

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, M. dan M. Apriliyanti. 2016. Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vol. 1, No. 2.
- Ayu, C. 2018. *Efektivitas Ekstrak Kulit Melinjo (Gnetum gnemon) Sebagai Penurun Kadar Asam Murat Pada Tikus Putih (Ratus norvegicus) Hiperurisema*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, C dan R, Umami. 2012. Aktivitas Antioksidan Dan Antimikroba Ekstrak Melinjo (Gnetum gnemon). *Dalam Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 5, No. 2.
- Eka, N dan M. Bintang. 2014. Kandungan Fito Kimia, Total Fenol, dan Total Flavonoid Ekstrak Buah Harendong (Melastoma affne D. Don). *Current Biochemistry*. Vol. 1 (3): 105 – 115.
- Fithriani, D., S. Amini. S. Melanie. R. dan Susilowati. 2015. Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Mikroalga Spirulina sp., Chlorella sp., dan Nannochloropsis sp. *JPB Kelautan dan Perikanan*. Vol. 10, No. 2, Tahun 2015 : 101 – 109.
- Handriyani, S. 2016. Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, dan Karatenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang hijau (Vigna radiata L.) Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar. Makasar.
- Haryani, S. Y. Aisyah dan I. Yunita. 2016. *Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Melinjo (Gnetum gnemon L.) : Pengaruh Jenis Pelarut dan Metode Ekstraksi*. ISBN 978-602-1373-80-4.
- Imelda, E. 2007. Karakteristik Fisik dan uji pH Larutan Rendemen Kulit Melinjo dan Kekerasan Kulit Melinjo. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khodafi, M. 2018. Pengaruh Proses Pendahuluan Steam Blanching Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika dan Sensoris Pada Teh Kulit Melinjo. *Tugas Akhir*. Politeknik Negeri Jember. Belum Dipublikasi.

- Kim, T. J. Silvia, J. L. Kim, M. K. dan Jung, Y. S. 2010. Enhanced Antioxidant Capacity Antimicrobial Activity of Tannic and by Thermal Processing. *Food Chemistry*. 118:740-746.
- Nastiti, A. 2018. Optimasi total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Pada Proses Pengeringan Teh Biji Alpukat Dengan Response Surface Methode (RSM). *Tugas Akhir*. Politeknik Negeri Jember.
- Nurmiah, S dan R. Syarif. 2013. *Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC)*.
- Oramahi, H. 2016. *Optimasi Dengan RSM dan Rancangan Percobaan*. Universitas Tanjungpura.
- Pinelo, M. Manzocco, L. Nunez, M. J. Nicoli, M. C. 2004. Solvent Effect on Quercetin Antioxidant Capacity. *Food Chemistry*. 88:201-207.
- Pujimulyani, D. Raharjo, S. Marsono, Y. Santoso, U. 2010. *Pengaruh Blanching Terhadap Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih*. Agritech. Volume 30. Nomor 3.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh : Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya*. Foodreview Indonesia. Vol. X. No. 8.
- Sadilova, E. Carle, R. Stintzing, E. C. 2006. Thermal Degradation of Acylated and Nanocylated Antosianins. *Jurnal of Food Science*. 114:263-269.
- Sigit, B. dan L. Umi. 2009. *Optimasi Kadar β -Karoten Pada Proses Pembuatan Tepung Uni Jalar Oranye (*Ipomoea batatas(L.) Lam.*) Dengan Menggunakan Response Surface Methodology*.
- Susana, E. dan N. Ekantari. 2018. Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimasi Ekstraksi Kalsium Tulang Lele. *Jurnal Perikanan. Universitas Gajah Mada*. Yogyakarta. 20 (01): 41 – 48.
- Wahyono, A. Elly, K. Kasutjaniangati. Kang-Hyun, P. Woo-Won, K. 2017. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Indutri Pangan*. Vol. 29(1): 29-38.
- Wahyuningsih, D. 2008. Pengaruh Cara dan Waktu Blanching Terhadap Kadar Antosianin dan Vitamin C Bunga Turi Merah. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Marcu Buana. Yogyakarta.

Wulandari, S. Subandi dan Muntholib. *Inhibisi Xantin Oksidase Oleh Ekstrak Etanol Kulit Melinjo (Gnetum gnemon) Relatif Terhadap Allopurinol*. Universitas Negeri Malang.

Yeni, G. Gumbira-said, E. Khaswar, S. Etik, M. 2014. Penentuan Kondisi terbaik Ekstraksi Dari Gambir Menggunakan Metode Permukaan. *Jurnal Litbang Indsutri*. Vol. 4. No. 1: 39-48.

Yudiana, D. 2016. *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Melinjo (Gnetum gnemon) Sebagai Adsorben Logam Berat Pb (Timbal)*. ISBN 978-979-792-675-5.