana HD, Barwa NS, Kongsjahju A, Iqbal MA, Khalid M, Taryadi RR. 2002. *Budidaya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Wijayakusuma, H. 2011. *Penyembuhan dengan Temu Putih (Curcuma zedoaria (Berog)Rosc)*. Jakarta: Indocamp.
- Wilmsen, P.K., Spada. D.S. dan Salvador,M. 2005. *Antioxidants Activity of Flavonoid Hesperidin in Chemical and Biological System*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 153: 4757-4761.
- Wilson I D. Michael C, Colin F P, Edward R A. 2000. *Encyclopedia of Separation Science*. Academic Press. 118-119.
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dn Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*: Kanisius.