

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. D. 2009. Aktivitas Antioksidan dan karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Rempah Instan. Fakultas Pertanian. IPB Bogor.
- Ariyanti, R. 2007. Pengaruh Pemberian *Infusa* Daun Salam (*Eugenia polyantha Wight*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Mencit Putih Jantan yang Diinduksi dengan Potasium Oxonat. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astuti, M.S. 2006. Isolasi dan Identifikasi Komponen Minyak Atsiri Umbi Teki (*Cyperus rotundus* L.). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aziz. 2012. Effect of Growth Stages on Phenolics Content and Antioxidant Activities of Shoots in Sweet Marjoram (*Origanum majorana* L.) varieties Under Salt stress, African J., of Biotech., : 16486-16493
- Bawinto, A., E. Mongi., dan B. E. Kaseger. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* sp) Asap di Keseluruhan Girian Bawah. Bitung. Manado.
- Borek, C. 2001. Antioxidant health effects of aged garlic extract. *Journal of Nutrition* 131: 1010-1015.
- Cahya, F., dan H. S. Wahono. 2014. Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. Jurusan Teknologi Hasil pertanian. FTP UB.
- Cahyono, A., dan Sudarminto. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisio Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado – Gado Instan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Coskun, O., Kanter., A. Korkaz dan S. Oter. 2004. Quercetin, a flavonoid antioxidant, prevents and protects streptozotocin induced oxidative stress and cell damage in rat pancreas. *Pharmacological research*. Academic press. Turkey
- De Man, M. J. 1997. Kimia Makanan. Edisi kedua. ITB. Bandung.
- E-bookpangan. 2006. Aneka Hasil Olahan Kelapa. Ebookpangan.com.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty : Yogyakarta
- Halid, S.A., 2013. Studi Tentang Karakterisasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Abon Daging Sapi Tradisional di Palu Sulawesi Tengah. Tesis. Program Studi Ilmu Ternak. Universitas Brawijaya Malang
- Hardoko, P. Y. Sari., dan Y. E. Puspitasari. 2015. Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol. Universitas Brawijaya. Malang.
- Haryati, S dan Mundandar. 2012. Penerapan Konsep Zero Waste Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol 2(2): 127-130.

- Hites, R. A. 1985. *Handbook Of Mass Spectra of Enviromental Contaminants*, 2nd ed., Lewis Publisher.Boca Raton.FL
- Hustiany, R. (2005). Karakteristik produk olahan kerupuk dan surimi dan daging ikan patin (*Pangasius sutchi*) hasil budidaya sebagai sumber protein hewani. *Media Gizi dan Keluarga*, Vol 2 (29): 66-74.
- Inggrid, H dan Santoso. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). LPPM
- Javanmardi, J., C. Stushnoff., E. Lockeb., dan J. M. Vivanedo. 2003, Antioxidant activity and Total Phenolic content of Iranion Ocimum accessions, J. Food Chem., 83, 547-550.
- Junaid, N., V.Gupta., P. Chakarborty., dan P. Kumar. 2010. Antinflammatory And Antipyretic Activity Of Aleuritis Moluccana Leaves, Jurnal. Department of Pharmaceutical Sciences, Govt. Polytechnic for Girls, Patiala, Punjab.
- Klohs, J., C. Baltes., F. P. Kranz F., D. Ratering., R. M. Nitsch., dan I. Knuesel. 2012. Contrast-enhanced magnetic resonance microangiography reveals remodeling of the cerebral microvasculature in transgenic ArcA β mice. J. Neurosci. 32, 1705–1713 10.1523/JNEUROSCI.5626-11.2012
- Kuncahyo, I. dan Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidryl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi.
- Kurniawati, M. 2007. Penentuan Formula Antioksidan Untuk Menghambat Ketengikan Pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan Selama Satu Bulan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, N. L. 2010. Pembutan abon ikan Gulamah (*Johnuis spp.*) dan daya Terimanya. *Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Mishra, P. 2009. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of Curcuma longa, ginger and seeds of fenugreek. International Journal of PharmTech Research. 1: 79-95,
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar
- Nihlati, I., R. Abdul., dan H. Triana. 2011. Daya Antioksidan Ekstra Etanol Rimpang Temu Kunci (*Boesenbergia pandurata* (Roxb) Schlechth) dengan Metoda Penangkapan Radikal DPPH (1,1-difenil-2-picrylhydrazil). Fakultas Farmasi.UGM.
- Nurdiani, R., M. Firdaus., dan A. A. Prihanto. 2010. Phytochemical screening and Actibacterial activity of methanol extract of mangrove plant (*Rhizophora mucronata*) from Porong River Estuary. Juornal Basic Science and Technology 1(2).
- Nursalam. 2008. Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika
- Putri, T. U. 2014. Uji Aktivitas antioksidan Ekstrak Daun Bayur Elang (*Pterospermum diversifolium*) dengan Metode DPPH(1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) dan Identifikasi

Metabolit Sekunder Pada Fraksi Aktif. Skripsi. Program studi pendidikan kimia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu

Rahmadiyah., E. Hanani., dan A. Mun'im. 2009. Karakteristik Ekstrak Etanolik Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L). Majalah Ilmu Kefarmasian. Vol 4 (1) : 39

Rahmaniar. 2014. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Rendah Lemak. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar

Rahmawati, N. D dan S. Nanik. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina*) dengan Variasi Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Rastuti, Undri dan Purwati. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kalba (*Albizia falcataria*) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrihidrazil) dan Identifikasi Senyawa Metabolit Sekundernya. Molekul Vol.7 Hal:33-42.

Saanin, 1984. Klasifikasi Ikan Tuna. Dirjen Industri Kecil Departemen Perindustrian. Jakarta

Sembiring, B. S, W Christina., dan B Bariyah. 2000. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Dari Sukabumi dan Bogor. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.

Setyanto, A. E. 2013. "Memperkenalkan kembali metode eksperimen dalam kajian komunikasi". Jurnal ilmu komunikasi vol 3 (1): 48 – 37.

Silalahi, J dan N. Siti. 2011. Komposisi, Distribusi dan Sifat Aterogenik Asam Lemak dalam Minyak Kelapa dan Kelapa Sawit. Departemen Kimia Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan

Sipayung, B.S., W. F. Ma'ruf., dan E. N. Dewi. 2015. Pengaruh Senyawa Bioaktif Buah Mangrove *Avicennia marina* Terhadap Tingkat Oksidasi Fillet Ikan Nila Merah *O.niloticus* Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol4 (2) : 115-123.

Siswati, N.D, Juni. S.U, dan Junaini. 2010. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol Untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. Teknik Kimia FTI UPN Veteran.

Soebagio, B., T. Rusdiana., dan Khairudin. 2007. Pembuatan Gel Dengan Aqupec HV-505 dari Ekstrak Umbi 145Bawang Merah (*Allium cepa*, L.) sebagai Antioksidan. Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran. Bandung.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suharti. 1984. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 138 halaman.

Suryani, A, E. Hambali & E. Hidayat. 2007. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.

Susanto, E A.S.Fahmi. 2005. Senyawa Fungsional Dari Ikan : Aplikasinya Dalam Pangan

Utami, U.T. 2010. Pemanfaatn Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) dalam Pembuatan abon Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. Food chemistry Journal vol. 88.

Warsinah., E. Kusumawati., dan Sunarto. 2011. Identifikasi Senyawa Antifungi dari Kulit Batang Kecapi (*Sandoricumkoetjape*) dan Aktivitasnya Terhadap *Candida albicans*. Universitas Jendral Sudirman.

Wibawa., P.D. Listiyorini,dan E. Fachriyah. 2006. Penentuan Komposisi Asam Lemak Ekstrak Minyak Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Gc-MS dan Uji Toksisitasnya Menggunakan Metode Bslt.FMIPA. Universitas Diponegoro.

Widiyanti, R. 2006. Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe. Universitas Indonesia. Jakarta

Widowati, W. 2008. Efek Toksik Logam. Yogyakarta: Penerbit Andi. Hal. 109-110, 119-120, 125-126.

Wijesekera, R.O.B., 1973, The Chemical Composition Analysis of Citronella Oil, Journal of National Science Council of Sri Lanka

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Graamedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yustina, Ita., N. A. Ericha dan Aniswatul.2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura

Zaelanie, K. 2014. Fungsi Penambahan Bahan-Bahan Pada Pengolahan Hasil Perikanan. Banyumedia Publishing Anggpta IKAPI. Malang.