

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M, NR Khoirotn Nazilah, & Eva Agustina. (2017). Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Metanol Daging Buah Kurma Jenis Ajwa (*Phoenix dactylifera* L.). *Prosiding Seminar Nasional III: Biologi, Pembelajaran, dan Lingkungan Hidup Perspektif Interdisipliner*, 69-74.
- Abdul Afiq, MJ, Abdul Rahman R, Che Man YB, *et al.* (2013). Date Seed and Date Seed Oil. *International Food Research Journal*, 20 (5), 2035-2043.
- Adeosun, AM, Sarah OO, Osasenaga MI, *et al.* (2016). Phytochemical, Minerals, and Free Radical Scavenging Profiles of *Phoenix dactylifera* L. Seed Extract. *Journal of Taibah University Medical Sciences*, 11 (1), 1-6.
- Ahmed, IA, Ahmed AWK, & Robinson RK. (1995). Chemical Composition of Date Varieties as Influenced by The Stage of Ripening. *Food Chemistry*, 54 (3), 305-309.
- Al-Farsi, MA & Lee CY. (2008). Nutritional and Functional Properties of Dates: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48 (10), 877-887.
- Al-Farsi, Mohamed & Lee Chang Young. (2011). Chapter 53: Usage of Date (*Phoenix dactylifera* L.) Seeds in Human Health and Animal Feed. *Nuts & Seeds in Health and Disease Prevention*.
- Al-Harhi, SS, A Mavazhe, H Al-Mahroqi, *et al.* (2015). Quantification of Phenolic Coumpounds, Evaluation of Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Four Date (*Phoenix dactylifera* L.) Varieties of Oman. *Journal of Taibah University Medical Science*, 10 (3), 346-352.
- Al-Mamary, M, Molham A, Adel S. Al-Zubairi. (2014). The In Vitro Antioxidant Activity of Different Types of Palm Dates (*Phoenix dactylifera*) Syrups. *Arabian Journal of Chemistry*, 7, 964-971.
- Al-Shahib, W & Marshall RJ. (2003). The Fruit of The Date Palm: Its Possible Use as The Best Food for The Future? *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 54 (4), 247-259.
- Al-Shahib, W & Marshall RJ. (2003). Fatty Acid Content of The Seeds From 14 Varieties of Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.). *International Journal of Food Science and Technology*, 38 (6), 709-712.
- Ali, A, Al-Kindi YSM, & Al-Said F. (2009). Chemical Composition and Glycemic Index of Three Varieties of Omani Dates. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 60 Suppl 4 (September), 51-62.

- Ali, Mohamed AY & Khamis AS. (2004). Mineral Ion Content of The Seeds of Six Cultivars of Bahraini Date Palm (*Phoenix dactylifera*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 6522-6525.
- Ali, Mortadha A, Tahseen A. Al-Hattab & Imad A. Al-Hydary. (2015). Extraction of Date Palm Seed Oil (*Phoenix dactylifera*) by Soxhlet Apparatus. *International Journal of Advance in Engineering & Technology*, 8 (3), 261-271.
- Ammar, Nagwa M, Lamia TA El-Kassem, Nabil H El-Sayed, *et al.* (2009). Flavonoid Constituents and Antimicrobial Activity of Date (*Phoenix dactylifera* L.) Seeds Growing in Egypt. *Medicinal and Aromatic Plant Science and Technology*, 3 (1), 1-5.
- Arishandy, DNATA. (2010). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Daun Sirih Merah (*Piper betle* L.var rebrum). Skripsi. Malang: Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Atun, Sri. (2016). Elusidasi Struktur Molekul Senyawa Organik. Yogyakarta: UNY Press.
- Baliga, MS, Baliga BRV, Kandathil SM, *et al.* (2011). A Review of The Chemistry and Pharmacology of The Date Fruits (*Phoenix dactylifera* L.). *Food Research International*, 44 (7), 1812-1822.
- Bimakr, M, Rahman RA, Taip FS, *et al.* (2011). Comparison of Different Extraction Methods for The Extraction of Major Bioactive Flavonoid Compounds From Spearmint (*Mentha spicata* L.) Leaves. *Food and Bioproducts Processing*, 89 (1), 67-72.
- Chao, CCT & Krueger RR. (2007). The Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.): Overview of Biology, Uses, and Cultivation. *HortScience*, 42 (5), 1077-1082.
- Djamil, AS. (2016). Kurma Indonesia, 1-34.
- El-Alwani, AM & El-Ammari SS. (2001). Fruit Physical Characteristics of Date Palm Cultivars Grown in Three Libyan Oases. *In Second International Conference on Date Palms* (pp. 25-27).
- Fardhani, Hanny L. (2014). Pengaruh Metode Ekstraksi Secara Infundasi dan Maserasi Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) Terhadap Kadar Flavonoid Total. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Fessenden, RJ & JS Fessenden. (1986). Kimia Organik, Edisi Ketiga, Jilid 2. (Terjemahan Aloysius Hadyana Pudjaatmaka). Jakarta: Erlangga.

