

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Yasni S, Budiyo S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Arsyad, Akhmad, B. 2014. *Analisis Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Degradasi Aktivitas Antioksidan Pada Daun Kangkung Air (ipomoea aquatica forsk)*. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Buck. 1991. *Antioxidant*. Di dalam *Food Additive User's Hand Book*. Jim Smith (eds). Blackie & Sons Ltd. London. pp 149-183.
- Coppen, P. P. 1983. *The Use of Antioxidants*. Di dalam allen, J.C. dan R.J. Hamilton (eds.). *Rancidity in Foods*. Applied science Publisher, London dan New York.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta.
- Hartati, Neti, Dewi. 2001. *Kajian Penggunaan Bilangan Thiobarbiturit Acid Sebagai Indikator Penduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II*. Badan Litbang Kehutanan. Jakarta.
- Ikhlas, Nur. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (Ocimum americanum Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kurniawati, Maya. 2007. *Penentuan Formula Antioksidan Untuk Menghambat Ketengikan Pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan Selama Satu Bulan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kurniawati, Nia. 2010. *Sehat Dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Tim Redaksi Qanita. Bandung.

- Miryanti, Y.I.P Arry,. Sapei, Lanny, dan Indra Stephen. 2011. *Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana L.)*. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Muhaimin, Aisyah, Y., dan Rasdiansyah. 2011. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran*. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B.A., Puspawati, G.A.K.D. 2014. *Potensi Minuman Kunyit Asam (Curcuma domestica val. - tamarindus indica l.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan*. Universitas Udayana. Bali.
- