

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. Dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 193-194.
- Anita, S. 2009. *Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Anonim. 1986. *Sediaan Galenik, 2-3*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Anonim. 1989. *Pemanfaatan Tanaman Obat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 1994. Standar Nasional Indonesia. No. 01-3552-1994. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia. Ed ke-IV*. Jakarta. Departemen Kesehatan RI
- Anonim. 2007. *Kumpulan kuliah farmakologi*. Edisi 2. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. hal : 262-264.
- Anonim. 2008. *Profil kesehatan Indonesia 2007*. Jakarta : Depkes RI Jakarta .
- Anonim. 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014 Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. BPOM. <http://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20NO%2012%20Tahun%202014%20tentang%20Persyaratan%20Mutu%20Obat%20Tradisional.pdf>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2018.
- Aroujalian, A., dan Raisi, A. 2007. *Preparation and Characterization of nano-Nax Zeolite by Microwave Assisted Hydrothermal Methode*. *Advance Powder Technology*, 25(2), 722-727. <http://doi.org/10.1016/j.appt.2013.10.021>
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Edisi IV. Farida, I., Penerjemah. Jakarta: UI Press
- Arivazhagan P., Thilakavathy T., Panneerselvam C. 2000. *Antioxidant Lipoate and Tissue Antioxidants In Aged Rats*. *J. Nutr. Biochem*. 11:122-127.2000.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Azizah, B., dan Nina, S. 2014. *Standarisasi parameter non spesifik dan perbandingan kadar kurkumin ekstrak etanol dan ekstrak terpurifikasi rimpang kunyit. (Skripsi)*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan.
- Bangun, M. K., 1991. *Rancangan Percobaan*. Fakultas Pertanian USU, Medan.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Burda S., dan Oleszek, W. 2001. *Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. J. Agric. Food Chem. 49: 2774-2779
- Chen, W., Q, Zhu, Q. Xia, W. Cao, S. Zhao, dan J. Liu., 2009. *Reactive Oxygen Species Scavenging Activity and DNA Protecting Effect of Fresh and Naturally Fermented Coconut Sap*. Journal of food Biochemistry 35 (2011) 1381-1388©2011 Wiley Periodicals, inc.
- Dalimartha, S. dan Soediby, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme.*, Trubus Agriwidya, Jakarta. Hal 36-40.
- Devi RR, dan Arumughan C. 2006. *Phytochemical characterization of defatted rice bran and optimization of a process for their extraction and enrichment*. Bioresource Technol 98: 3037-3043. DOI: 10.1016/j.biortech.2006.10.009.
- Dwiyanti, Gebi dan Hati Nurani. 2014. *Aktivitas Antioksidan Teh Rosella (Hibiscus sabdariffa) Selama Penyimpan dan Pada Suhu Ruang*. Seminar : Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains Vol 5, No 1. Bndung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Eibond, L.A. 2004. *Antocyanin Antioxidant from Edible Fruit*. Food Chemistry, 84:23-28
- Fajarwati, R. 2014. *Kadar β -karoten dan Proksimat Bagian-bagian Rimpang Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Fauziah. 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Floros.J.D. ,V., dan Gnanasekharan, V. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical And Nutrisional Aspects, (G.Charalambous, ed.)*.Elsevier Publ. London.

