

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afriani S., Idiawati N., Destiarti L., dan Arianie L. 2014. UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAGING BUAH ASAM PAYA (*Eleiodoxa conferta* Burret) DENGAN METODE DPPH DAN TIOSIONAT. JKK, Tahun 2014, Volum 3(1), halaman 49-56
- Agoes G. 2007. Teknologi Bahan Alam. Bandung (ID): ITB Pr. Hal. 118-119
- Agung, L. & Yunianta. (2014). Ekstraksi Antosianin Dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Metode Microwave Assisted Extraction. <https://www.scribd.com/doc/241173354/5feb5-Luqman-Agung-pdf>.
- Akili, M. S, Usman Ahmad, dan Nugraha E. Suyatma. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstrasi Kulit Pisang. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 26 No. 1 : 39-46.
- 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.
- 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
- Aswoko, Putri Mumpuni. 2019. Perbandingan Efek Antimikroba Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Streptococcus pyogenes* Secara *In Vitro*. Karya Tulis Akhir. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Batari, R. (2007). Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Buglass A. J. (2013). Instrumental Assessment of the Sensory Quality of Wine. Korea Advanced Institute of Science and Technology, Republic of Korea and D. J. Caven-Quantrill, Frutarom (UK) Ltd, UK
- Darwin Philips. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu. Hal. 6
- Dewi, Dian Puspita. 2008. Pemisahan Minyak Astiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Secara Kromatografi Lapis Tipis dan Aktivasnya Terhadap *Malassezia furfur* In Vitro. Artikel Karya Ilmiah. Universitas Diponegoro Semarang
- Erviana L., Malik, Abd., dan Najib, A. 2016. Uji AKTivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) Dengan Menggunakan Metode DPPH. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol. 3 No. 2.

- Febrianto A., Basito, dan Anam C. 2014. KAJIAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS TORTILLA CORN CHIPS DENGAN VARIASI LARUTAN ALKALI PADA PROSES NIKSTAMALISASI JAGUNG. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No. 3 Juli 2014
- Firdiyani, F., Agusini T. W., dan Ma'aruf W. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami *Spirulina platensis* Segar Dengan Pelarut yang Berbeda. *JPHPI* 2015, Volume 19 Nomor 1.
- Ghasemzadeh., Omidvar V., and Jaafar H.Z.E. 2012. Polyphenolic content and their antioxidant activity in leaf extract of sweet potato (*Ipomoea batatas*). *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 6(15), pp. 2971-2976, 23 April, 2012.
- Hadipentyanti, E & Wahyuni, S. 2008. Keragaman selasih (*Oncium spp.*) berdasarkan karakter morfologi, produksi dan mutu herba. *Jurnal Littri*. ISSN : 085388212. 14(4): 141-148.
- Handayani, T., Sutarno, dan Setyawan, A.D. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J. Agardh. *Biofarmasi* 2 (2): 45-52, Agustus 2004, ISSN: 1693-2242
- Harmely, F., Deviarny, C., dan Yenni, W. S. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Edible Film dari Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum L.*) Sebagai Penyegar Mulut. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(1). 38-47.
- Kartika F. D. dan Isti'anah S. 2014. Efek Larvisida Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* Linn) Terhadap Larva Instar III *Aedes aegypti*. *JKKI*, Vol. 6, No.1, Jan-Apr 2014.
- Mukaromah U., Susetyorini S.H., dan Aminah S. 2010. KADAR VITAMIN C, MUTU FISIK, pH DAN MUTU ORGANOLEPTIK SIRUP ROSELLA (*Hibiscus Sabdariffa*, L) BERDASARKAN CARA EKSTRAKSI. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01 Tahun 2010.
- Oktavia, J.D. 2011. Pengoptimuman Ekstraksi Flavonoid Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Analisis Sidik Jari Dengan Kromatografi Lapis Tipis. Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Hal 4;11
- Purnomo, W; Lia Umi Khasanah; R. Baskara Katri Anandito. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis* Linn f.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 3 (3):121-129.
- Sharathchandra, M. dan Rajahekhar, M. 2013. ANTIOXIDANT ACTIVITY IN THE FOUR SPECIES OF CYANOBACTERIA ISOLATED FROM A SULFUR SPRING IN THE WESTERN GHATS OF KARNATAKA. *Int J Pharm Bio Sci* 2013 Jan; 4(1): (B) 275 - 285

- 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*.
- 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*.
- 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*.
- Wineri, E., Rasyid, R., dan Alioes, Y. 2014. Perbandingan Daya Hambat Madu Alami dengan Madu Kemasan secara *In Vitro* terhadap *Streptococcus beta hemoliticus Group A* sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2014;3(3).
- Wulandari, B., Ishartani, D., dan Afandi, D.R. 2014. PENGGUNAAN PEMANIS RENDAH KALORI PADA PEMBUATAN VELVA UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 3 Juli 2014*
- Yuliawaty, S.T. dan Wahono Hadi Susanto. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 1:41-52*. Universitas Brawijaya. Malang.