

## DAFTAR PUSTAKA

- Aznam, N. 2004. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kunyit (*curcuma dosmetica vahl*) . prosiding semnas penelitian, pendidikan dan penerapan MIPA. Yogyakarta : jurdik kimia FMIPA UNY yogyakarta
- Association of Official Analitical Chemistry [AOAC]. 2005. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc. Virginia (US): AOAC.
- Armala, M. M. 2009, Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak Herba Kenikir (*Cosmos caudatus* H.B.K) dan Profil KLT. Kripsi, 39, Fakultas Farmasi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Agusman. 2013. *Pengujian organoleptik*. Teknologi pangan universitas muhamadya semarang. Semarang
- Afifah, K., E. Sumaryati dan Moh. Su'i. 2017. Studi pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (*Hylocereus Costaricensis*) dan ekstrak angkak. Malang. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian "AGRIKA"*. Vol. 11, No, 2, November 2017.
- Badan penelitian dan pengembangan kesehatan kementerian kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Riset Kesehatan Dasar* : RISET KESEHATAN DASAR. Jakarta: Badan penelitian dan pengembangan kesehatan kementerian kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547. *Kembang gula – Bagian 2: Lunak*. Jakarta.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

Badan penelitian dan pengembangan kesehatan kementerian kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Riset Kesehatan Dasar : RISET KESEHATAN DASAR*. Jakarta: Badan penelitian dan pengembangan kesehatan kementerian kesehatan Republik Indonesia.

Dhanu, A.J. 2008. *Pengaruh Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Terhadap Gambaran Mikroskopik Mukosa Lambung Mencit BALB/c yang Diberi Parasetamol*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

Dhani, S.R. dan Y. Yamasari. 2014. Rancangan Bangn Sistem Pakar untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. Universitas Negeri Surabaya. *Jurnal Manajemen Informatika*. Vol. 03, No. 02:17-25.

Estiasih, T., dkk. 2016. *Kimia dan fisik pangan*. Bumi aksara. Jakarta

Febriana, M., S. Amintarti, dan A. Putra. 2015. Pengaruh Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica Less*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Wahana-Bio*. Vol. XIII.

Fachry, A.R., Busni, F. Dan M.Farhan. 2013. Ekstraksi senyawa kurkuminoid dari kunyit (*curcuma longa linn*) sebagai zat pewarnakuning pada proses pembuatan cat. Jurusan teknik kimia. Universitas sriwijaya. Vol 19, No. 3

Handajani, A., B. Roosihermatie dan H. Maryani . 2009. Faktor – faktor yang Berhubungan dengan Pola Kematian pada penyakit Degeneratif di Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Surabaya. *Jurnal Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. Vol. 13, No. 1.

Hartati. 2013. “*Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat lainnya*” . Dalam Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Vol. 19, No. 02. Agustus 2013. Balitro. Hal. 5 – 9.

- Haryono, Dyah S.P, Dian I.S dan Dian I.,2014. pengambilan pektin dari ampas wortel dengan ekstraksi menggunakan pelarut HCL encer. Fakultas Industri. Bandung
- Halim,M., Paini dan T. Budianta. 2015, pengaruh proporsi tepung daun beluntas (*Pluchea indica less*) dan teh hitam terhadap sifat fisikomia, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan produk minuman. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. Vol. 14, No 1. Hal 10 – 16, 2015.
- Hudha M, dan T, D .Widyaningsih. 2015. Serbuk Effervescents Berbasis Ekstrak Daun Beluntas (*pluchea indica less*) Sebagai Sumber Antioksidan Alami. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 03, No. 04. P. 1412 – 1422.
- Juswono, P. Johan dan A. Dyah. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) dalam mempertahankan kadar protein sapi yang menurun akibat radiasi. Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 2, NO 2, oktober 2013
- Kusbiantoro dan Purwaningrum. 2018. Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. Pradjadjaran university. *Jurnal kultivasi*. Vol. 17 (20 MARET 2018).
- Leviana, W dan Vita P. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan air dalam bahan pada kunyit (*curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. Teknik kimia Departemen Teknologi Industri. Universitas Diponegoro Semarang. Vol 13, No. 2 : 37-44
- Malik, I. 2010. *Permen Jelly*. Iwanmalik. Wordpress.com/2010/04/22/Permen Jelly.
- Maha. 2011. Pengaruh sari kunyit (*Curcuma domestica Val*) terhadap daya tahan simpan nasi kuning. Program Ekstensi Sarjana Farmasi. Fakultas farmasi Universitas Sumatera Utara Medan.