- Fitriyani, A, Winarti L, Muslichah S, *et al.* (2011). Uji Antiinflamasi Ekstrak Metanol Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* ruiz & pav) pada Tikus Putih. *Majalah Obat Tradisional*: 16 (1), 34-42.
- Gafur, MA. (2013). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Daun Jamblang (*Syzygium cumini*). Skripsi. Gorontalo: Fakultas Matematika dan IPA Universitas Negeri Gorontalo.
- Gray, AI. (2012). Natural Products Isolation (Vol. 864).
- Halimah, N. (2010). Uji Fitokimia dan Uji Toksisitas Ekstrak Tanaman Anting-Anting (*Acalypha indica* Linn.) Terhadap Larva Udang *Artemia salina* Leach. Skripsi. Malang: Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hamada, JS, Hashim IB, & Sharif FA. (2002). Preliminary Analysis and Potential Uses of Date Pits in Foods. *Food Chemistry*, 76, 135-137.
- Khasanah, N. (2011). Kandungan Buah-Buahan dalam Alqur'an: Buah Tin (*Ficus Carica* L.), Zaitun (*Olea europea* L.), Delima (*Punica granatum* L.), Anggur (*Vitis vinifera* L.), dan Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Untuk Kesehatan. *Jurnal Phenomenon*, 1, 5-29.
- Kristanti, AN, Aminah NS, Tanjung M, *et al.* (2008). Buku Ajar Fitokimia. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Latifah. (2015). Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Malang: Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Marshall, Janette (2006). Makanan Sumber Tenaga: Rahasia Mendapatkan Tubuh yang Kuat dan Bertenaga. Jakarta: Erlangga.
- McNair, HM & EJ Bonelli (1988). Dasar Kromatografi Gas. (Terjemahan Kosasih Padmawinata). Bandung: Penerbit ITB.
- Milyasari, C. (2011). Isolasi Senyawa Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *E. coli* dari Ekstrak Buah Blimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). Skripsi. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Zahran, MA & AJ Willis. (2009). The Vegetation of Egypt. Springer.
- Nihlati, IA, Rohman A, & Hertiani T. (2007). Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Temu Kunci [*Boesenbergia pandurata* (Roxb.) Schlechth] dengan Metode Penangkapan Radikal DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada*.

- Nugrahaningtyas, KDWI, Matsjeh S, & Wahyuni TDWI. (2005). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Rimpang Temu Ireng (*Curcuma aeruginosa* Roxb.). *Biofarmasi*, 3 (1), 32-38.
- Primurdia, EG & Joni Kusnadi. (2014). Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 3, Hal. 98-109.
- Raharjo, TJ. (2013). Kimia Hasil Alam. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rahmadi, Anton. (2010). Kurma. Samarinda: Universitas Mulawarman.
- Robinson, Trevor. (1995). Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. (Terjemahan Kosasih Padmawinata). Bandung: Penerbit ITB.
- Rostita & Tim Redaksi Qanita. (2009). Khasiat dan Keajaiban Kurma. Bandung: Qanita.
- Rubiyanto, Dwiarso. (2016). Teknik Dasar Kromatografi (Ed. 1). Yogyakarta: Deepublish.
- Saifudin, Aziz. (2014). Senyawa Alam Metabolit Sekunder: Teori, Konsep, dan Teknik Pemurnian. Yogyakarta: Deepublish.
- Saifudin, A, Suparti FA, & Da'i, M. (2006). Biotransformasi Kurkumin Melalui Kultur Suspensi Sel Daun *Catharanthus roseus* [L] G. Don Berbunga Merah. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 7 (2), 92-102.
- Salamah, N & Erlinda Widyasari. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan* (L.) Steud.) Dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil. *Pharmaciana*, Vol. 5, No. 1, Hal. 25-34.
- Saryono, Retnani H, & Santoso D. (2015). Seduhan Biji Kurma (*Phoenix dactylifera*) Memperkuat Membran Sel Sperma Untuk Menurunkan Kadar Malondialdehid. *Jurnal Ners*, 10, 355-359.
- Sastrohamidjojo, H. (1985). Kromatografi. Yogyakarta: Liberty.
- Sastrohamidjojo, H. (2007). Kromatografi. Yogyakarta: UGM Press.
- Satuhu, S. (2010). Kurma: Khasiat & Olahannya. Depok: Penebar Swadaya.
- Simanjuntak, MR. (2008). Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar. Skripsi. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.

- Susanti, AD, Dwi A, Gita GP, *et al.* (2012). Polaritas Pelarut Sebagai Pertimbangan Dalam Pemilihan Pelarut Untuk Ekstraksi Minyak Bekatul Dari Bekatul Varietas Ketan (*Oriza sativa glatinosa*). *Simposium Nasional RAPI XI FT UMS*.
- Syarifah, U, Muthmainnah, & Mulyono A. (2014). Analisis Fisis Membran Biofilter Asap Rokok Berbahan Biji Kurma Untuk Menangkap Radikal Bebas, 7, 40-48.
- Vyawahare, N, R Pujari, A Khsirsagar, *et al.* (2008). *Phoenix dactylifera*: An Updates of Its Indegenous Uses, Phytochemistry, and Pharmacology. *The Internet Journal of Pharmacology*, Vol. 7, No. 1.
- Warsinah, Eka Kusumawati, & Sunarto. (2011). Identifikasi Senyawa Antifungi dari Kulit Batang Kecapi (*Sandoricum koetjapi*) dan Aktivitasnya Terhadap *Candida albicans*. *Majalah Obat Tradisional*, 16 (3), 170-178.
- Zahrayny, N. (2013). Formulasi Granul Ekstrak Air Buah Kurma.
- Zaid, A & Wet P. (2005). Chapter I: Botanical and System Description of The Date Palm. *FAO Corporate Document Repository*.