

Daftar Pustaka

- Agbor, G. A., et al. 2005. **Antioxidant Capacity of Some Herbs/Spices from Cameroon: A Comparative Study of Two Methods**. Journal of Agriculture and Food Chemistry 53 (17): 6819-6824
- Ansel dan C. Howard. 1989. **Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi**. UI Press. Jakarta.
- AOAC. 1984. **Official Methods of Analysis**. Washington D. C. USA
- _____. 1990. **Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist**. Washington D. C. USA.
- _____. 1995. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. Sixteenth edition. 5th revision. Volume II. Edited by P. Cunnif. AOAC International. USA
- Apriyanto, A., D. Ferdiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, S. Budiyo. 1989. **Analisa Pangan**. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ariviani, S dan Parnanto, N. H. R.2013. **Kapasitas Antioksidan Buah Salak (Salacca edulis REINW) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali Serta Korelasinya dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C**. Jurnal Agritech Vol. 33 No. 3
- Ashari, S. 2006. **Hortikultura Aspek Budidaya**. UI Press. Jakarta
- Bernasconi, G., H. Gesster, H. Hauser, H. Stauble, E. Schneiter. 1995. **Teknologi Kimia Bagian 2**.: Penerjemah: L. Handojo. Pradnyan Paramita. Jakarta.
- Basset, J. 1994. **Buku Ajar Vogel Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik**. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Best, B. 2004. **General Antiokxidant Action**. <http://benbest.com/nutcreut/Antioxidant.htm>. diakses tanggal 24 Maret 2014
- Bratasmita, Ningrum. 2011. **Panjang Umur Simpan dengan Sirsak dan Warisan Herbal Nusantara**. Grafindo Litera Media. Yogyakarta

Cavalcanti, R. N., Santos, D. T., and M. A. A Meireles. 2011. **Non-Thermal Stabilization Mechanism of Anthocynins in Model and Food System An Overview**. Food Research International, 44 : 499-509

Corlett, D. A dan Brown, M. H. 1980. **pH and Acidity dalam Microbial Biology of Food**. Volume I. Academic Press. New York

Departemen Kesehatan RI. 1995. **Materia Medika Indonesia. Jilid VI**. Depkes RI. Jakarta hal 143 – 147.

Depkes RI. 2000 dalam Megawati Simanjuntak.2008. **Ekstraksi dan Fransinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (*Melastoma malabathricum*) serta Pengujian Efek Sediaan Krim terhadap Penyembuhan Luka Bakar**. Skripsi. Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 2000. **Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat**. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Hal 82 - 84

Ditjen POM. 2006. **Metode Analisis PPOM**. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Dewi, P. P, Hidayat, dan R. Permatasari. 2009. **Pengukuran Kapasitas Antioksidan Pada Teh Komersial serta Korelasinya dengan Kandungan Total Fenol**. PKM-AI. Bogor. Disease and Health. Int J Biomed Sci4: 89-96

Eskin, N. A. M. 1990. **Palnt Pigment Flavours and Texture**. Academic Press. New York.

Esti, C dan Isana SYL. 2002. **Termogram Suhu Terhadap Waktu Untuk Etanol**. Laporan Penelitian Kimia. Jurusan Pendidikan Kimia. FMIPA. UNY. Yogyakarta

Fennema, O. R. 1996. **Food Chemistry**. Third Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.

