

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, Muhaimin, 2014. PENGARUH PEMANASAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA BEBERAPA JENIS SAYURAN 6, 1–6. <https://doi.org/10.17969>
- Amaya, D.B.R., 1997. Carotenoids and Food Preparation : The Retention of Provitamin A Carotenoids in Prepared , Processed , and Stored Foods, Contract. The Office of Health and Nutrition, Brazil.
- Aminah, A., Tomayahu, N., Abidin, Z., 2017. PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTAL EKSTRAK ETANOL KULIT BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *J. Fitofarmaka Indones.* 4, 226–230. <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i2.265>
- Arifin, B., Ibrahim, S., 2018. STRUKTUR, BIOAKTIVITAS DAN ANTIOKSIDAN FLAVONOID. *J. Zarah* 6, 21–29. <https://doi.org/10.31629/zarah.v6i1.313>
- Bozin, B., Mimica-Dukic, N., Bogavac, M., Suvajdzic, L., Simin, N., Samojlik, I., Couladis, M., 2008. Chemical Composition, Antioxidant and Antibacterial Properties of *Achillea collina* Becker ex Heimerl s.l. and *A. pannonica* Scheele Essential oils. *Molecules* 13, 2058–2068. <https://doi.org/10.3390/molecules13092058>
- Brouwer, J.V., Wirjatmadi, R. bambang, Adriani, M., 2018. Ekstrak Bawang Putih Siung Tunggal terhadap Aktivitas Enzim Lipoprotein Lipase pada Tikus Hiperkolesterol. *J. Ilm. Kedokt. Wijaya Kusuma* 7, 126–132. <https://doi.org/10.30742/jikw.v7i2.430>
- Cahyaningrum, K., Husni, A., Budhiyanti, S.A., 2016. AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK RUMPUT LAUT COKELAT (*Sargassum polycystum*) (Antioxidant Activity of Brown Seaweed (*Sargassum polycystum*) Extracts). *J. Agritech* 36, 137. <https://doi.org/10.22146/agritech.12857>
- Cokrowati, N., Lumbessy, S.Y., Diniarti, N., Supiandi, M., Bangun, B., 2020. KANDUNGAN KLOOROFIL-a DAN FIKOERITRIN *KAPPAPHYCUS ALVAREZII* HASIL KULTUR JARINGAN DAN DIBUDIDAYAKAN PADA JARAK TANAM BERBEDA. *J. Biol. Trop.* 20, 125. <https://doi.org/10.29303/jbt.v20i1.1802>
- Davies, M.B., Austin, J., Partridge, D.A., 1991. Biochemistry and Chemistry of Ascorbic acid, Motivation and Emotion. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Erwin, L.T., 2020. 50 Resep Menu Koki Sekejap. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fahmiati, S., Triwulandari, E., Umam, E.F., Ghazali, M., Devi, Y.A., Sondari, D., 2019. PEMBUATAN KITOSAN TERMODIFIKASI MELALUI REAKSI MAILLARD 41, 105–109.
- Faridah, A., Holinesti, R., Kurnia, N., 2017. PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH TERHADAP KUALITAS TELUR ASIN 9, 1–6.
- Giannakourou, M.C., Taoukis, P.S., 2003. Kinetic modelling of vitamin C loss in frozen green vegetables under variable storage conditions. *Food Chem.* 83, 33–41.

[https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00033-5](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00033-5)

