

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah Dede, Soekarto, Hariyadi, dan Suyitno. 2005. *Pengaruh Sorpsi Air dan Suhu Transisi Gelas Terhadap Laju Pencoklatan Non-enzimatis pada Pangan Model*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVI No. 3
- Ahadi, M. R. 2003. Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun *Rhizospora mucronata* pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arivazhagan, P., Thikavanthy, T. dan Panneerselvam, C. 2000. *Antioxidant lipocate and tissue antioxidants in aged rats*. Journal of Nutrition Biochemistry 11: 122-127.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi keempat. Jakarta: Depkes RI.
- Anonim, 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. 1. 2. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim., 2011. *Ekstraksi merupakan Kunci Keberhasilan Obat Herbal*", <https://lifestyle.kompas.com/read/2011/06/17/03491474/ekstraksi.merupakan.kunci.keberhasilan.obat.herbal>. Diakses pada tanggal 02 Mei 2018.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan*. www.ardiansyah.multiply.com (Diakses pada tanggal 31 Desember 2009).
- Backer, C.A. dan Bakhuzein Van Den Brink R.C, 1968. *Flora of Java*, Vol III, NVD, Noordhof Groningens, the Netherlands.
- Bellail AA., Shaltout OE., Youssef MM., El Gamal AMA. 2012. *Effect of Home-cooking methods of Phenolic Composition and Antioxidant Activity of Sweetpotato (Ipomea batatas (L) Lam) Cultivars Grown in Egypt*. Food and Nut.Sci. 3:490-499.
- Brat, P., F. Tourniaire and M.J.A. Carlin., 2008. *Stability and Analysis of Phenolic Pigments*. Di dalam Food Colorants. C. Socaciu (ed.). CRC Press. Boca Raton.
- Cahyo dan Hidayanti, L. 2005. *Hubungan KARakteristik Keluarga dan Kebiasaan Konsumsi Makanan Karsinogenik dengan Keparahan Karies Gigi pada Anak Sekolah Dasar*. (Tesis). Universitas Diponegoro.

- Cheng, Z., Su, L., Moore, J. Zhou, K. Luther, M., Yin, J. Dan Yu, L. 2006. *Effect of Post Harvest Treatment and Heat Stress on availability of Wheat Antioxidant*. Journal of Agriculture and Food Chemistry 50: 3010-3014
- Cordoves, A.I.P.,Valdes, M.G., Fernandez, J.C.T., Luis,G.P., Garcia-Calzon, J.A., and Garcia, M.E.D., 2001. *Characterization of The Binding Site Affinity*
- Dalimartha, S. dan Soediby, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme.*, Trubus Agriwidya, Jakarta. hal. 36-40.
- Deaville, E. R., Givens,D. I. and Harvey, I. M. 2010. *Chesnut and Mimosa tannin silages: Effect in sheep differ for apparent digestibility, nitrogen utilization and losses*. Anim. Feed Sci. Technol. 157: 129-138.
- DeMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 1995. *Farmakope Indonesia, Edisi IV*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Fellows, J.P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practices 2nd Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- Folin, Octo, Ciocalteu, and Vintilla.1994. *On Tyrosine and Tryptophane Determination in Proteins*. Jour. Bio. Chem.73:627-650.1927 in Todd-Sanford. 10.412
- Kahkonen MP, Hopia AL, Vourela HJ, Rauha JP, Pihlajak, Kujala TS. Heinonen M. 1999. *Antioxidant Activity of Extract Containing Phenolic Compounds*. J Agric Food Chem. (47): 3954-62.
- Gordon, M. H. 1990. *The Mechanism of Antioksidants Action in Vitro*. In: Hudson, B.J.F. (ed). *Food Antioxidants*. Elsevier Applied Science. LondonNew York.
- Grafianita. 2011. *Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan aktivitas antioksidan simplisia (Curcuma Xanthorize Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan. Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hagerman, A.E.2002. *Condensed Tannin Structural Chemistry*. Department of Chemistry and Biochemistry. Miami University. Oxford OH 45056.
- Harbone, I.B. 1987. *Metode Fitokimia.Penuntun Cara Modern Menganalisis*. ITB Press. Bandung.
- Hermani, Hayani E, dan Sumasari M. 2010. *Analisa Fitokimia (Curcuma zedoaria, Curcuma manga dan Kaempferia pandurata)*. Proseding Seminar dan Pameran Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXIII. Jakarta: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.

- Hutagalung Ferdy, Dewi Kurnia H., Sidebang Bosman. 2018. *Pengaruh pemanasan dan penambahan Gula Terhadap Mutu Hard Candy Hasil Samping Industri Sirup Kalamansi*. Jurnal Agroindustri.
- 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
- Kahkonen MP, Hopia AL, Vourela HJ, Rauha JP, Pihlajak, Kujala TS. Heinonen M. 1999. Antioxidant Activity of Extract Containing Phenolic Compounds. J Agric Food Chem. (47): 3954-62.
- Karel, M and Lund, D.B., 2003. *Dehydration in Physical Principles of Food Preservation*, 2nd Ed. Marcel Dekker. New York, pp. 378 – 460.
- Kiessoun K., Souza A., Meda N.T.R., Coulibaly A.Y., Kiendrebeogo M., Lamien-Meda A., Lamidi M., Millogo-Rasolodimby J., Nacoulma O.G., 2010, Polyphenol Contents, Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Six Malvaceae Species Traditionally used to Treat Hepatitis B in Burkina Faso, European Journal of Scientific Research, 44(4): 570-580
- Kopjar, M., and V. Pilizota. 2009. *Copigmentation Effect Compounds on Red Currant Juice Anthocyanins During Storage*. Croation Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research. 13(2):39-47.
- Koswara, S., 2007. *Teknologi Enkapsulasi Flavor Rempah-rempah*. http://ebook.repo.mercubuana-yogya.ac.id/Kuliah/materi_20141_doc/rempah%20enkapsulasi.pdf. Diakses pada tanggal 06 Maret 2018
- Kumaran, A. Dan Karunakaran, R.J., 2006. *Antioxidant and Free Radical Scavenging Activity of Aqueous Extract of Coleus Aromaticus*. Journal Food Science, 97: 109-114.
- Larousse, J., and Bruce E. Brown. (1997). *Food Canning Technology*. Wiley-VCH, Inc. USA
- Leinmuller, E., H. Steingass and K. Menke. 1991. *Tannins in ruminants feedstuffs*. Anim. Research and Development 33:9-32
- Malek, S.N., Abdullah F., Ali, N.M., Ibrahim H dan Jalil, M.N. 2004. Analysis of Essential Oil of *Curcuma zedoaria*. *Journal of Tropical Medicine Plant* 5 (1): 29-32.
- Marliani Lia, Budiana Wempi, dan Anandari Y., 2017. *The Effect Of Extraction Condition on The Polyphenol Content and Antioxidant Activity Of Curcuma zedoaria (Christm.) Roscoe Rhizome*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology. 4(2):57-63

- Meskin, M.S., W.R. Bidiacik, A.J. Davies, dan S.T. Omaye. 2002. *Phytochemical in Nutrition and Health*. London: CRC Press
- Michels, K.B., Giovannuci, E., Joshipura, K.J., Risner, B.A., Stampfer, M.J., Fuchs, C.S., Colditz, G.A., sperizer F.E. dan Willet, W.C. 2000. Prospective study of fruit and vegetables consumption and incidence of colon and rectal cancers. *Journal of National Cancer Institute* 92:1742-1752.
- Muchtadi. 1996. *Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muhlisah, Fauziah. 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mukhriani. 2014. *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa dan Identifikasi Senyawa Aktif*. *Jurnal Kesehatan*. 7(2): 361-367.
- Navarro, D.F., de Souza M.M., Neto R.A., Golin V., Niero R., Yunes R.A., Delle M.F, and Cechinel F.V. 2002. *Phytochemical analysis and analgesic properties of Curcuma zedoaria grown in Brazil*. *Phytomedicine*. 9 (5):427-32.
- Nimse, SB. Dan Pal, D., 2015. *Free Radicals, Natural Antioxidants, and Their Reaction Mechanism*. *RSC Adv.*, 2015,5, 27986 –28006
- Ochse, J.J., dan Van Den Brink,R.C.B., 1977. *Vegetables of The Dutch East Indies*, 739-747, 752-754, A. Asher dan CoB.V., Amsterdam.
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. <http://awpermana.dagdigdug.com/2008/05/19/bagaimana-caramembuat-bubuk-minuman-instan/> 12 Februari 2018.
- Prat, D.E. dan B. J. F. Hudson. 1990. *Natural Antioxidant*. London: Elsevier Applied Science
- Proestos, C., Bakogianis, A., Psarianos, C., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. dan Komaitis, M.2005.*High performance liquid chromatography analysis of phenolic substances in Greek wines*. *Journal of Food Control* 16: 319-323
- Pratiningsih, Y. 2010. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Universitas Jember. Jember
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *Aktivitas antioksidan dan Kadar Seyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. *Journal Agritech* Vol. 30(2) p.68-74.
- 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., Wazyka A., Anggrahini Sri. Dan Santoso Umar.2014. *Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Sitrat Terhadap aktivitas Antioksidan dan Waktu Rehidrasi Bubuk Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Jurnal agrisains. P. 28-37.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2016. *Lebih Sehat dengan Kunir Putih Jenis Mangga*. Bekasi: Gramata Publishing.
- Raina, M.H. 2011. *Ensiklopedia Tanaman Obat untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Absolut.
- 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.
- Restiani, K.D. 2009. *Uji Efek Sediaan Serbuk Instan Rimpang Jahe (Zingiber officinale Roscoe) sebagai Tonikum Terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saefudin, Syarif, F., Chairul. 2014. *Potensi Antioksidan dan Aktivitas Antiproliferasi Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma zedoaria Rosc.) pada Sel Hela*. Widyariset. Vol. 17 (3) p.381-390
- Saika S., Mahanta C.L.2013. *Effect of Steaming, Boiling, and Microwave Cooking on The Total Phenolics, Flavonoids, and Antioxidant Properties of Different Vegetables of Assam, India*. IJFANS 2(3):47-53.
- Sakinah Fajriyatus. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Rimpang Kunyit Putih (Curcuma longa L.) dan Rumput Bambu (Lophantherum gracile B.) Menggunakan Metode DPPH serta Identifikasi Golongan Senyawa Aktifnya*.Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Salau, B.A., Odufuwa, K.T., Olukani, O.D., Atuninise, A.K., Daramola, G.G. 2015. *Increase in Tannin Content of Some Selected Nigerian Vegetables during Blanching and Juicing*. Journal of Scientific Research & Reports 5(2): 152-160, 2015; Article no. JSRR.2015.082 ISSN: 2320-0227.
- Saputra, Suroto Hadi. 2016. *Aktivitas Antioksidan Fraksi-Fraks dari Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe)*. Jurnal Riset dan Teknologi Industri. Vol.10(2) P. 146-151