- Follows, P. 2002. **Spices, Condiment, and Seasoning**. Van Nostrand Reinhold. New York
- Gaedcke, F and B, Feistel. 2005. **Ginger Extract Preparation**. U.S. Patent No 10/496885.
- Gamse, T. 2002. **Liquid – Liquid Extraction and Solid – Liquid Extraction**. Institute of Thermal Process and Enviromental Engineering Graz University of Technology. Hal 2 – 24.
- Giese, S. 1996. **Antioxidant: Tool for Preventing Lipid Oxidation**. Food Tech. 73 – 78
- Giusti, M. M., and P. Jing. 2008. **Analysis Of Anthocyanins**. Di dalam Socaciu, C. (eds). 2008. **Food Colorants: Chemical and Functional Properties**. Taylor & Francis : Boca Raton
- Gordon, M.H. 1990. **The Mechanism of Antioxidant Action Invitro**. Applied Science Publishers. London
- Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y., Vearasilp, S., Suhaj, M., Ham, K.S., Heo, B.G., Cho J.Y., and Jang, H.G. 2009. **The Comparative Characteristics of Snake and Kiwi Fruits**. Food and Chemical Toxicology, 47, 1884-1891
- Guenther, E. 1987. Minyak Atsiri. Jilid 1. Penerjemah : Ketaren, S. UI-Press. Jakarta.
- Guntoro, S. 2004. **Budi Daya Salak Bali**. Kanisius. Yogyakarta
- Gurav, S.N., Deshkar, V., Gulkari, N. Duragkar, dan A. Patil. 2007. **Free Radical Scavengeng Activity of Polygala Chinensis Linn**, Pharmacologyonline, 2 : 245 – 253. Dalam Ratmo. 2007. Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (Piper crocotum) sebagai Antioksidan. <[www. Kimiabrawijaya.ac.id](http://www.Kimiabrawijaya.ac.id)> diakses tanggal 24 Maret 2014.

- Hadiat, Moedjadi, Nyoman Kertiassa, Sukarno, S. Soepomo. 2004. **Kamus Sains**. Balai Pustaka. Jakarta.
- Harborne, J. B. 1996. **Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan**. Terbitan Kedua. Penerbit ITB. Bandung.
- Harun, F. R. 1996. **Penentuan Kadar Vitamin Larut Air dalam Sediaan Tablet Secara Simultan dengan cara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi**. Tesis Master Farmasi. Program Pasca Sarjana. Institut Teknologi Bandung.
- Hatano, T., Kagawa, H., Yasuhara and T., Okuda. 1989. **Two New Flavonoids and Other Constituents in Licore Root: Their Relative Astringency and Radical Scavenging Effect**. Chem Pharm Bull 36:2090-7
- Hidayat, N. 2006. **Membuat Pewarna Alami**. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hui, Y. H. 1992. **Encyclopedia of Food Science and Technology**. John Willey and Sons. New York.
- Indraswari, A. 2008. **Optimasi Pembuatan Ekstrak Daun Dewandaru (Eugenia uniflora L.) Menunggakan Metode Maserasi dengan Parameter Kadar Total Senyawa Fenolik dan Flavonoid**. Skripsi Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ketaren, S. 2008. **Kondisi Minyak Atsiri Indonesia dan Pengembangannya Ditinjau dari Aspek Teknologi**. Panduan Seminar Minyak Atsiri Indonesia. BB. Industri Agro.
- _____, S. 2008. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. UI Press. Jakarta
- Kristanti, A. N., N. S. Aminah, M. Tanjung, dan B. Kurniadi. 2008. **Buku Ajar Fitokimia**. Jurusan Kimia – Laboratorium kimia Organik FMIPA Unair. Surabaya.

- Kochar, S.P. and B. Rossel. 1990. **Detection Estimation and Evaluation of Antioxidant in Food System**. Di dalam : B.J.F Hudson, editor. Food Antioxidant. Elvieser Applied Science. London.
- Koffi, E., Sea, T., Dodehe, Y. Dan Soro S. Y. 2010. **Effect of Solvent Type on Extraction of Polyphenols From Twenty Three Ivorian Plant**. Journal of Animal and Plant Science 5: 550-558
- Komara. 1991. **Mempelajari Ekstraksi Oleoresin dan Karakteristik Mutu Oleoresin dari Bagian Cabe Rawit (*Capsicum frutesces*)**. Skripsi FTP. IPB. Bogor
- Kumalaningsih, S. 2006. **Antioksidan Alami: Pengkal Radikal Bebas**. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniati, S. 2011. **Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu. (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Menggunakan Ultrasonik Batch**. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Kurniawan, Y. 2010. **Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Cuka Salak (*Salacca zalacca*) dan Cuka Apel (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Ragi Roti Instan dan Jenis Buah)**. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Leong, L.P. and Shui, G. 2002. **An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruits in Singapore Markets**. Food Chemistry. 76: 69-75.
- Maulida, D dan N. Zulkarnaen. 2010. **Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n-Heksana, Aseton, dan Etanol**. Skripsi Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Dipenogoro Semarang.
- Mahdavi, D. L., S. S. Despandhe, and D. K. Salunkhe. 1996. **Food Antioxidants**. Mercel Dekker, Inc. New York

Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswari, N., dan Hindarso H. 2011.

Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. WIDYA TEKNIK Vol. 10, No. 1, 2011 (21-30)

Maryanti, A., Sapei L., Budiono K dan Indra S. 2011. **Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*).** Universitas Katolik Parahyangan Bandung

Muchtadi, D. 1992. **Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah – buahan.** PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

Mohsen, S. M. Dan Ammar, A. S. M. 2009. **Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Corn Tassel Extract.** Food Chemistry 112: 595-598

Moestofa, A. 1981. **Aspek Teknis Pengolahan Rempah-Rempah Menjadi Oleoresin dan Minyak Rempah-Rempah.** Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Indonesia Hasil Pertanian Bogor

Molyneux, P. 2004. **The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity.** Songklanakarin Journal of Science and Technology 26(2):211-219

Neckers, C. D.1997. **Organic Chemistry.** John Willey and Sons. New York

Noelia J. V, M. J. M Roberto, Z. M. J. De Jesus and G. I. J Alberto. 2011. **Physicochemical, technological properties and health benefits of Cucurbita moschata Duchense vs. Cehualca.** Review Food Research International 44 (2011). 2587-2593

Notodimedjo, S. 1995. **Budidaya Tanaman Hortikultura Khususnya Tanaman Buah – buahan.** Faperta Universitas Brawijaya. Malang

Nurdin, M. H. 2012. **Pengembangan Produk Minuman Fungsional Teh Instan Berbahan Cincau Hitam (*Mesona palustris B*) Dengan Metode Pengeringan Hampa Udara.** Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Osawa, T., and Namiki, M. A. 1981. **A Novel Type of Antioxidant Isolated From Leaf Wax of Eucalyptus Leaves**. *Agric. Biol Chem.* 45 :735 – 739.
- dalam Dzakariyyah, Anis. 2000. **Evaluasi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Rimpang Kunyit, Kencur, Temu Giring, dan Temu Kunci Menggunakan Sistem DPPH dan Linoleat**. Skripsi S – 1. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pomeraz, Y and Maloan, C. E. 1994. **Food Analysis**. Chapman and Hall. New York
- Pokorny, J. 2001. **Antioxidant in Food**. Practical Application. CRC Press. Boca Raton.
- Prakasah, A., Rigelhof, F., Miller, E. 2001. **Antioxidant Activity**. *Medalliaon Laboratories Analytical Progress*. Vol 10. No.2. Minenesota.
- Pratimasari, D. 2009. **Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah Carica papaya I. Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik serta Flavonoid Totalnya**. Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Pratt, D. E and B. J. F Hudson. 1990. **Natural Antioxidant Not Exploited Commercially**. Pp 171-189. In : B. J. F hudson (Ed), *Food Antioxidant*. Elsevier Applied Science, London and New York. 337 hal.
- Prior, R. L. 2003. **Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage**. *Am journal Clin Nutr* 2003; 78 : 570S-578S
- Putri, W. D. R dan K. Fibrianto. 2006. **Rempah – Rempah (Fungsi dan Pemanfaatannya)**. Penerbit Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, H. 2010. **Budidaya Salak Pondoh**. Penerbit Aneka Ilmu. Semarang.
- Rahayu, S. S. 2009. **Ekstrak Cair**. http://.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-industri/teknologi-proses/ekstrak-cair. diakses tanggal akses 7 Mei 2014.

Ramadhan, A dan Phaza H. 2010. **Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin (*Zingiber officinale* Rosc) Secara Batch**. Skripsi. Universitas Dipenogoro.

Redaksi Agromedia. 2007. **Budi Daya Salak**. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Rodriguez-Amaya and M. Kimura. 2004. **Harvestplus Handbook for Carotenoid Analysis**. Harvestplus Technical Monograph 2. Washington, DC and Cali: International Food Policy Research Institute (IFPRI) and International Center for Tropical Agriculture (CIAT)

Rukmana, R. 1999. **Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Hasil Tani**. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Sahputra, F.2008. **Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes**. Skripsi. FMIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Salamah, E., Ayuningrat E., Purwaningsih S. 2008. **Penapisan Awal Komponen Bioaktif dari Kijing Taiwan (*Anandonta woodiana* Lea.) Sebagai Senyawa Antioksidan**. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11(2): 119-132

Sarastani, D. 2008. **Penuntun Praktikum Analisa Organoleptik**. Direktorat Program Diploma IPB. Bogor.