- Gustandy, M., Soegihardjo, C.J., 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Radikal 1,1-Difenil-2- Pikrilhidrazil dan Penetapan Kandungan Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Buah Anggur Bali ( *Vitis vinifera* L.). *J. Farm. Sains dan Komunitas* 10, 109–120.
- Harborne, A.J., 1998. *Phytochemical Methods A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*. Springer Netherlands.
- Hernawan, U.E., Setyawan, A.D., 2014. Senyawa Organosulfur Bawang Putih ( *Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi Jur. Biol. FMIPA UNS* 1, 64–76.
- Kamble, S.P., Vikhe, G.P., Chamle, D.R., 2018. Extraction and Purification of Phycoerythrin- A Natural Colouring Agent from *Spirulina platensis*. *J Pharm Chem Biol Sci* 6, 78–84.
- Lalopua, V.M.N., 2018. KARAKTERISTIK NORI RUMPUT LAUT MERAH *Hypnea* saidana MENGGUNAKAN METODE PEMBUATAN BERBEDA DENGAN PENJEMURAN MATAHAR. *Maj. BIAM* 14, 28. <https://doi.org/10.29360/mb.v14i1.3890>
- Martati, T., Mumpuni, E., Mulatsari, E., Maryanto, K., 2019. Analisis Selektivitas Senyawa Turunan Diosmetin Sebagai Antioksidan Baru dengan menggunakan Metode Molecular Docking. *JFIOonline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X* 10, 51–57. <https://doi.org/10.35617/jfi.v10i1.581>
- Nurjanah, Jacob, A.M., Hidayat, T., Chrystiawan, R., 2018. PERUBAHAN KOMPONEN SERAT RUMPUT LAUT *Caulerpa* sp. (DARI TUAL, MALUKU) AKIBAT PROSES PEREBUSAN. *J. Ilmu dan Teknol. Kelaut. Trop.* 10, 35–48. <https://doi.org/10.29244>
- Priono, B., 2016. BUDIDAYA RUMPUT LAUT DALAM UPAYA PENINGKATAN INDUSTRIALISASI PERIKANAN. *Media Akuakultur* 8, 1. <https://doi.org/10.15578/ma.8.1.2013.1-8>
- Pugalendren, S., Sarangam, B., Rengasamy, R., 2012. Extraction of R-Phycoerythrin from *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty ex Silva and analyses of its physico-chemical properties. *J. Acad. Indus. Res* 1, 407.
- Purba, N.E., Suhendra, L., Wartini, N.M., 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi dengan cara Maserasi terhadap Karakteristik Pewarna dari Ekstrak Alga Merah (*Gracilaria* sp.). *J. REKAYASA DAN Manaj. AGROINDUSTRI* 7, 488. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2019.v07.i04.p01>
- Putri, M.P., Setiawati, Y.H., 2015. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV\_VIS. *J. Wiyata* 2, 34–38.
- Ramadhan, T., Aminah, S., 2014. Pengaruh Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Sayuran. *Bul. Pertan. Perkota.* 4, 7–13.

- Sanger, G., Kaseger, B.E., Rarung, L.K., Damongilala, L., 2018. Potensi beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.* 21, 208. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22841>
- Santoso, J., Yoshie, Y., Suzuki, T., 2002. The distribution and profile of nutrients and catechins of some Indonesian seaweeds. *Fish. Sci.* 68, 1647–1648. [https://doi.org/10.2331/fishsci.68.sup2\\_1647](https://doi.org/10.2331/fishsci.68.sup2_1647)
- Sari, R.P., Wulandari, S.T., Wardhani, D.H., 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.). *J. Teknol. Kim. dan Ind.* 2, 82–87.
- Sartika, R., Dan, M., Purwiyanto, A.I.S., 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Rumput Laut *Eucheuma cottoni* terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera* dan *Salmonella typhosa*. *Maspari J.* 5, 98–103. <https://doi.org/10.36706>
- Soehendro, A.W., Manuhara, G.J., Nurhartadi, E., 2015. Pengaruh Suhu terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Ekstraksi Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan Pelarut Etanol dan Air. *J. Teknosains Pangan* IV, 15–24.
- Steinberg, F.M., Holt, R.R., Schmitz, H.H., Keen, C.L., 2002. Cocoa procyanidin chain length does not determine ability to protect LDL from oxidation when monomer units are controlled. *J. Nutr. Biochem.* 13, 645–652. [https://doi.org/10.1016/S0955-2863\(02\)00215-2](https://doi.org/10.1016/S0955-2863(02)00215-2)
- Suparmi, Sahri, A., 2009. Mengenal Potensi Rumput Laut : Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Sultan Agung* 64, 95–116.
- Thomson, M., Ali, M., 2003. Garlic [*Allium sativum*]: A Review of its Potential Use as an Anti-Cancer Agent. *Curr. Cancer Drug Targets* 3, 67–81. <https://doi.org/10.2174/1568009033333736>
- Ulfah, M., 2009. PEMANFAATAN IOTA KARAGINAN (*Eucheuma spinosum*) DAN KAPPA KARAGINAN (*Kappaphycus alvarezii*) KEKENYALAN MIE KERING Oleh : MARYA ULFAH PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN.
- Untari, I., 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *Gaster* 7, 547–554.
- Wardhani, S.P.R., 2018. Gizi Dasar Plus 30 Resep Makanan Lezat Nan Praktis: Diandra Kreatif. Diandra Kreatif.
- Wenno, P.A., 2014. Pertumbuhan dan Kandungan Pigmen Dari Rumput Laut Merah *Kappaphycus alvarezii* (DOTY), Hasil Budidaya di Perairan Dengan Kedalaman Berbeda. *J. Trit.* 10, 71–77.
- Wulandari, E.A., Suksesi, 2013. Preparasi Penentuan Kadar Logam Pb, Cd dan Cu dalam Nugget Ayam Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*). *J. Sains Dan Seni Pom Its* 2, 12–14.