

DAFTAR PUSTAKA

- 6-gingerol*, MSDS No 1272/2008, Cayman Chemical : Kanada, November 25, 2015
- Agoes, G. 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Bandung : ITB Press Bandung.
- Ascorbic Acid*, MSDS No 9922972, Science Lab.Com : Texas, Mei 21, 2013
- Bastos, D. H. M., Saldanha, L. A., Cathario, R. R., Sawaya, A. S., Cunha, I. B. & Carvalho, P. O. 2007. *Phenolic Antioxidant Identified bt ESI-MS from Yerba Mate (Ilex Paraguariensis) and Green Tea (Camelia Sinesis) Extracts*, *Molecules*. 12(3). 423-432
- Bustan, M. D., Febriyani, R. & Pakpahan, H. 2008. *Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Ukuran Partikel Terhadap Berat Oleoresin Jahe yang Diperoleh dalam Berbagai Jumlah Pelarut Organik (Methanol)*. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Vol. 15. No. 4
- Bureau Of Indian Standards. *Indian Standard Specification For Turmeric Oleoresin*. 1984. New Delhi : BIS
- Borowska, E. J., Borowski, J., Szajdek, A., Ciska, E. & Zielinski, H. 2003. *Content of Selected Bioactive Components and Antioxidant Properties of Broccoli (Brassica oleracea L.)*. *eur Food Res Technol* 226 : 459 – 465.
- Brown, G.G. dkk. 1950. *Unit Operation 14th edition*. New York. John Wiley and Soms
- Chrubasik, S., Pitler, M. H. & Roufagalis, B. D. *Zingiberis rhizome: Comprehensive Review on The Ginger Effect and Efficiency Profiles, Phyromedine*. *International Journal of Phytotherapy and Phytopharmacology*.
- Daryono, E. D. 2008. *Oleoresin dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi Dengan Pelarut Ethanol*. Malang : Institut Teknologi Nasional
- Ethil Alcohol*, MSDS No 9923956, Science Lab.Com : Texas, Mei 21, 2013
- Fisher & Yates. 1942. *Dalam Pengujian Organolaptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan : 2006*. Ebookpangan.com
- Geankoplis, C.J. 2003. *Transport Process and Separation Process Principles, 4th edition*. New Jersey: Prentice-Hall
- Guenther, E. 1948. *The Essential Oils Volume I. D. van Nostrand Company Inc*
- Gordon, M. H. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro. Di dalam Food Antioxidants*. London: Elseiver

- Halliwell, B. 2012. *Free Radicals and Antioxidant : Updating a Personal View*. Nutrition Review. 70. 257-265. New York : Oxford University Press
- Hamid dkk. 2010. *Antioxidants: Its medicinal and pharmacological Applications*. African Journal of Pure and Applied Chemistry Vol. 4(8), pp. 142-151
- Hamilton, R. J. 1983. *The Chemistry of Rancidity in Foods*. Di dalam : J.C. Allen dan R. J. Hamilton, editor. Rancidity in Food. London: Applied Science Publisher
- Hanani, A. M. & Sekarini, R. 2007. *Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons Callyspongia sp dari Kepulauan Seribu*. Majalah Kefarmasian. Vol II, No.3 (127-133)
- Hernani & Hayani, E. 2001. *Identification of chemical components on red ginger (Zingiber officinale var. Rubrum) by GC-MS. Proc. International Seminar on natural products chemistry and utilization of natural resources*. UI-Unesco, Jakarta : 501-505
- Hernani & Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Horubala, A. 1999. *Antioxidant Capacity and Their Changes in Fruit and Vegetable Processing*. Przemysl Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny. Vol.3: 30-31
- Hurrell, F. R. & Reddy, M. B. 2003. *Degradation of phytic acid in cereal porridges improves iron absorption by human subjects*. The American J. of Clinical Nutrition. 77(5): 1213-1219.
- Ikhlas, N. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (Ocimum americanum Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kaviya, R. dan Tsuchiya. 2012. *Comperative Studies on The Inhibitor of Banana Peel Polyphenol Oxidase (PPO)*. Coimbatore: Departement of Biotechlogopy Karamaguru College of Technology
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press
- Kikuzaki, H. & Nakatani, N. 1993. *Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents*, *Journal of Food Science*, Vol. 58, No. 6, pp. 1407-1410
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
Kurniasari, L., Hartati, I. & Ratnani, R. D. 2008. *Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (MAE)*. Vol 4. No.2 Semarang : UNDIP

