

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purboyo. (2009). *Efek Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Biji (Psidium guava Linn) pada Kelinci yang Dibebani Glukosa*. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Negeri Surakarta.
- Aning Ayucitra. *et al.* (2011). Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Jurnal Widya Teknik*. 10(I). Hlm 1 – 10.
- As'ari Nawawi, Ira Rahmiyani, Ai Sri Nursholihat. (2014). Serbuk Pandan Wangi (*Pandanus amarillifolius* Roxb.) dan Pemanfaatannya sebagai Penambahan Aroma pada Makanan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 11(1). Hlm. 114 – 120.
- Ayu Sulung Ariati, (2016). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guava* L.) sebagai Antioksidan Minyak Kelapa Krengseng. *Skripsi*. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- Bintang, Maria. (2010). *Biokimia – Teknik penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Buckle, K. A., *et al.* (1987). *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo Adiono. Depok: UI-Press.
- Eko Suhartono dan Bambang Setiawan. (2006). *Kapita Selekta Biokimia Radikal Bebas, Antioksidan dan Penyakit*. Banjarmasin: Pustaka Banua.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Cetakan Kedua. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Harjono Sastrohamidjojo. (1991). *Spektroskopi UV-Vis*. Yogyakarta: Liberty.
- Ibtisam. (2008). Optimasi Pembuatan Ekstrak Daun Dewandru (*Eugenia uniflora* L.) Menggunakan Metode Perkolasi dengan Parameter Kadar Total Senyawa Fenolik dan Flavonid. *Skripsi*. Fakultas Farmasi-UMS.
- Istiqomah. (2013). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokhletasi terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Siperis retrofracti fructus*). *Skripsi*. FKI-K–UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ketaren, S. (1986). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- _____. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Kethut Budha. (1981). *Kelapa dan Hasil Pengolahannya*. Denpasar: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Markham, K. R. (1988). *Cara Mengidentifikasi Flavonoid* (Terjemahan Kosasih Padwinata). Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Muhtadi, *et al.* (2014). Pengujian Daya Antioksidan dari Beberapa Ekstrak Kulit Buah Asli Indonesia dengan Metode FTC. *Simposium Nasional RAPI XIII*. Surakarta: FT-UMS.
- Nonato MG, Takayama H, & Garson MJ. (2008). Pandanus alkaloid: chemistry and biology. *Journal The alkaloids: chemistry and biology*. Hlm. 7 – 215.
- Noriko, Nita. *et al.* (2012). Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjajah Makanan di *Food Court* UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(III) Hlm. 147 – 154.
- Nur Ismiyati, Ana Mardiyarningsih, dan Trilestari. (2015). Aktivitas Sitotoksik Ekstrak Etanolik dan Fraksi Dari Ekstrak Etanolik Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Sel Kanker Payudara MCF-7. The 2nd University Research Coloquium. Hlm. 343 – 348.
- Prameswari O. M., dan Widjanarko S. B. (2014). Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(II). Hlm. 16 – 27.
- Putu Puspita Sari, Wiwik Susanah Rita, dan Ni Made Puspawati. (2015). Identifikasi dan Uji Aktivitas Senyawa Tanin dari Ekstrak Daun Trembesi (*Samanea sama* (Jarq.) Merr) sebagai Antibakteri *Escherichia coli* (E. coli). *Jurnal Kimia*. 9(I). Hlm. 27 – 34.
- Prior R.L, X. Wu dan K. Schaich. (2005). Standardized Methods for The Determination of Antioxidant Capacity and Phenolics in Foods and Dietary Supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53. Hlm. 4290 – 4302.
- Rahmawati A, Muflihunna, dan La Ode Muhammad Sarif. (2010). Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(II). Hlm. 97 – 101.
- Resi Agestia Waji dan Andis Sugrani (2008). *Flavonoid (Quercetin)*. FMIPA Universitas Hasanudin.

- Risqa Uswatun. (2011). Pengaruh Ekstrak Cabai Rawit Merah (*Capsium frutescens* L.) sebagai Antioksidan terhadap Proses Autooksidasi Minyak Kelapa Krengseng. *Skripsi*. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- Sarah Zaidan & Ratna Djamil. (2014). Ekstrak dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Simplisia Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius* Poepp.). *Simposium PERHIPBA XVI*. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Sheila Margareta. *et al.* (2011). Ekstraksi Senyawa *Phenolic Pandanus amaryllifolius* Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Widya Teknik*. 10(I). Hlm. 21 – 30.
- Siti Sulastri. (2005). Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa. *Artikel*. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- Soerya Dewi Marlina, Venty Suryanti, dan Suyono. (2005). Skrining dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule* Jacq. Swartz.) dalam Ekstrak Etanol. *Jurnal Biofarmasi*. 3(I). Hlm. 26 – 31.
- Sriwahyuni, I. (2010). *Uji Fitokimia Ekstrak Tanaman Anting-Anting (Acalypha Indica Linn.) dengan Variasi Pelarut dan Uji Toksisitas Menggunakan Brine Shrimp (Artemia Salina Leach)*. Fakultas Sains dan Teknologi: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Stevi G. Dungir, Dewa G. Katja, Vanda S. Kamu. (2012). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal MIPA UNSRAT*. 1(I). Hlm. 11 – 15.
- Tranggono. *et al.* (1988). *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Winarno, F.G. (1982). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widiastuti Agustina E. S. *et al.* (2011). Skrining Fitokimia dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Varietas Petruk. *Makalah, Seminar Nasional*. Surakarta: PMIPA FKIP UNS.
- Yondra Arif D, Christine Jose, & Hildan Yuda Teruna. (2014). Total Fenolik, Flavonoid serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak n-Heksana, Diklorometan, dan Metanol *Amaranthus spinosus* L EM5-Bawang Putih. *JOM FMIPA*. 1(II). Hlm. 359 – 369.