

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., Hidayati, N., Susanti, P., Klaten, M., Jombor Indah, J., Klaten Tengah, K., Klaten, K., & Tengah, J. (2019). Penetapan Kadar B-Karoten Pada Wortel (*Daucus Carota*, L) Mentah Dan Wortel Rebus Dengan Spektrofotometri. In *JFSP* (Issue I). <http://journal.ummgl.ac.id/nju/index.php/jfsp>
- Ali, S. E., El Gedaily, R. A., Mocan, A., Farag, M. A., & El-Seedi, H. R. (2019). Profiling metabolites and biological activities of sugarcane (*saccharum officinarum* linn.) juice and its product molasses via a multiplex metabolomics approach. *Molecules*, 24(5). <https://doi.org/10.3390/molecules24050934>
- Bharat, A. (2019). *PM Formalisation of Micro Food Processing Enterprises (PM-FME) Scheme Handbook Of Processing Of Jaggery*.
- Buku Penentuan Analisis P3GI
- Carbonaro, M., et.al. 2005. Absorption of Quercetin and Rutin in Rat Small Intestine. *Annals Nutrition and Metabolism* 2005;49:178-182(DOI:10.1159/000086882)
- Departemen Kesehatan RI. 2008. Profil kesehatan Indonesia 2007. Jakarta : Depkes RI Jakarta.
- Desi, A., Saputri, S., car& Sa'ad, M. (2023). Penetapan Kadar Fenolik Dan Flavonoid Fraksi Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. In *Pharmacy Medical Journal* (Vol. 6, Issue 1).
- Ditjen., (2024). Saatnya Mengatur Si Manis. Kementrian Kesehatan.
- Gafta, 2014. Determine of sugar: Luff-Schoorl based method. The Grain and Feed Intake Association Ltd., London.
- Garusti, Yogi, Y.A., Nurindah. (2019). Analylisis of Tanjung Sugar Quality of Theree sugarcane Varietass. *Jurnal Littri*, 25(2), 91-92
- Iqbal, M., Afzal Qamar, M., Bokhari, T. H., Abbas, M., Hussain, F., Masood, N., Keshavarzi, A., Qureshi, N., & Nazir, A. (2017). Total phenolic, chromium contents and antioxidant activity of raw and processed sugars. *Information Processing in Agriculture*, 4(1), 83–89. <https://doi.org/10.1016/j.inpa.2016.11.002>
- Jaffé, W. R. (2012). Health Effects of Non-Centrifugal Sugar (NCS): A Review. In *Sugar Tech* (Vol. 14, Issue 2, pp. 87–94). <https://doi.org/10.1007/s12355-012-0145-1>

- Kahkonen., M.P. *et al.* (1999).” Antioxidant Activity of Plants Extracts Containing Phenolic Compounds”. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47, 3954-3962.
- Lailatul Qodri, U. (2023). Analisis Fitokimia Dan Penentuan Kadar Fenolik Total Pada Ekstrak Etanol Tebu Merah Dan Tebu Hijau (*Saccharum Officinarum L.*). In *Jurnal Farmasi Tinctura* (Vol. 4, Issue 2).
- Larangahen, A., Bagau, B., Imbar, M. R., & Liwe, H. (2017). Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Silase Kulit Pisang Sepatu (*Mussa paradisiaca formatypica*). In *ZooteK" Journal* ) (Vol. 37, Issue 1).
- Liu, X., M. Zhao, J. Wang, B. Yang, and Y. Jiang. 2008. Antioxidant Activity of Methanolic Extract of *Embllica* Fruit (*Phyllanthus emblica L.*) from Six Regions in China. *Journal of Food Composition and Analysis*. 21: 219-228.
- Markham, 1988, Cara Identifikasi Flavonoid, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, hal 1-20, Penerbit ITB, Bandung.
- Nugraha, A.C., A.T. Prasetya, dan S. Mursiti. (2017). Isolasi, Identifikasi, Uji Aktivitas Senyawa Flavonoid sebagai Antibakteri dari Daun Mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science* 6(2): 91-96.
- Nayaka, M.H., Sathisa, U., Manohar, P., Chandrashekar, K., M.Dharmesh, S. (2009). Studi Aktivitas Sitoprotektif dan Antioksidan *Jaggery*. In *Kimia Pangan* (Vol.115, Edisi, Hal.113-118). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.11.067>
- Nurchaya, C., Widyasari, W. B., Yunisari, N. A., Lindawati, S., Pusat, ), Perkebunan, P., Indonesia, G., Timur, P.-J., & Korespondensi, A. (2021). *Stabilitas Genetik Hasil Tebu Pada Beberapa Varietas Tebu Unggul Harapan Genetic Stability of Sugarcane Yield On Promising Sugarcane Varieties*. 1(1), 46–58.
- Nurjanah, F. (2020). Pengaruh Pelarut Purifikasi Terhadap Kadar Fenolik Total Ekstrak Biji Kopi Hijau Arabika (*Coffea arabica L.*). *Artikel FNJ R1*.
- Oktaviana, E., Hidayati, I. R., & Pristianty, L. (2017). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* Vol. 4 No. 2 Desember 2017 44. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 44–51.
- P3GI. (2020). *Pesona Varietas Tebu*. P3GI. Pasuruan.
- Poedjiadi dan F.M, Titin, 2006. *Dasar Dasar Biokimia*, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9, 196-202

- Robinson, T., 1991. Kandungan organik Tumbuhan Obat Tinggi. Diterjemahkan oleh Kokasih Padmawinata. 191-193, ITB, Bandung.
- Sadhana, Singh, Ashok Kumar Gupta, and Amita Verma. 2013. Review On Natural Compounds Used for Antioxidant Activity. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science* ISSN: 0975-8585.
- Sandjaja, dkk. 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Penerbit Kompas.
- Santosa, B., Wirawan, W., & Muljawan, R. E. (2019). Pemanfaatan molase sebagai sumber karbon alternatif dalam pembuatan nata de coco. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 61–69. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1641>
- Singh, N., Kumar, D., Raisuddin, S. & Sahu, A.P. (2008). Genotic Effects of Arsenic: *Prevention by Fungsional food-jaggey* (Vol.268, Issue 2, 325-330)
- SNI 1-6273-2000. Gula Merah Tebu
- Toharisman, A. dan H. Santoso. 1999. Mutu Bahan Baku dan Preparasi Medium. Dalam Pelatihan Teknologi Alkohol. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia. Pasuruan
- Valli, V. Carava, A.M., Nunzio, M.D., Danesi, F., Caboni, M.F. and Bordoni. (2012). Sugar Cane and Sugar Beet Molasses, Antioxidant-rich Alternative to Refined Sugar. *In journal of Agricultural and Food Chemistry* 60(51): 12508-1215
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- York., (2019). Molases