

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, M.W., Ardiyansyah M., Wulandari D.E., Arum P., Jayus., dan Sjaifullah A. 2022. *Antioxidant Activity and Hedonic Evaluation of Melinjo Peel with Variations of Sodium Metabisulfite Concentration and Soaking Time*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.
- Ardiyansyah., Apriliyanti,M. 2016. *Karakteristik dan Mutu Teh Kulit Melinjo*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN Tahun 2016.
- Amini, S.A., Yuliawati K.M., dan Kodir R.A. 2021. *Penelusuran Pustaka Pemanfaatan Kulit Buah Melinjo (Gnetum gnemon L)*. Prosiding Farmasi. 7(2).758-762.
- Arief, M. I., Novriansyah R., Budianto I.T., dan Harmaji M.B. 2012. *Potensi Bunga Karamunting (Melastoma malabathricum L) Terhadap Kadar Kolestrol Total dan Trigliserida pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia yang Diinduksi Propiltiourasil*. Pestasi. 1 (2).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). *Bahan Tambahan Makanan (SNI: 01-0222-1995)*.
- BPOM. 2005. *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Badan Pengawas Mutu Obat dan Makanan Indonesia. 1-7.
- Cornelia, M. Siregar, dan T. Ermiziar. 2009. *The Study Of Carotenoid And Antioxidant Activity Of Melinjo Peel (Gnetum gnemon L)*. Universitas Pelita Harapan.
- David W, dan David F. 2020. *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R. Presefence Mapping dan Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press.
- De Garmo, E.P., W.G. Sulivan., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering Economi*. 7 th edition. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Handoko, I.B.P., Haslina, dan Pratiwi E. 2018. *Variasi Konesntrasi Asam SitratAsam Malat Pembuatan Serbuk Effervescent Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Ingrath, W., Nugroho, W.A., Yulianingsih, R., 2015. *Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan*

- Menggunakan Microwave*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis Vol. 3 No. 3.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kristiana, H.D., Ariviani S., dan Khasanah L.U. 2012. *Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (Melastoma malabathricum L.) dengan Variasi Jenis Pelarut*. Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1).
- Kurniawan, N.A. 2012. *Pembuatan Minuman Teh-Sinom (Kajian Proporsi Filtrat Teh Hijau : Filtrat Sinom dan Konsentrasi Asam Sitrat)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Lastria, D. 2018. *Pengaruh Substitusi Pure Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Krokot Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Muhammad I. 2020. *Pengaruh Penyeduhan Minuman Kulit Melinjo Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Pangestu, D. 2020. *Pembuatan Tortilla Chips Komposit Kulit Melinjo Kerikil Dengan Jagung Terhadap Kualitas Inderawi, Tingkat Kesukaan Masyarakat, Kandungan Protein Dan Kapasitas Antioksidan*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Pratiwi, P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. *Total Fenolat dan Flovonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (Orthosiphon stamineus B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal Sains & Matematika, 18 (4).
- Rahma, S., Rosdiana N., dan Peter K. 2014. *Pengaruh Antioksidan Madu darosta dan Madu Trigona Terhadap Penghambatan Oksidasi LDL pada Mencit Hiperkolesterolemia*. JST Kesehatan. 4 (4). 377-384.
- Raskita, S. dan Ermiziar, S. 2019. *Uji Aroma dan Aktivitas Antioksidan The Kulit Melinjo Warna Merah dan Hijau*. Technopex-2019 Institut Teknologi Indonesia.
- Regiati, U. dan Susanto W.H., 2015. *Pengaruh Konsentrasi Asam Malat dan Suhu Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Effervescent Ekstrak Daun Mengkudu (Morinda citrifolia L.)*. Jurnal Pangan dan Industri. 3 (2). 638-649.

- Rifkowitz, E.E., Wardanu A.P., dan Hastuti N.D. 2018. *Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Karamunting (Rhodomyrtus tomentosa) Dengan Variasi Penambahan Asam Sitrat*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 10 (1).
- Rohimatussolihat. 2009. *Antioksidan Penyelamat Sel-sel Tubuh Manusia*. BioTrends.4 (1). 5-9.
- Rosyida, F. dan Sulandari L. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*. E-Journal Boga. 3 (1). 297-307.
- Santoso, M., Naka Y., Angkawidjaja C., Yamaguchi T., Matoba T., dan Takamura H. 2010. *Antioxidant and DNA Damage Prevention Activities Of The Edible Parts Of Gnetum Gnemon And Their Changes Upon Heat Treatment*. Food Science and Technology Research, 16(6). 549-556.
- Sayuti, K. dan Yenrina R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. AndalasPress University. ISBN : 978-602-8821-97-1.
- Trissanthi, C.M. dan Susanto, W.H. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (Imperata cylindrica)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1).
- Wardani, V.R., Fatimah S., Nadia., dan Cahyani I.M. 2019. *Aktivitas Ekstrak Kulit Melinjo (Gnetum gnemon L) Sebagai Antihiperkolesterol*. Media Farmasi Indonesia, 12 (01).
- Werdhasari, A. 2014. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia, 3 (2). 59-68.
- Widyantari, S.S. 2020. *Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Widya Kesehatan, 2 (1). 22-29.