Satriyanto B, Widjanarko S. B dan Yunianta. 2012. **Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami**. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3

Selawa, W., M. R. J Runtuwene, dan G. Citraningtyas. 2013. **Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Totak Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.)Steenis)**. Pharmacon 2(1): 18 – 22.

Schiller, M. Ethanol as Solvent. 2010. <http://www.easychem.com.au/production-of-materials/renewable-ethanol-as-a-solvent>. diakses 24 September 2014

- Shriner. F, Curtin and Morrilli. 1980. **The System Identification of Organic Compound 6th Edition**. John Willey and Sons Inc. Singapore.
- Sobir. 2009. **Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia**. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soekarto. 1990. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhatara Aksara. Jakarta
- Sudarmadji S, B Haryono, dan Suhardi. 1989. **Analisa Untuk bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta: Liberty. 171 hal.
- Suhardi dan Suksmadji, B. 1992. **Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Buah Salak**. Balai Holtikultura. Malang.
- Sumantra, K., Sumeru Ashari, T. Wardiyati, A. Suryanto. (2011). **Hasil dan Mutu Buah Tanaman Salak Gula Pasir (*Salacca zalacca* var. *amboinensis*) Pada Ketinggian Tempat Berbeda di Daerah Pengembangan Baru di Bali**. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura Indonesia, Balitsa, Lembang. 701 – 709 p.
- Sunarni, T. 2005. **Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae**. Jurnal Farmasi Indonesia 2 (2).2001. Hal.53 – 61.
- Sundari, E. 2002. **Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin dari Kulit Kayu Manis**. ITB Central Library. Bandung
- Susanto, W. H. 1999. **Teknologi Lemak dan Minyak Makan**. FTP UB. Malang
- Suyitno. 1989. **Petunjuk Laboratorium Pangan Proyek Pengembangan. Pusat Fasilitas Bersama antar Universitas (Bank Dunia XVII)**. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

- Thamrin, R., Runtuwene, Max J.R., dan Sangi, Meiske S. 2011. **Produksi Bio – Etanol Dari Daging Buah Salak (*Salacca zalacca*)**. Jurnal Ilmiah Sains Vol 11 No.2. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. **Pedoman Budi Daya Buah Salak**. Penerbit Nuansa Aulia. Bandung
- Tjahjadi, N. 1989. **Bertanam Salak**. Kanisius. Yogyakarta.
- Toledo. 1981. **Fundamentals of Food Process Engineering**. AVI. Westport. Connecticut.
- Treyball, R.E. 1981. **Mass- Transfer Operation**. 3rd. Mc Graw – Hill. New York. Hal 717 – 723.
- Trilaksani, W. 2003. **Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan**. Hal 1 - 12. IPB. Bogor.
- Virida, F. 2006. **Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Salak. Skripsi**. Universitas Brawijaya. Malang
- Voight, R. 1995. **Buku Pelajaran Tekonolgi Farmasi**. Penerjemah Soendani, N.S. Gadjahmada University Press. Yogyakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. **Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan**. Healthy Choice. Edisi IV
- Wijana, G. 1990. **Telaah Sifat-Sifat Buah Salak Gula Pasir Sebagai Dasar Penggunaannya**. Fakultas Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. pp. 163
- Winarno, F.G . 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Windono, T. 2001. **Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*vitis vinifera*) Probolinggo Biru dan Bali**. Artikel Hasil Penelitian. Artocarpus. Vol 1 No.1.Fakultas Farmasi UNAIR. Surabaya.

Yang, Z., and W. Zhai. 2010. **Optimization of Microwave – Assited Extraction of Anthocyanins From Purple Corn (Zea mays L.) Cob and Identification With HPLC – MS.** J Innovative Food Science and Emerging Technologies, 11 : 470 - 476

Yuwono, S. S dan Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan.** Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.

Zeleny, M. 1982. **Multiple Criteria Decision Making.** Mc Graw Hill. New York

Zhang, H., Yang, X., and Y. Wang. 2011. **Microwave Assisted Extraction of Secondary Metabolism From Plant: Current Status and Future Direction.** Trends in Food Science & Technology, 22 : 672-688