- Sarastani D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma IPB.
- Sayuti, K.; Yenrina, R., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas Univesity Press: Padang
- Sembiring, Beagem Br; Ma'mun; Ginting, Edi Imanuel. 2006. *Pengaruh Kehalusan Bahan dan Lama Ekstraksi terhadap Mutu Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorizza Roxb)*. Buletin Tanaman Rempah dan Obat; 17(2) 2006:53-58
- Setyowati, A., dan Suryani, C., 2013. *Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit*. Agritech Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Vol. 33(4)
- Shaimaa G.A., Mahmoud M.S., Mohamed M.R. and Emam A.A., 2016. *Effect of Heat Treatment on Phenolic and Flavonoid Compounds and Antioxidant Activities of Some Egyptian Sweet and Chilli Pepper*. Nat Prod Chem Res 4:3. ISSN: 2329-6836 NPCR
- Sharma S.K.; S. J. Mulvaney; S. S. H. Rizvi. 2000. *Food Process Engineering, Theory dan Laboratory Experiment*. New York: Wiley-Interscience.
- Shiobara, Y., Y. Asakawa. 1985. *Curcumenone, curcumanolide A and curcumanolide B, three sesquiterpenoids from Curcuma zedoaria*. USA: Phytochemistry.
- Singleton, V.L. and Rossi, J.A., 1965. *Colorimetry of Total Phenolic with Phosphomolybdic-Phosphotungstic Acid Reagent*. Am. J. Enol. Vitic, 16, 147.
- Sirirugsa P., K. Larsen dan C. Maknoi. 2007. *The Genus Curcuma L (Zingiberaceae): Distribution and Classification Wih Reference to Species Diversity in Thailand*. Gardens Bulletin Singapore, 59 (1 dan 2) : 203-207.
- Su, Y-L, J-Z, Xu, C. H. Ng, L.K.K Leung, Y. Huang, and Z-Y, Chen. 2004. *Antioxidant activity of Tea Theaflavins and Methylated Catechin in Canola Oil*. JAOCS 31(3). 269-274.
- Sukardi, 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan ekstrak Daun Dewa (Gynura procumbenslour Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*. LEMLIT UMM. Malang.
- Suroto HS, Purwanti Tatik. 2012. *Karakteristik Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe)*. Jurnal Riset Teknologi Industri.

- Susanti, C. M. E. 2000. *Autokondensat Tanin Sebagai Perekat Kayu Lamina*.(Desertasi). Jurusan IPK Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Taher, A. 2003. *Peran Fitoestrogen Kedelai Sebagai Antioksidan dalam Penanggulangan Aterosklerosis*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taiz, L. and E. Zeiger. 2002. *Plant Physiology*. 3rd Edition. Sinauer Associates. Sunderland.pp. 116-119.
- 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 54: 6076-016
- Volden, J., Borge, G.I.A., Bengtsson, G. B., Hansen, M., Thygesen, I.E. dan Wicklund, T. (2008). *Effect of thermal treatment on glucosinolates and antioxidant related parameters in red cabbage (Brassica oleracea L. Ssp. Capitata f. rubra)*. Food Chemistry 109: 595-605.
- Widiyanti, Ratna.2006. *Analisis Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Wijayakusuma, Hembing. 2013.*Penyembuhan dengan Temu Putih/Curcuma zedoaria (Berog) Rosc*. Jakarta: Indocamp.
- Winarno, F.G. 2004.. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Windono, Tri, Parfati, dan Nani. 2002. *Curcuma zedoaria (Berg) Rosc. Kajian pustaka kandungankimia dan aktivitas farmakologik*. dalam Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXI, 27-28 Maret 2002. Fakultas Farmasi Universitas Surabaya.j
- Xu B., Chang, S.K.C. 2008. *Effect of Soaking, Boiling, Steaming on Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Cool Season Food Legumes*. Food Chem, 110:1-13
- Yoshimura, Y., Iijima, T., Watanabe, T. & Nakazawa, H. 1997. *Antioxidative effect of Maillard reaction using glucose-glycine model system*. J Agric Food Chem. 45: 4106-4109.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Andi.