- Martins RM, Pereira SV, Siqueira S, Salomao WF, and Freitas LA. 2013. Curcuminoid content and antioxidant activity in spray dried microparticles containing turmeric extract. *Food research international*. Vol. 50(2) Hal. 657-663.
- Muharrami., L. K. Dkk. 2017. Investarisasi Tumbuhan Jamu dan Skrining Fitokimia Kabupaten Sampang. *Jurnal Pena Sains*. Vol. 04, No. 02.
- Pujowati, Penny. 2006. *Pengenalan Ragam Tanaman Lanskap Asteraceae (Compositae)*. Bogor.
- Pratama, R.I. 2011. *Karakteristik Flavor Beberapa Produk Ikan Asap di Indonesia*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Intitut Pertanian Bogor
- Perko T, Ravber M, Knez Z, Skerget M. Isolation. 2015. characterization and formulation of curcuminoids and in vitro release study of the encapsulated particles. *The Journal of supercritical fluids*. Vol. 103. Hal. 48-54.
- Pertiwi dan D. kristiastuti. 2016. Pengaruh proporsi sari daun beluntas dan kunyit dengan penambahan air jeruk nipis terhadap sifat organoleptik minuman instan. Universitas negeri surabaya. E-journal boga. Vol. 5, No. 3. Edisi yudisium periode september 2016, hal 36-47.
- Rahmi, F. Tafzi dan selvi. 2012. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosella (*hibiscus sabdariffa linn*). Fakultas universitas Jambi. Vol. 14. No, 1. Hal. 37-44.
- Rosahdi,D.T., Mimin, K., dan Fitri, R.W. 2013. Uji aktivitas antioksidan buah rambutan rapih dengan metode DPPH. Fakultas sains dan teknologi UIN sunan gunung djati bandung. Politeknik kesehatan bandung. Vol. 7. No, 1
- Setyaningsih,D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor. IPB Press
- Sutrisna. 2013. Penyakit Degeneratif. Universitas Muhammadiyah Surakarta. UMS 31 Maret 2013.

- Suptijah, P., Sugeng H.S dan cholil, A. 2013 Analisis kekuatan gel (gel strength) produk permen jelly dari gelatin kulit ikan cucut dengan penambahan karagenan dan rumput laut. Departemen teknologi hasil perairan. Institut pertanian bogor.
- Sukaryana Y dan Y priabudiman. 2014. Pengaruh pemberian Ekstrak Daun Beluntas (*pluchea indica* L) terhadap tptal kolesterol Darah Broiler. Jurusan peternakan Politeknik Negeri Lampung. Vol. 14 (3) : 152-157.
- Sayuti, K. Dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia.
- Setiokusumo, C., P. Wdyawati dan B. Wibawa. 2016. Pengaruh Proporsi Daun Beluntas (*pluchea indica* less) dan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan Produk Minuman. Surabaya indonesia. *Jurnal teknologi pangan dan gizi*. Vol. 15 (1) : 1-6.
- Sasmitaloka, K. 2017. Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada Kultivasi Media Cair. Bogor. *Jurnal Integrasi Proses*. Vol. 6, No. 3.
- Tapas, AR., DM. Sakarkar dan RB. Kakde. 2008. Flavonoids as Nutraceuticals: A Review. University of Benin. *Tropical Journal Of pharmaceutical Research* 7(3) : 1089 – 1099.
- Triyanto, Yunianto dan B. Sukamto. 2014. Pengaruh penggunaan ekstrak daun beluntas (*pluchea indica* less) sebagai pengganti klorin terhadap pencernaan bahan organik dan retensi nitrogen ayam broiler. Semarang. *Animal Agriculture journal* 3(2) : 341-352, juli 2014.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal pangan dan agroindustri*. Vol.5. No. 2, 66-73.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Widyastuti. 2009. *Pengolahan pasca panen alga merah strain lokal Lombok menjadi agar menggunakan dua metode ekstraksi*. Jurnal Lemlit Unram (Inpress).
- Waizel HS. 2009. *Some Plants Used in Mexico in the Treatment of Astma*. *Anales de Otorrinolaringologia Mexicana*; 54(4)
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Widyawati, S., H. Wijaya., P. Hardjosworo, dan D. Sajuthi. 2011. *Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (pluchea indica) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun*. Surabaya.
- Widyawati, S., H. Wijaya., P. Hardjosworo, dan D. Sajuthi. 2012. *Aktivitas Antioksidan Berbagai Fraksi Dan Ekstrak Metanolik Daun Beluntas (pluchea indica less)*. Surabaya. *AGRITECH*. Vol. 32, No. 3.
- Wijaya, E.L., R.S Wongso, F.a Kusuma, D.I Yaunatan, P.S widyawati and T.D.W Budianta. 2013. *Identification of phytochemical compounds in polar Extracts of beluntas leaf (puchea indica less)*. 2<sup>nd</sup> International Student Conferenas
- Werdhasari, A. 2014. *Peran Antioksidan Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes RI. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 3, No. 2. Hal 59-68.
- Yuliani, Sri., Satuhu, Suyanti. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Atsiri*. Penebar Swadaya. Bogor