

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2011). *Pengaruh Perebusan Buah Pare (Momordica charantia L.) Dalam Media Air dan Santan Terhadap Kandungan Vitamin C.*
- Agus. (2008). Potensi Antioksidan Pare (Momordica charantia L.) sebagai Antidiabetika pada Tikus Jantan (Sprague Dewley) Diabetik Dengan Induksi Streptozotocin. In *Mengangkat potensi pare (Momordica charantia) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi.*
- Amerine, Pangborn, & Rossler. (1965). Principles of Sensory Evaluation of Food. In *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan.*
- Aminah, A., & Anna, P. K. (2011). Influence of Ripening Stages on Physicochemical Characteristics and Antioxidant Properties of Bitter Gourd (Momordica charantia). *International Food Research Journal*, 18(3), 895–900.
- Apriyadi, F., Hadisoewignyo, L., & Hermanu, L. (2012). Optimasi Tablet Ekstrak Daun Pare (Momordica charantia L.). *Jurnal Sain Med*, 4(2), 68–73.
- Beem, M. (2012). Evaluasi Volume dan Suhu Steam Terhadap Karakteristik Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola Linn) Subgrade Menggunakan Metode Pateurisasi Direct Steam Injection. In *Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (Fragaria vesca L).*
- BPOM. (2004). Mengenal Beberapa Tanaman yang Digunakan Masyarakat Sebagai Antidiabetik untuk Membantu Menurunkan Kadar Gula dalam Darah. In *Mengangkat potensi pare (Momordica charantia) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi.*
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* (5th ed.). Jakarta: Puspa Swara.
- Harborne, J. B. (1973). *Phytochemical Methods* (2nd ed.).
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7, 66–75.
- Islam, S., Jalaluddin, M., & Hettiarachchy, N. S. (2011). Bio-Active Compounds of Bitter Melon Genotypes (Momordica charantia L.) in Relation to Their Physiological Functions. *Functional Foods in Health and Disease*, 2, 61–74.
- Kemp, Hollywood, & Hort. (2009). Sensory Evaluation: A Practical Handbook. In *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan.*
- Krawinkel, M. B., & Keding, G. B. (2006). Bitter Gourd (Momordica charantia): A Dietary Approach to Hyperglycemia. *Nutrition Review*, 64(7), 331–337.

- Kristanti, A., Aminah, N., Tanjung, M., & Kurniadi, B. (2008). Buku Ajar Fitokimia. In *Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Buah Pare Belut*.
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). The Biodiversity of Flora in Indonesia. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*, 5(2), 187–198.
- Kwatra, D., Subramaniam, D., Ramamoorthy, P., Standing, D., Moran, E., Velayutham, R., ... Anant, S. (2013). Methanolic Extracts of Bitter Melon Inhibit Colon Cancer Stem Cells by Affecting Energy Homeostasis and Autophagy. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2013.
- Lawless, & Heymann. (2013). Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition. In *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*.
- Lehninger, A. L. (1976). Biochemistry. In *Analisis Kadar dan Lama Perendaman Larutan Natrium Klorida (NaCl) Dalam Detoksifikasi Asam Sianida (HCN) Pada Umbi Gadung (Dioscorea hispida dennst)*.
- Naid, T., Muflihunna, A., & Madi. (2012). Analisis Kadar Betakaroten pada Buah Pare (*Momordica charantia* L.) Secara Spektrofotometri UV- VIS. In *Mengangkat Potensi Pare (Momordica charantia) Menjadi Produk Pangan Olahan Sebagai Upaya Diversifikasi*.
- Olivianti, R., & Zubaidah, E. (2013). Pengaruh Penambahan Garam Dan Lama Penggaraman Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Sari Pare (*Momordica charantia* L).
- Pasaribu. (2009). Uji Bioaktivitas Metabolit Sekunder dari Daun Tumbuhan Bandotan. In *Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Alkaloid Pada Teh Celup Daun Sirsak (Annona muricata L.)*.
- Peterson, M. S., & Jhonson, A. H. (1978). Encyclopedia of Food Science. In *Analisis Kadar dan Lama Perendaman Larutan Natrium Klorida (NaCl) Dalam Detoksifikasi Asam Sianida (HCN) Pada Umbi Gadung (Dioscorea hispida dennst)*.
- Pratimasari, D. (2009). Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah *Carica papaya* L. Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya.
- Qodari, D. W. I. H. (2009). Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Daun Pare (*Momordica charantia* L .) Menggunakan Gummi Arabicum Sebagai Bahan Pengikat Secara Granulasi Basah.
- Raina, M. H. (2011). Ensiklopedi Tanaman Obat untuk Kesehatan. In *Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Daya Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Buah Pare*.

- Rita, W. S., Suirta, I. W., & Sabikin, A. (2008). Isolasi dan Identifikasi Senyawa yang Berpotensi Sebagai Antitumor pada Daging Buah Pare (*Momordica charantia* L.). *Jurnal Kimia*, 2(1), 1–6.
- Riyadi, N. H., Ishartani, D., & Purbasari, R. (2015). Mengangkat potensi pare (*Momordica charantia*) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Indonesia*, 1, 1167–1172.
- Rukmana. (2012). Budi Daya Pare. In *Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Daya Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Buah Pare*.
- Saputro, D. W. (2014). *Pemanfaatan Kacang Tolo (Vigna unguiculata) Sebagai Bahan Tambahan Es Krim Dengan Pewarna Alami Daun Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.)*.
- Shekar, T. C., & Anju, G. (2014). Antioxidant Activity by DPPH Radical Scavenging Method of *Ageratum conyzoides* Linn. Leaves. *American Journal of Ethnomedicine*, 1(4), 244–249.
- Stone, H., Bleibaum, R., & Thomas, H. (2012). Sensory Evaluation Practices. In *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Taufiq, N., Putra, S., & Hartati, R. (2016). Produksi Garam Dan Bittern Di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(1), 43–47.
- Taylor, L. (2002). Technical Data Report for Bitter Melon (*Momordica charantia*), Herbal Secrets of The Rainforest. In *The Bitter Gourd Momordica charantia L.: Morphological Aspects, Charantin and Vitamin C Content*.
- Winarsi, H. (2012). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. In *Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Daya Antioksidan dari Ekstrak Etanol Buah Pare*.
- Wu, S., & Ng, L.-T. (2008). Antioxidant and Free Radical Scavenging Activities of Wild Bitter Melon (*Momordica charantia* Linn. Var. *abbreviata* Ser.) in Taiwan. In *Mengangkat Potensi Pare (Momordica charantia) Menjadi Produk Pangan Olahan Sebagai Upaya Diversifikasi*.
- Yuwai, K. E., Rao, K. S., Kaluwin, C., Jones, G. P., & Rivett, D. E. (1991). Chemical Composition of *Momordica charantia* L. Fruits. In *The Bitter Gourd Momordica charantia L.: Morphological Aspects, Charantin and Vitamin C Content*.
- Yuwono, & Sutanto, T. (1998). Pengujian Fisik Pangan. In *Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (Fragaria vesca L.)*.