- Fukomoto, LR dan Mezza g., 2002. *Assesing Antioxidant and Proxidant Activities Of Phenolic Compound*. J Agric Food.
- Harbone, J. B., 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Mengekstraksi Tumbuhan*. Terjemahan Padmawinata K. Bandung: Penerbit ITB.
- Heizer, Jay. 2005. *Operations Management*. Jakarta: Salemba Empat;
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 27. No.4: 124-130.
- Ibrahim, H. M, dan Marham, Sitorus. 2013. *Teknik Laboratorium Kimia Organik*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ibrani, Meilisa Fitriani. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Stabilitas Fisik Gel AntiAging yang Mengandung Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.
- Kevers,C., Falkowski, M., Tabart, j., Defraigne JO., Dommes, J., Pincemail, J. 2007. *Evaluation of Antioxidant Capacity During storage of Selected Fruits and Vegetables*. J Agric Food Chem 55(21):8596-8603.
- Koirewoa, Y.A., Fatimawali, dan W. I. Wiyono. 2012. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalm Daun Beluntas*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Lachman, L., Lieberman, A. H., Kaning, L.J. 1994. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Edisi III. Suyatmi, S. Penerjemah. Jakarta: UI-Press.
- Lajis, N.H., 2007. *Recent Aspect of Natural Products Research and Development in Malaysia, International Symposium Biology, Chemistry, Pharmacology, and Clinical Studies of asian Plants*. Surabaya-Indonesia.
- Lukman, A.S. 1984. *Pengaruh Blanching Rimpang Kunir Putih Dan Residu Ekstraknya terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif*. Skripsi. FTP. IPB. Bogor.
- Lulail, J. 2009. *Kajian Hasil Riset Potensi Antioksidan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian FATETA IPB Serta Aplikasi Ekstrak Bawang Putih, Lada, dan Daun Sirih pada Dendeng Sapi*. [skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Markham. K.R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, 15*. Penerbit ITB, Bandung

- Maslarova, N.V. Yanishlieva. 2001. *Inhibiting oxidation dalam Jan Pokorny, Nedyalka Yanislieva dan Michael Gordon: Antioxidants in food, Practical applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge: 22-70.
- Mir, S. A. Bhat, A. S dan Ahangar, A.A. 2014. *A simplified 2, 4-Dinitrophenylhydrazine Assay for Flavonoids and its Comparison with a Standard Flavonoid Assay*. International Journal of PharmTech Research, Vol.6, No.2, pp 751-758, ISSN : 0974- 4304.
- Muhammad A. A. Shakeel I. Umair K. Faisal R. dan Rizwan. A. 2017. *Review on methods used to determine antioxidant activity*. International Journal of Multidisciplinary Research and Development 2014, 1(1).
- Molan, A. L., Faraj, A. B., dan Mahdy, A. S. 2011. *Antioxidant Activity and Phenolic Content of Some Medicinal Plants Traditionally Used in Northem Iraq*. Phytopharmacology 2012, 2 (2) 224-233.
- Mori, T., A.S.A. Mohamed, M. Sato, and T. Yamasaki.2000. *Ellagitannin toxicity in the free-living soil-inhabiting nematode, Caenorhabditis elegans*. Journal of Pesticide Science 25: 405-409.
- Nur, A.M., dan Astawan, N. 2011. *Kapasitas Antioksidan Bawang dayak (Eleutheria Palmifolia) Dalam Bentuk Segar, Simplicia dan Keripik. Pada Pelarut Nonpolar, Semipolar dan Polar*. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Pahrudin. 2006. *Aplikasi Bahan Pengawet untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Poerwono, H. 2012. *Tata Personalia*. Cetakan V, Djambatan : Bandung.
- Pol, Jaroslav., Elena Varadova Ostra., Pavel Karasek., Michal Roth., Karolinka Benesova., Pavla Kotlarikova dan Josef CaslVKY. 2007. *Comparison of Two Different Solvents Employed for Pressurised Fluid Extraction of Stevioside from Stevia Rebaudiana:methanol versus water*. Anal Bional Chem. Czech Republic, 388: 1847-1857.
- Policegoudra, Abiraj, K., Gowda, D.C., dan Aradhya, S.M. 2007. *Isolation and Characterization of Antioxidant and Antibacterial Compound from Mango Ginger (Curcuma amadaRoxb.) Rhizome*,Journal of Chromatography B Vol. 852,40-48.
- Pradeep, F., Stanly, M., Shakila Begam, M., Palaniswamy dan B.V., Pradeep. 2016. *Influnce of Culture Media on Growth and Pigment Production by Fusarium Moniliforme KUMBFI2011Isolated from Paddy Field Soil*. Word Applied Journal. 22 (1): 70-77.

