

## DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar, F.I. *et al.* 2020. “*Optimization of Extraction Conditions of Phytochemical Compounds and Anti-Gout Activity of Euphorbia hirta L.(Ara Tanah) Using Response Surface Methodology and Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (LC-MS) Analysis*”. Article in Evidence-based Complementary and Alternative Medicine. Vol, 2020. No 13.
- Ahmad, B. 2006. “*chemistry of natural product*”. Department Of Pharmaceutical Chemistry Faculty Of Science Jamia Hamdard. New Delhi.
- A. Kusmiati, T., Haryani, T. 2020. “*Aktivitas Ekstrak Etanol 96% Kulit Biji Melinjo (Gnetum gnemon) Sebagai Antibakterial Salmonella enteritidis*”. Jurnal Ekologi Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup. Program Studi Biologi FMIPA Universitas Pakuan, Bogor. Vol. 19(1). Hal. 27-33.
- Almatsier, S. 2009. “*Prinsip Dasar Ilmu Gizi*”. Jakarta: Gramedia pustaka umum.
- Ameliya, R., Nazaruddin., Handito, D. (2018).”*Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (Muntingia Calabura L.)*. Pro Food Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Mataram. Vol. 4. No.1.
- Anonim. 2021. “*Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Melinjo*”. <https://argotek.id/>. (Diakses tanggal 2 April 2021).
- Apriliyanti, M.W., Ardiansyah, M., dan Handayani, A. M. 2018. “*Antioxidant Activity, Total Phenol and Sensory Properties of Melinjo Peel Tea with Pre-Treatment* ”. IOP Conf. Ser.:Earth Environ. Sci. 207 012044.
- Apriliyanti, M., Suryanegara, A.M., Wahyono, A, *et al.* 2020. “*Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering*”. Jurnal Teknologi Industri Pangan. Vol. 31(2). Hal. 155-163.

- Apriliyanti, M.W., Handayani, A., M. Gangsar, A.I. 2020. “*Optimum Resonse of Melinjo Peel (gnetum gnemon) Antioxidant Activity Using Resonse Surface Methodology (RSM)*“. IOP Conf. Ser.: Eart Environ. Sci. 411 012046.
- Arsiyah, S. (2019). ”*Deskripsi Konsumsi Suplemen Vitamin C Pada Masyarakat Yang Berkunjung Ke Apotek Hasadef Malang*”. Doctoral dissertation. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang).
- Azman, M., Abdul, R., Jailani, S., M. Yusoff, *at al.* 2010. “*Effect Of Temperature And Time To The Antioxidant Activity In Plecranthus Amboinoisuc Lour*”. *Journal America Of Applied Sciences*. Vol. 7 (9). Hal. 1195-1199.
- Cruz, Rui. M.S., Vieira, M.C dan Silva, Cristina, L. M. 2008. “*Effect Of Heat And Thermosonication Treatments On Watercress (Nasturtium Officinale) Vitamin C Degradation Kinetics*”. *Innovative Food Science And Emerging Technologies*. Vol. 9(4). Hal. 483-488.
- D. Darmajana. 2010. “*Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung dengan Proses Perendaman Dalam Natrium Bisulfit*”. *Journal Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. Vol. ISSN 1693. Hal.1-5.
- D. Fatimatuzzahroh., B. Kunarto dan E. Pratiwi. 2020. “*Lama Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (gnetum gnemon L.) Berbantu Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Etil Asetat terhadap Likopen,  $\beta$ - Karoten dan Aktivitas Antioksidan*”. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 15 (2). Hal.41.
- Hadinata, G. D. Y. 2015. ”*Optimasi Varian Suhu Dan Waktu Ekstraksi Ekstrak Daun Kedondong (Spondias Dulcis) Terhadap Aktivitas Antioksidan*”. Doctoral dissertation. UAJY.
- Handayani, M, A. 2018. “*Analisis Vitamin*”. (Power Point Slides).
- Julian, A. R. 2011. “*Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyeduhan Teh Hijau (Camellia Sinensis) Serta Proses Pencernaan Secara In Vitro Terhadap Penghambatan Aktivitas Enzim Alfa Amilase Dan Alfa Glukosidase Secara In Vitro*”. Skripsi. Fakultas teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- J.Wibawa, L. Wati dan M.Arifin. 2020. "*Mekanisme Vitamin C Stres Oksidatif Setelah Aktivitas Fisik*". Jossae: *Journal of Sport Science and Education*. Vol. 5 (1). Hal 57.
- Kaur, C dan Kapoor, H, C. 2001. "*The Millenium's Health Anthioxidants in Fruit and Vegetables*". *Int. J. FoodnSci. Technol.* 36 (1).
- Narsih. 2018. "*Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya*". *Jurnal Galuh Tropika*. Vol.7 (1). Hal. 75-87
- Nindoa, C. I., T. Sun., S. W. Wang, *et al.* 2007. "*Evaluation Of Draying Technologies For Retention Of Physical Quality And Antioxidants In Asparagus (Asparagus Officinalis, L.)*". *Journal LWT- Food Science And Technology*. Vol. 35 (5). Hal. 507-516.
- Ningrum, P. M. 2017. "*Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Meserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumpun Laut Merah (Eucheuma cottoni)*". Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- N. Kemit, I., Widarta, K., Nocianitri. 2016. "*Pengaruh Jenias Pelarut dan Waktu Maserasi Terhadap Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Alpukat (Persea America Mill)*". *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. Vol. 5(2). Hal 130-141.
- N. Purba, L., Suhendra, N., Wartini. 2019. "*Pengaruh Suhu Dan Lama Ekstraksi Dengan Cara Maserasi Terhadap Karakteristik Pewarna Dari Ekstrak Alga Merah*".
- Margaretta, S. 2011. "*Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb, Sebagai Antioksidan Alami*". *Widiya Teknik*.Vol. 10. Hal21-30.
- Moleyneux, P. 2000. "*The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*". *J Szci technol.* Vol 26(2). Hal. 1-9.
- Mukhriani. 2014. "*Ekstraksi Pemisahan Senyawa Dan Identifikasi Senyawa Aktif*". *Jurnal Kesehatan*. Vol.7 (2). Hal.361-367.

- Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Vol. 7(4). Hal. 488.
- Pomeranz, Y. dan C. E. Meloan. 1994. "*Food Analysis Theory and Practice*". *Third Edition. Chapman and Hall International Publisher. New York.*
- Renhoran, M. 2012. "*Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak sargassum polycystum*". Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Samsudin, A, M., Khoirudin. 2005. "*Ekstraksi, Filtrasi Membran dan Uji Stabilitas Zat Warna dan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana)*". Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Santoso, M., Naka, Y., Angkawidjaja, C., Yumaguchi, T., Matoba, T., dan Takamaru H. 2010. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 16 (6). Hal. 549-556.
- Shahidi, F., Naczki, M. G. 2004. "*Phenolic In Food And Nutraceuticals*". CRC Press. USA.
- Suryani, L., Zaini, A, M., Yasa, S,W. 2016. "*Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C Dan Organoleptik Sale Pisang*". *Pro Food Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Mataram*. Vol. 2. No.1.
- Tagor, M. S., Cornelia, M., Ermiziar dan Rasita. 2009. "*Studi Kandungan Karotenoid, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Melinjo (Gnetum gnemon L)*". Makala Seminar Nasional PATPI, 3-4 November. Jakarta, 2009.
- U. Dwi., Ningsih. 2017. "*Perbedaan Kadar Vitamin C pada Buah Kersen (Muntingia calabura L.) Merah dan Hijau Muda*". Thensis. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Winarsi, H. 2007. "*Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*". Kanisius. Yogyakarta.
- Wenjuan, Q., Zhongli, P dan Haile, M. 2010. "*Extraction Modeling And Activities Of Antioxidants From Pomegranate Marc*". *Journal Of Food Engineering*. Vol. 99 (1). Hal. 16-23.

Yuliandari, D.A. 2019. *"Pengaruh Pemberian Larutan Anti Pencokltan  $Na_2S_2O_5$  Terhadap Kandungan Proksimat dan Kesukaan Panelis Pada Tepung Kulit Pisang"*. Skripsi. Yogyakarta Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma.