

## DAFTAR PUSTAKA

- Angelia. I.O. dan Hasan, A.A. 2018. *Pengaruh Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar, Tepung Jagung Dan Tepung Singkong*. Gorontalo: Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M) 2018 (pp.149-154). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Politeknik Negeri Gorontalo.
- Apriliyanti M.W. Handayani, A.M. Gangsar, A.I. 2019. *Optimum Response Of Melinjo Peel (Gnetum gnemon) antioxidant activity using respons surface methodology (RSM)*. *Agriculture Technologie Departement*. Politeknik Negeri Jember. Indonesia. doi:10.1088/1755-1315/411/1/012046.
- Apriliyanti, M.W. Suryanegara, M.A. Wahyono, A. dan Djamila. S. 2020. *Kondisi Optimum Perlakuan Awal Pengeringan Kulit Buah Naga Kering*. Jember: Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember. Jember. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 31(2); 155-163 Th. 2020 ISSN: 1978-7788.
- Ardiansyah, M. dan Apriliyanti. M.W. 2016. *Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vol. 1, No. 2.
- Aydin, E. dan Gocmen, D. 2015. *The Influences of drying method dan metabisulfite pre-treatment on the color, functional properties and fenolik acids oon-tents and bioaccessibility of pumpkin flour*. *LWT-Food Sci Technol* 60 385-392. DOI: 10.1016/j. lwt 2014.0.025.
- Chaethong, K. & R. Pongsawarmanit. 2015. *Influence of Sodium Metabisulfite and Citric Acid in Soaking Process After Blanching on Quality and Storage Ability of Dried Chili*. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39: 2161-2170.
- Cornelia, M., Siregar, T.M., dan Ermiziar. 2010. *Study on carotenoid antioxidant activity and vitamin c of melinjo peels (Gnetum gnemon L.)* Natural Pigments Conference for South-East Asia, Malang, 20-21 Maret 2010.
- Dehpour, A.A., Mohammad A.E., Nabavi S.F., and Nabavi, S.M. 2009. *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and Its Essential Oil Composition*. *Grasas Aceities*.60(4),405-412.

- Devina, N. 2011. *Optimasi Proses Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (Gneum gnemon L) Dan Pengaruh ph dan Cahaya Terhadap Aktivitas Antioksidan*. Universitas Pelita Harapan.
- Dianah M. S. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultas Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Gangsar.A.I. 2019. *Optimasi Aktivitas Antioksidan Seduhan Kulit Melinjo (Gnetum Gnemon) Menggunakan Respon Surface Methodology (RSM)*. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Jember. 2019.
- Hossain M, Barry-Ryan C, Martin-Diana AB. 2010. *Effect of drying method on the antioxidant capacity of the isx larniaceae herbs*. Food Chem 123:85-91. DOI: 10.1016/j.Foodchem.2010.04.003.
- Kencana, A. H. 2015. *Aplikasi Minuman Fermentasi Kulit Melinjo sebagai Anti Asam Urat pada Tikus Wistar*. Tangerang: Univeritas Pelita Harapan. Skripsi.
- Kunarto, B. dan Iswoyo. 2020. *Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (Gnetum gnemon L.) Berbantu Gelombang Ultrasonik*. Semarang: Seminar Nasional Kontribusi Industri Hijau 3. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Jl Soekarno-Hatta Semarang.
- Manner, H.I. dan Elevitch, C.R. 2008 *Gnetum gnemon (gneum) Traditionaltree online. Homepage online. Available from: [www.traditionaltree.org](http://www.traditionaltree.org);Internet;* Diakses tanggal 18 Maret 2016.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songklanakar J. Sci. Technol. 26 (2), 211-21.
- Muhamad, I. 2020. *Pengaruh Penyeduhan Minuman Kulit Melinjo Terhadap Aktivitas Antiksidan dan Sifat Sensoris*. Jember: Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.

- Mulyati, N.D. 1994. *Mempelajari pengaruh metode pemasakkan terhadap stabilitas karoten pada beberapa sayuran hijau*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono)..Jakarta: Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC.
- Nataliani. M.M. Kosala, K. Fikriah, I. Isnuwardana, R. Paramita, S. 2018. *Pengaruh Penyimpanan Dan Pemanasan Terhadap Stabilitas Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Larutan Pewarna Alami Daging Buah Naga (Hylocereus costaricensis)*. Prodi Profesi Dokter. FK. Universitas Mulawarman. Vol 11. No 1. 2018.
- Pudjiatmoko. 2007. *Potensi melinjo di Jepang*. <http://id.wikipedia.org/wiki/>. Diakses pada Rabu tanggal 26 Oktober 2011 pukul 07.50 WIB.
- Putri, C.E. 2017. *Pengaruh Perlakuan Perendaman Dengan Asam Sitrat Dan Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Fisikokimia Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.) Yang Dikeringkan Dengan Solar Tunnel Dryer Dan Terhadap Infusa Temulawak Kering*. Semarang: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Santoso, B. 2017. *Pengaruh Perendaman Natrium Metabisulfite Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Teh Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyhizus)*. Jember: Laporan Akhir. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Saragih, R. Tamizi, E. 2019. *Uji Aroma Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit MelinjoWarna Merah Dan Hijau*. *Technopex-2019*. Hal 304.
- Saragih, R. 2014. *Uji Kesukaan Panelis PadaTeh Daun Torbangun (COLEUS AMBOINICUS)*. WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan. Vol 1 no 1 hal 47
- Sari, M. A. 2015. *Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (Persea Americana Mill) dengan Variasi Teknik dan Lama Pengeringan*. Surakarta: Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- 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.
- Tan, T.C., Cheng, L.H., Bhat, R., Rusul, G., and Easa, A.M. 2015. *Effectiveness of asobic and sodium metabisulfit as anti-browning (Cocos nucifera) subject to elevated thermal processing. International Food Research Journal*,22 (2), 631-637.
- Wardhani. D. 2016. *Natrium Metabisulfit sebagai Anti Browning Agent pada pencoklatan Enzimatis Rebung Ori (Bambusa Arundinacea)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5 (4).
- Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 2007.