

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes A. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika. 2012. Kementerian Kesehatan RI. Formularium Obat Herbal Asli Indonesia Volume 1. Jakarta: Direktorat Bina Pelayanan Kesehatan Tradisional, Alternatif dan Komplementer
- Al-Asmari AK, Athar MT and Kadasah SG. 2017 An Updated Phytopharmacological Review on Medicinal Plant of Arab Region: *Apium graveolens* Linn. *Pharmacognosy Review*. 11(12):13-18.
- Arif, S., Batool, A., Nazir, W., Khan, R. S., & Khalid, N. (2019). Physiochemical characteristics nutritional properties and health benefits of sugarcane juice. In A. M. Grumezescu & A. M. Holban (Eds.), *Non-alcoholic beverages* (Ch. 8). Woodhead Publishing
- Arifin, B., Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *Vol. 6 No. 1*
- Arzi A, Hemmati AA, Kampour NS, Nazari Z and Baniahmad B. 2014 AntiInflammatory Effects of Celery Seed Hydroalcoholic Ekstract on CarrageenanInduced Paw Edema in Rats. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological, Chemical Sciences*. 5(6):24-29.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). *SNI 01-6237-2000 Gula Merah Tebu*. Badan Standarisasi Nasional
- Barrera, C. , Betoret, N. , & Seguí, L. (2020). Profil fenolik turunan gula tebu menunjukkan sifat antioksidan dan antibakteri . *Teknologi Gula* , 22 , 798 – 811
- Bharat, A. (2019). *Pm Formalisation Of Micro Food Processing Enterprises (PmFme) Scheme Handbook Of Processing Of Jaggery*.
- Bursatriannyo. 2013. *Penggerek Pucuk Tebu: Hama Penting Tanaman Tebu*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Cartika H. 2016. *Modul Cetak Bahan Ajar Farmasi Kimia Farmasi*. Jakarta: Pusdik SDM Kesehatan
- Chen, James C.P., and Chou, C.C. 1993. *Cane Sugar Handbook*. 12th edition. New York: John Willey and Sons, Inc
- Cook, N. C. and S. Samman. (1996). Review Flavonoids-Chemistry, Metabolism, Cardioprotective Effect, And Dietary Sources, *J. Nutr. Biochem* (7): 66-76

- Cuppert, S., M. Schrepf and C. Hall III. (1954). Natural Antioxidant – Are They Reality. Dalam Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications, AOCS Press, Champaign, Illinois: 12-24
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan ObatIndonesia*. Jilid II. PT. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Din, Z., Shad, A., Bakht, J., Ullah, I., & Jan, S. 2015. Invitro Antimicrobial, Antioxidant Activity And Phytochemical Screening of Apium graveolens. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Science*, 28 (5), 1699-1704.
- Desrosier, Norman W. (2008). *The Technology of Food preservation*, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga). Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Devi, E. T. (2017). Isolasi dan identifikasi senyawa flavanoid pada ekstrak daun seledri (*Apium graveolens* L.) dengan metode refluks. *PSEJ (Pancasakti Science Education Journal)*, 2(1), 56-67.
- Dwinanda, A., N. Afriani, and H. Hardisman. 2019. Pengaruh Jus Seledri (*Apium graveolens* L.) terhadap Gambaran Mikroskopis Hepar Tikus (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Diet Hiperkolesterol. *Jurnal Kesehatan Andalas* 8(1):68.
- Eissa AMF, Hassanen NHM and Hafez SAM. 2015. Antioxidant and Antimicrobial Activity of Celery (*Apium Graveolens* L) and Coriander (*Corianda Sativum*) Herb and Seed Essential Oil. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 2015;4(3):284-296.
- Gadow, A., Joubert, E dan Ensman, C.F. 1997. Comparisson of the antioxidant activity of aspalathin with that of other plants phenols of rooibos tea (*Aspalathus linearis*), atocopherol, BHT, and BHA. *J. Agric. Food. Cem.*45.632-638
- GAFTA, 2014. Determine of sugar: Luff-Schoorl based method. *The Grain and Feed Intake Association Ltd.*, London.
- Graf BA, Milbury PE, Blumberg JB Flavonol, flavon, flavanon, dan kesehatan manusia: Bukti epidemiologis. *J.Med. Makanan*. 2005; 8 :281–290. doi: 10.1089/jmf.2005.8.281
- Hadi K., P., H., Pudja I., A., R., P. Arda P., G.. (2020). *Pengaruh Ketebalan Plastik Polietilen Densitas Rendah sebagai Bahan Kemasan terhadap Mutu Daun Seledri (Apium Gravelens L.) Selama Penyimpanan Dingin*. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

- Hirpara P., Thakare N., Kele V., Patel D. 2020 *Journal of Pharmacogony and Phytochemistry*. 9(5),3145-3148
- Hertog MG, Hollman PC & Van De PB (1993) Kandungan flavonoid yang berpotensi antikarsinogenik pada infus teh, anggur, dan jus buah . *J Kimia Makanan Pertanian* 41 , 1242–1246
- Iqbal, M. , Afzal Qamar, M. , Bokhari, TH , Abbas, M. , Hussain, F. , Masood, N. , Keshavarzi, A. , Qureshi, N. , & Nazir, A. (2017). Total fenolik, kandungan kromium dan aktivitas antioksidan gula mentah dan gula olahan . *Pengolahan Informasi di Bidang Pertanian* , 4 , 83 – 89 .
- Indahyanti, E. B. Kamulyan. & B. Ismuy anto. 2014. Optimasi konsentrasi garam bisulfit pada pengendalian kualitas nirakelapajurnal penelitian. *Saintek. Medan*. PP: 22-42
- Indrawanto, Chandra. dkk. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen TEBU*. Jakarta: ESKA Media.
- Iswatini D, Ramdhani TH and Darusman LK. 2012 In Vitro Inhibition of Celery (*Apium graveolens* L.) Ekstrak on The Activity of Xantine Oxidase and Determination of Its Active Compound. *Indonesian Journal of Chemistry*. 12(3):247-254.
- Juchaux-Cachau M., Landouar-Arsivaud L., Pichaut JP, Campion C., Porcheron B., Jeauffre J., Noiraud-Romy N., Simoneau P., Maurousset L., Lemoine R. Karakterisasi AgMaT2, transporter manitol membran plasma dari seledri, diekspresikan dalam sel floem, termasuk sel parenkim floem. *Fisiologi Tumbuhan*. 2007; 145 :62–74. doi: 10.1104/hlm.107.103143
- Jaffé, W. R. (2015). Nutritional and functional components of non centrifugal cane sugar: A compilation of the data from the analytical literature. *Journal of Food Composition and Analysis*, 43, 194–202.
- Jannah, S. M., Muslim, Z., Irnamera, D., Putri, Y. H., & Khasanah, H. R. (2021). Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Daun Pepaya Jepang (*Cnidioscolus aconitifolius*) (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Juheini, 2002. Pemanfaatan Herba Seledri (*Apium graveolens* L) Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol dan Lipid dalam Darah Tikus Putih yang Diberi Diit Tinggi Kolesterol dan Lemak. *Makara Sains*. 6(2):65-69.

- Justesen U & Knuthsen P (2001) Komposisi flavonoid dalam herba segar dan penghitungan asupan flavonoid dengan menggunakan herba dalam masakan tradisional Denmark . *Kimia Makanan* 73 , 245–250
- Kasnna. Lahhing, da. R. Fadilah. 2018. Analisa Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor. L*) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Penelitian Teknologi Pertanian* 4 (2018): 49-55.
- Ko FN, Huang TF and Teng CM. 1991. Vasodilatory action mechanism of apigenin isolated from *Apium graveolens* in rat thoratic aorta *Biochim Biophys Acta*. 1115 (1):69-74.
- Kultsum, U, 2009. Pengaruh Variasi Nira Tebu (*Aaccharum officinarum*) Dari Beberapa Varietas Tebu Dengan Penambahan Sumber Nitrogen (N) Dari Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Sebagai Substrat Terhadap Efisiensi Fermentasi Etanol. *Skripsi*. Prodi S1 Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Kuspratomo,A.D.,Burhan dan M. Fakhry.2012. Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling Terhadap Nira Tebu. *Agrointek Vol. 6* No.2. p.123-132
- Listya, Ana, Sinly dan Satuhu S, 2010, *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng*, FMIPA Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Lopes, C. H., & Borges, M. T. M. R. (1998). *Produção de açúcar mascavorado e melado de cana* (1st ed.). Rio Grande do Sul: Capacitação Tecnológica para a Cadeia Agroindustrial.
- Kusumadewi and Widiyastuti, 2010. *Uji Potensi Antioksidan Herba Seledri (Apium Graveolens L.) Secara In Vitro In Vitro Antioxidant Activity Of Seledri (Apium Graveolens L.)* Markham, 1988, Cara Identifikasi Flavonoid, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, hal 1-20, Penerbit ITB, Bandung.
- Madhavi, D.L., R.S. Singhal, P.R. Kulkarni. (1985). *Technological Aspects of Food Antioxidants* dalam D.L. Madhavi, S.S. Deshpande dan D.K. Salunkhe: *Food Antioxidant, Technological, Toxilogical and Health Perspectives*. Marcel Dekker Inc., Hongkong: 161-265
- Maslarova, N.V. Yanishlieva. (2001). *Inhibiting oxidation dalam Jan Pokorny, Nedyalka Yanislieva dan Michael Gordon: Antioxidants in food, Practical applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge: 22-70

