

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Adji, Suranto., 2004. Khasiat dan Manfaat madu Herbal. Agromedia Pustaka Jakarta.
- Agung, L. & Yunianta., 2014. Ekstraksi Antosianin Dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Metode Microwave Assisted Extraction.
- Algariri *et al.*, 2013. Hypoglycemic and anti-hyperglycemic study of *Gynura procumbens* leaf extracts. School Of Pharmaceutical Sciences. *University Sains Malaysia*. 11800. Penang. Malaysia. 3(5), 358-366.
- Andarwulan, N., & Koswara, S., 1992. Kimia Vitamin. Jakarta: Rajawali Press. Halaman 23-44.
- Andriana Murdi Hastuti, Ninik Rustanti., 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Anna, Karina. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Surabaya.
- Anonim. 2005. Mendepak Sariawan Dengan Tanaman. <http://www.indonesia.com/intisari/1996/des/sriawan.htm>. download 20 Apr 2005. 22:27:13 GMT.
- Anshori, H., Suparmi., dan Tumimy, A.S., 2006, Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Rambutan (*Nephaliium lappaceum* L.) terhadap Penangkapan Radikal Bebas DPPH, Jurnal Ilmiah Farmasi, Fakultas farmasi UII, 9-15, Yogyakarta
- Arslan D. 2015. Effect of degradation preventive agents on storage stability of anthocyanins in sour cherry concentrate. *Agro Res* 13: 892-8 Counsell, J.N., dan Hornig, D.H. (1996). Vitamin C. London: Applied Science Publishers. Halaman 172.
- Brand-Williams W, Cuvelier ME, Berset C. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LebensmittelWissenschaft und Technologie* 28: 25-30
- Chun, K.O., Kim Dae-ok., and Lee, Y.C., 2003, Superoxide Radikal Scavenging Activity of the Major Polyphenol in Fresh Plums, *Journal Agric. Food Chem*, Department of Food Science and Tecnology, Cornell University, Geneva, New York.
- Darwin Philips. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. & Mohammad, N. S., 2009, Antioxidant activity of the methanol extract of *Ferula assafoetida* and its essential oil composition, *Grasas Aceites*, 60 (4).

- Dian Agustin W., 2005, Perbedaan Khasiat Antibakteri Bahan Irigasi Antara Hidrogen Peroksida 3% dan Infusum Daun Sirih 20% Terhadap Bakteri mix. *J Kedokteran Gigi (Dental Journal)* Vol.38 No.1 Januari 2005:45-47. Surabaya: FKG Unair
- Dian Trinsiska Anggraini\*, Wahyu Prihanta, Elly Purwanti. 2015. Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco. PS Pendidik-FKIP-UMM. Malang
- Eunike Intar D.a\*, Paini Sri Widyawatia, T. Dwi Wibawa Budianta, 2016. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Beluntas-Teh Hitam dengan Perbandingan 25:75% (B/B). *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala*. Surabaya.
- Fessenden, R.J. and Fessenden, J.S., 1982, *Kimia Organik*, diterjemahkan oleh Pudjaatmakan, A. H., Edisi Ketiga, Jilid 1, 237-239, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Gebremariam, T., Brhane, G. 2014, Determination Of Quality And Adulteration Effects Of Honey From Adigrat And Its Surrounding Areas. *International Journal Of Technology Enhancements And Emerging Engineering Research*, 2, 2347-4289
- Ghasemzadeh.A. *et al.*, (2010). Antioxidant Activities, Total Phenolics and Flavonoids Content in Two Varieties of Malaysia Young Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *J. Molecules*.
- Halliwell, B and Gutteridge, J.M.C., 2000, *Free Radical in Biology and Medicine*, Oxford University Press, NewYork.
- Haryanto, Sri. 2006 . *Sehat dan Bugar Secara Alami*. Jakarta: Penebar Plus
- Hastuti, A. M., 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman *Cinnamomum burmannii* (Nees & Th. Nees) Terhadap *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, Vol. 2 (2): 1-8
- Hendry, G.A.F. and J.D. Houghton., 1996. *Natural Food Colorants* 2nd edition. Chapman & Hall. Glasgow.
- Huang, D., OU, B., and Prior, R.L., 2005. The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays, *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 53, 1841-1856.
- Harborne. (1996) didalam Hudaya. T., Alex. S, and Suiana.P.S. (2015). Tannin Removal by Hot Water as the Pretreatment of the Multi Stages Extraction of *Phaleria macrocarpa* Bioactive Compounds. *Pengembangan Teknologi Kmia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam*. Yogyakarta.
- Jansen Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. h.118-24. Dalam DEWANI PUTRI RAMADHANI 2017

- Karadeniz, F., Burdurlu, H. S., Koca, N. & Soyer, Y. 2005. Antioxidant activity of selected fruits and vegetable grown in Turkey. *Turkey J. Agric.* 29: 297-303.
- Koleva, I.I., van Beek, T.A., Linssen, J.P.H., de Groot, A., and Evstatieva, L.N., 2002, Screening of Plant Extracts For Antioxidant Activity: A Comparative Study on Three Testing Methods, *Phytochemical Analysis*, 13:8-17.
- Lagoda, H.L, W.R. Henning, S.L. Flowers, and E.W. Mills. (2002). Subjective and Objective Evaluation of veal Lean Color. *Journal of Animal Science*. Vol 80:1911-1916.
- Lee, K.I., Kim, Y.J., and Lee, C.H., 2003, Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity than Tea and Red Wine, *J. Agric. Food Chem.*, 51, 7292-7295.
- M. Adetya Hidayat<sup>1</sup>, Netty Herawati<sup>2</sup> dan Vonny Setiaries Johan<sup>2</sup>. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Mares, D.J. and Campbell, A. W. 2001. Mapping Components of Flour and Noodle Colour in Australian Wheat. *Australian Journal of Agriculture. Res.* 52: 1297-1309.
- Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *Songklanakarin J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21
- Muchtaridi, Subarnas, A., dan Indiyati, N., 2005, Aktivitas Antiradikal Proantosianidin dari Akar Pakis Tangkur (*Polypodium felle MEET.*) Secara In Vitro, *Artocarpus*, 5(2), 103-107.
- Mursito, Bambang. 2006. *Ramuan Tradisional untuk Pelangsing Tubuh*. Jakarta: Penebar Swadya
- Ozcelik, B., Lee, J. H., & Min, D. B., 2003. Effect of light, oxygen, and pH on the absorbance of 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl. *Journal Food Science*, 68, 487-490.
- Perry, L. M., 1984. *Medicinal Plants of East and Southeast Asia : Attributed Properties and Uses*. The MIT Press, London. Halaman 94-95. Dalam skripsi Nanda Putri Andriani(2017)
- Prakash, A., F., Rigelhof & E., Miller, 2001, *Antioxidant Activity*.
- Rijke E. (2005). *Trace-level Determination of Flavonoids and Their Conjugates Application to Plants of The Leguminosae Family*. Amsterdam: Universitas Amsterdam.

- Rorong, J. A., 2013. Analisis benzoat dengan perbedaan preparasi pada kulit dan daun kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sam Ratulangi.
- Sethpakdee, S. 2002. *Citrus aurantifolia. Adible Fruit and Nut: Porsea Sent Resources of South East Asia 2: 126-128* dalam skripsi Nurul Hidayati 2019
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J. D., & Corke, H., 2007. The in vitro antibacterial activity of dietary spice and medicinal herb extracts. *International Journal of Food Microbiology*, 117(1), 112-119.
- Soehendro.W.A., Manuhara J.G., Nurhartadi. E., 2015, Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Ekstrak Biji Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) dengan Pelarut Etanol dan Air. *Jurnal Teknologi Sains Pangan*.
- Soekarto, (1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Penerbit IPB Press. Bogor. Dalam Dr. Ir. Christine F, Mamuaja, MS pada buku *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*
- Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01-3545-2004 tahun 2004 tentang Madu
- Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01-3722-1995 tahun 1995 tentang Serbuk minuman rasa jeruk.
- Sudjadi dan Rohman, A., 2004, *Analisis Obat dan Makanan*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta. Dalam skripsi Diah Pratamasari 2009
- Syamsuhidayat dan Hutapea, J.R., 1991, *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*, 305-306, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan , Jakarata. Dalam Silvia Sari Pratiwi 2017
- Tjokronegoro,A.,1985.,*Vitamin C dan Penggunaannya Dewasa ini.*Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.,Jakarta. Dalam Desi Dwi Susanti 2017.
- Vaya, J., and Aviram, M., 2001, *Nutritional Antioxidants: Mechanisms Of Action, Analyses Of Activaties and Medical Applications*, Curr, Med. Chem.Imm, endoc. & metab. Agents, I(I).
- Wazir Dayana, dkk., 2011. Antioxidant Activities of different Parts of *Gnetum gnemon L.* *Journal Plant Biochemistry and Biotechnology*. Dalam Regina Puspasari Paulina 2018.
- Wicaksono.G.S., 2015. Pengaruh Karagenan dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3 No 1 p 281-291.

- Widyastuti, S.M., Sumardi & P Sumantoro. 2001. Efektivitas *Trichoderma* spp. Sebagai Pengendali Hayati terhadap Tiga Patogen Tular Tanah pada Beberapa Jenis Tanaman Kehutanan. *J. Perlin. Tan. Ind.* 7(2): 98-107
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Dalam jurnal M. Adetya Hidayat 2017.
- Wineri, E., 2014, Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara In Vitro terhadap *Streptococcus* beta hemoliticus Group A sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas.* 3