- Pratt, D.E dan Hudson, B.J.F. 1990. *Natural Antioxidant Not Exploited Commercially. Di dalam Food antioxidant*. Hudson, B.J.F (ed) Elsevier Applied science, London.
- Proestos, C., dan Kokaitis, M. 2006. *Ultrasonically assisted extraction of phenolic compounds from aromatic plants: Comparison with conventional extraction techniques*, *J. Food Quality*, 29(5), 567–580.
- Pujimulyani, D. 2003. *Pengaruh Bleaching Terhadap Sifat Antioksidasi Sirup Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. *Agritech*, 23:137-141.
- Pujimulyani, D. dan Sutardi. 2003. *Curcuminoid Content and Antioxidative Properties on White Saffron Extract (Curcuma mangga Val.)*. *Proceeding International Conference*. ISBN 979-95896-6-5: 517-529.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S. dan Santoso, U. 2005. *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun II.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. *Jurnal Agritech*. 30(2): 68-74.
- Pujimulyani, D. dan Wazyka, A. 2010. *Sifat antioksidan sifat kimia dan sifat fisik manisan basah dari kunir putih (Curcuma manggaVal)*. *Agritech* 29: 167-173.
- Purwo, A., 2010. *Biokimia Konsep-Konsep Dasar*. ITB Press. Bandung.
- Rumiantin, R.O. 2011. *Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus acoroides*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Safaryani, N.2007. *Pengaruh Suhu dan Lama penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica oleracea)*. Fmipa Undip.
- Santoso, L. 2016. *Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linoleat Beta Karoten*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Sayuti, K. dan Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Univesity Press: Padang.

- Shahzadi, N., Masood, S.B., Saleem, U.R., dan Sharif, K. 2005. *Rheological and Baking Performance of Composite Flours*. Int. J. Agric. Biol. 7(1): 100-104.
- Singh, R.P. 1994. *Scientific Principles of Shelf life Evaluation*. In: Man C.M.D. dan A.A. Jones. (eds). *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Professional, London.
- Solihin, I. 2015. *Corporate Social Responsibility from Charity to Sustainability*. Jakarta : Salemba Empat.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudewo, B . 2004. *Tanaman Obat Populer Penggempur Aneka Penyakit*. Agomedia Pustaka. Yogyakarta. Hal. 13 – 15.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh *Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242.
- Swain, A. R., Dutton, S.P. dan Truswell A.S. 2013. *Salicylates in foods*. Journal of The American Dietetic Association 85(2): 950-960.
- Syukur, C. 2003. *Temu Putih: Tanaman Obat Anti Kanker*. Penebar Swadaya.Jakarta
- Theresia, A. 2015. *Pengaruh metode ekstraksi oleoresin temulawak (Curcuma xanthorrhiza) dengan pengeringan solar dryer terhadap kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan*. (skripsi) Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Tonnesen, H.H. 1986. *Chemistry, Stability and Analysis of Curcumin A Naturally Occuring Drug Molecule Ph. D. Thesis*. Institute of Pharmacy University of Oslo, Oslo.
- Underriner, E. W.1994. *Handbook of Industrial Seasoning*. Blackie Academic & Professional. Maryland. USA.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice*. Edisi IV.
- Winarno, F.G, Fardiaz, S, dan Fardiaz, D. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

- Winaresi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan radikal Bebas : Porensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Yang, R. Y., Lin, S., dan Kuo, G. 2008. *Content and Distribution of Flavonoids among 91 Edible Plant Species*. Asia Pac J Clin Nutr 2008; 17 (S1): 275-279.
- Yeo,T.H. 2015. *Demographic, Epidemiology, and Inheritance of Pancreatic Ductal Adenocarcinoma*. Semin Oncol 42:8-18.