- Mencherini T, Cau A, Bianco G, Loggia RD and Aquino RP 2007. An Extract of *Apium graveolens* var, dulce leaves: structure of the major constituent, apiin, and its antiinflammatory properties. *Journal of pharmacy and pharmacology*. 59(6):891-897.
- Metodiewa D, Kochman A & Karolczak S (1997) Bukti sifat antiradikal dan antioksidan dari empat N, N , dietilaminoetil eter dari flavanon oksim yang aktif secara biologis: perbandingan dengan aksi polifenol alami flavonoid (rutin) . *Biokimia Mol Biol Int* 41 , 1067–1075.
- Iqbal M. Qamar M., A. Bakhari T., H. Abbas M. Hussain F. Massod N. Keshavarzi A. Qureshi N. Nazir A. 2017. Total Phenolic, Chromium Contents and Antioxidant Activity of raw and Processed Sugars.
- Nayaka M., M., A., H. U-Venkateshaiah S. PM., M. 2009. Cytoprotective and Antioxidant Activity Studies of Jaggery Sugar. *Food Chemistry* 115(1): 113-118
- Prabowo, H., Cahya, I. A. P. D., Arisanti, C. I. S., & Samirana, P. O. (2019). Standardisasi Spesifik dan Non-Spesifik Simplisia dan Ekstrak Etanol 96% Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 8(1), 29-35.
- Pramaningtyas, S. 2017. Pengaruh Varietas Dan Teknik Perbanyak Bibit Terhadap Kecepatan Pertumbuhan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*. Volume 11 Nomor 2.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96.
- Rizqianingrum D., Kusnadi., Purgiyanti. 2020. Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Seledri (*Apium graveolens* L.) Prodi DIII Farmasi, Politeknik Harapan Bersama Tegal, Indonesia
- Rohmaningsih, 2008. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Kadar Gula Reduksi Pada Sale Pisang. Program Studi Pendidikan Kimia. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta. PP: 7-28
- Sahu, A. P., & Saxena, A. K. (1994). Enhanced translocation of particles from lungs by jaggery. *Environmental Health Perspectives*, 102, 211–214.
- Saputra, O., & Fitria, T. (2016). Khasiat Daun Seledri (*Apium graveolens*) Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hiperkolesrolema. *Majority* , 1-5.

- Sharifi-Rad J., Painuli A., Sener LK., Kılıç M., Kumar N., V., Semwal P., O.Docea A., Suleria H., A., Kalina D. (2023). Meninjau kembali profil nutraceutical, komposisi kimia, dan manfaat kesehatan dari jaggery: Pembaruan dari dekade terakhir.
- Singh, J., Singh, R., Anwar, S., & Solomon, S. (2011). Alternative sweeteners production from sugarcane in India: Lump sugar (jaggery). *Sugar Tech*, 13, 366–371.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Jogjakarta.
- Singh A, Lal UR, Mukhtar HM, Singh PS, Shah G, Dhawan RK. (2015) Phytochemical profile of sugarcane and its potential health aspects. *Pharmacogn Rev*. Jan-Jun;9(17):45-54. doi: 10.4103/0973-7847.156340. PMID: 26009693; PMCID: PMC4441162.
- Silvia A. Oktaviani P. (2018) *Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Sediaan Sirup Seledri (Apium Graveolens L.)*. Program Studi Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Bangsa Purwokerto
- Subroto, M. Ahkam, 2008, *Real Food True Health*, PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Stewart AJ, Bozonnet S, Mullen W, dkk. (2000) Keberadaan flavonol pada tomat dan produk berbahan dasar tomat . *J Kimia Makanan Pertanian* 48 , 2663–2669
- Szarek N. Jawarska G. Hanus P. (2024) Profile of Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Celery (*Apium graveolens*) Juices Obtained from Pulp after α -Amylase Treatment from *Aspergillus oryzae*. Vol 29(7): 1438
- Vinayagam R., Xu B. (2015) Sifat antidiabetik dari flavonoid makanan: Tinjauan mekanisme seluler. *Nutrisi. Metab. (Lond.)* 12 :60. doi: 10.1186/s12986-015-0057-7
- Walker E, Pacold M, Perisic O, dkk. (2000) Penentuan struktural penghambatan fosfoinositida 3-kinase oleh wortmannin, LY294002, quercetin, myricetin, dan staurosporine . *Sel Mol* 6 , 909–919.
- Wedick NM, Pan A., Cassidy A., Rimm EB, Sampson L., Rosner B., van Dam RM
Asupan makanan flavonoid dan risiko diabetes tipe 2 pada pria dan wanita AS. *Saya. J.Klin. Nutrisi*. 2012; 95 :925–933.

White, P.J. and Y. Xing. (1954). Antioxidants from Cereals and Legumes dalam Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications. AOCS Press, Champaign, Illinois: 25-63

Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Zheng W & Wang SY (2001) Aktivitas antioksidan dan senyawa fenolik pada tumbuhan terpilih . *J Kimia Makanan Pertanian* 49 , 5165–5170

Zuliana, crysse, endrika Widyastuti, dan Wahono Hadi Susanto. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol.4 No 1 P. 109-119. FTP Universitas Brawijawa, Malang.