

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, L. T. (2007). Terapi Herbal berdasarkan Golongan Darah. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Ahmed, MB. 2007. *An Efficient Method For In Vitro Clonal Propagation of Newly Introduced Sweetener Plant (Stevia rebaudiana Bertoni) In Bangladesh*. American-Eurasian Journal of Scientific Research, 2 (2): 121-125
- Aisyiyatussupriana, S., Alamsyah, A. and Sulastri, Y., 2018. Pengaruh lama pengeringan terhadap beberapa komponen mutu tek kulit melinjo (Gnetum Gnemon L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Apriliyanti, M.W., Ardiyansyah, M. and Handayani, A.M., 2018, November. Antioxidant Activity, Total Phenol, and SensoryProperties of Melinjo Peel Tea with Pre-Treatment. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 207, No. 1, p. 012044). IOP Publishing.
- Apriliyanti, M.W., Handayani, A.M. and Gangsar, A.I., 2020, January. Optimum response of melinjo peel (gnetum gnemon) antioxidant activity using response surface methodology (RSM). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 411, No. 1, p. 012046). IOP Publishing.
- Arumsari, K., 2018. Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia [Skripsi]. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Arumsari, K., 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), Pp.79-93.
- Aulia, S., 2010. Karakterisasi Dan Pengaruh Perlakuan Berbagai Terhadap Pigmen. Bandung : Fakultas Industri Pertanian Universitas Padjajaran
- Bawane. 2012. *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry. IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688
- Brandle, J. 1998. *Stevia Rebaudiana: Its Agricultural, Biological, And Chemical Properties*. Canadian Journal of Plant Science

- Brand-Wiliams, W., Cuvelier, M.E., dan Berset, C. 1995. *Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity*. Lebensmittel Wissenchaft und Technologie 29: 25-30.
- Brand-William, Cuvelier, M. E., dan Berser C. 1995. Food Sci. Technol 28:25-30
- Fajarwati, N.H., dkk., 2017. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan pemanfaatan pewarna alami dari ekstrak rosela ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp.50-66.
- Gupta, P. 2010. *Callusing in Stevia rebaudiana (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production*. International Journal of Agricultural and Biological Sciences. 1:1
- Imelda, E, 2007. Karakterisasi Fisik dan Uji pH Larutan Rendaman Kulit Melinjo dan Kekerasan Kulit Melinjo [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Inamake. 2010. *Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of Stevia rebaudiana Bert; (Asteraceae)*. Research Article. Tambe R et al. IJRAP 1 (2): 572-582
- KA, H., 2005. Rancangan percobaan aplikatif. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kim T J, Silvia J L, Kim M K and Jung Y S. 2010. *Food Chemistry* 118p 740-746
- Manner, H.I. dan Elevitch, C.R. 2008. *Gnetum gnemon (gnetum)*. Traditionaltree online. Home page online. Available from: www.traditionaltree.org; Internet; Diakses tanggal 28 Maret 2020.
- Prior, R.L., Wu, X., dan Scaich, K. 2005. *Standardized Methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 53: 4290-4302
- Pujimulyani D, Raharo S, Marsono Y, Santoso U. 2010. *Journal of Agritech* 30 (3) p 141-147
- Retnowati, R. dan Azizah, S. N. 2013." Isolasi Dan Karaterisasi Terhadap Minyak Mint Dari
- Rofiah, D. and Suryani, T., 2018. Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Tin Dan Daun Mint Dengan Variasi Lama Pengeringan [Skripsi]. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Sani, E.Y. and Kunarto, B., 2017. Ekstraksi Antosianin Kulit Melinjo Merah Dan Stabilitas Warnanya Pada Berbagai Lama Pemanasan. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13(2), pp.33-36.
- Saragih, R. And Tarmizi, E., 2019, November. Uji Aroma Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Melinjo Warna Merah Dan Hijau. In *Technopex 2019*.
- Shinya, Hiromi. 2008. The Miracle of Enzyme. Bandung: PT Mizan Publiko.
- Shofiaty, A., Andriani, M.A.M. and Anam, C., 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Siregar, T. M., Cornelia, M., Ermiziar, T., Raskita, S. 2009. The Study of Antioxidant Activity, Carotenoid and Vitamin C Content of Melinjo Peels(*Gnetum gnemon L.*). Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia di Seminar Nasional PATPI). ISBN 978-979-99570-5-4.
- Siregar, Y.D.I., dan Utami, P. 2014. Pemanfaatan ekstrak kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon*) sebagai pewarna alami pada pembuatan lipstik. *Jurnal Kimia Valensi* 4 (2): 98-108.
- Soehendro, A.W., Manuhara, G.J. and Nurhartadi, E., 2015. Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Ekstrak Biji Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) Dengan Pelarut Etanol dan Air. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4).
- Shofiaty, A., Andriani, M.A.M. and Anam, C., 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Subramanian R, Palanivel Subramaniyan, dan Vairamuthu Raj. 2013. *Antioxidant Activity of the Stem Bark of Shorea roxburghii and Its Silver Reducing Power*. SpringerPlus. Vol. 2:28.
- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia jilid 1*. Jakarta: balitbangkes Depkes RI
- Tahir, M.M., Zainal, Z. and Darma, D., 2017. Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Organoleptik Minuman Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Penambahan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 1(2), pp.1-11.
- Talha, M. 2012. *Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana*. Journal of Medicinal Plants Research vol. 6 (1). pp. 2216-2219

- Tarihoran, N. 2015. Karya Tulis Ilmiah Pemanfaatan Kulit Buah Melinjo (*Gnetum gnemon*) sebagai Bahan Pengawet Alami pada Mie Basah. Akademi Analis Farmasi dan Makanan. Putra Indonesia Malang.
- Testiningsih, R.F., 2015. *Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Daun Alpukat Dengan Variasi Penambahan Daun Mint Dan Daun Stevia* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Testiningsih, R.F., 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Daun Alpukat Dengan Variasi Penambahan Daun Mint Dan Daun Stevia [Skripsi]. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- TIM KKN FMIPA. 2012. Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Desa Krisik. Universitas Brawijaya
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2009. Natural Resources Conservation Service. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=MEPI>.
- Wahyuni, S., Rais, M., & Fadilah, R. (2017). Fortifikasi Tepung Kulit Melinjo sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kerupuk Singkong. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3, 212-222.
- Winarsi, H., 2005. Antioksidan alami dan radikal. Kanisius
- Winarsi, H., 2011. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Wulandari, sri, Subandi, Muntholib (2012). Inhibisi Xatin Oksidae oleh Ekstrak Etanol Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon*) Relatif Terhadap Allopurinol. Jurnal Kimia.