- Lentera. 2002. *Jahe Merah*. Bogor: Agromedia
- Leong, L.P & Shui, G. 2002. *An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruits in Singapore Markets*. Food Chemistry. 76. 69-75
- Monteiro, A. R., Meirelles, A. A., Marques, M.O.M. & Petenate, A.J 1997. *Extraction of the Soluble Material from the Shells of the Bacuri Fruits (Platonia insignis Mart) with Pressurized CO₂ and Other Solvents*. The Journal of Supercritical Fluids, vol. 11
- Mutairi & Jasser. 2012. *Effect of using Rotary Evaporator on Date Dibs Quality*. Journal of American Science; 8(11).
- Nishizawa, M dkk. 2005. *Non-reductive Scavenging of 1,1-Diphenyl 1-2-Picrylhydrazyl (DPPH) by Peroxylradical: a Useful Method for Quantitative Analysis of Peroxylradical*. Chemical & Pharmaceutical Bulletin. 53 (6) : 714-716
- Ou, B., Huang, D. J., Woodill, M. H., Flanagan, J. A. & Deemer, E. K. 2002. *Analysis of Antioxidant Activities of Common Vegetable Employing Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP) Assays : Comparative Study*. J. Agric Food Chem ,. 50. 3122-3128
- Pamungkas, I. P. M., Puspitasari, D., Purnamayati, L., Fakhruddin, M. I. dan Rimayoga, T. 2007. *Kajian Total Fenol Oleoresin Jahe Serta Pemanfaatannya Sebagai Flavoring Agent dan Antioksidan Pada Virgin Coconut Oil*. Surakarta: Penelitian DIKTI Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Perry, R.H. 1984. *Perry's Chemical Engineers' Handbook 6 ed*. Newyork: Mc. Graw Hill Book Company, Inc
- Praditasari, A. 2015. *Review Metode Uji Aktifitas Antioksidan Secara In Vitro pada Ekstrak Tanaman*. Bandung: Universitas Padjajaran
- Prasetyo, A. W. dkk. 2015. *Pengaruh Temperature, Rasio Bubuk Jahe Merah Kering dengan Etanol Terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber Officinale, Roscoe)*. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. pp. 1411-4216
- Putra, A. P. I. 2014. *Rotary Evaporator dan prinsip kerjanya*. <http://research.fk.ui.ac.id/sisteminformasi/index.php/laboratorium-sintesis-kimia-organik/database-alat-laboratorium-sintesis-kimia-organik/item/624-rotary-evaporator> (Diakses : 16 Februari 2017)
- Putri, W. D. R. & Febrianto, K. 2006. *Rempah-rempah (Fungsi dan Pemanfaatannya)*. Malang : Universitas Brawijaya
- Queiroz, C., Lopes, M. L., Fialho, E. & Valente-Mesquita, V. L. 2008. *Polyphenol Oxidase: Characteristics and Mecanism of Browning Control Food Review International 24: 361-375*
- Riadini, R. K., Sidharta, B. R. B. & Pranata. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sambung Nyawa (Gynura Procumbens (Lour.) Merr.) Berdasarkan Perbedaan Metode Ekstraksi dan Umur Panen*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya

- Rismunandar. 1996. *Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Bandung : Sinar baru
- Saifudin, A. 2012. *Senyawa Alam Metabolit Sekunder: Teori, Konsep dan Teknik Pemurnian*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Schwartz, S. I. 1999. *Wound care and wound healing. Principles of Surgery Companion Handbook. 7th ed.* Singapore: McGraw-Hill Book Companies. p. 112, 325-7
- Sies, H. 1997. *Oxidative Stress: Oxidants and Antioxidants*. Exp Physiol, Vol. 82, pp. 291-295.
- Setiyo, Y., Wayan, T. I. & Sumiyati. 2009. *Aplikasi Kompos Sebagai Pupuk Organik Untuk Meningkatkan Kandungan Fenol Pada Tanaman Jahe Merah*. Bali: Universitas Udayana
- Seidel, V. 2006. Initial and ulkextraction. In: Sarker SD, Latif Z & Gray AI, editors. *Natural product Isolation, 2nd edition*. Totowa (NJ) Jersey). Humana Press Inc. hal. 31-5 .
- Somaatmadja, D. 1981. *Pati Sebagai Bahan Industri. Seminar Pembuatan Gula Secara Enzimatik*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pangan
- UPT Materia Medica. 2017. *Determinasi Tanaman Jahe Merah*. Batu : UPT MM
- Wasitaadmatdja, S. M. 1997. *Penuntun Ilmu Kosmetik Medik*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Winarsi, W. P. 2007. *Tanaman Obat Indonesia Untuk Pengobat Herbal*. Jilid 1. Jakarta: Karyasari Herba Media
- Wikanta, T., Januar, H. D. & Nursed, M. 2005. *Uji Aktivitas Antioksidan, Toksisitas dan Sitotoksisitas Ekstrak Alga Merah Rhodymenia palmate*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Vol. 11(4): 12-25.
- Winarni. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia : Jakarta
- Wungkara, I., Suryanto, E. & Momuat, L. 2013. *Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya Fraksi Fenolik dari Limbah Tongkol Jagung (Zea mays L)*. Manado: UNSRAT
- Yavus, H. & Ceyhun, B. 2003. *Preparation and Biodegradation of Starch, Polycaprolactone Film*. Jurnal of Polymer and Enviroment.
- Yuliani, S. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Atsiri*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Yuniawati, M. & Purwanti, A. 2002. *Optimasi kondisi proses minyak biji pepaya*. Jurnal Teknologi Technoscientia.. Yogyakarta : IST Akprind. 1(1): 76
- Zakaria, F. R. & Tejasari. 2000. *Sifat Fungsional Jahe: Fraksi 1 dan 2 Senyawa Bioaktif Oleoresin Rimpang Jahe (Zingiberis officinale Roscoe) Menurunkan Peroxidasi Lipid Membran Sel Limfosit Secara In Vitro*. Bogor: Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, 2, PAPTI
- Zhiling, G. dkk. 2015. *Separation and preparation of 6-gingerol from molecular distillation residue of Yunnan ginger rhizomes by high-speed counter-current chromatography and the antioxidant activity of ginger oils in vitro*. China : Elseiver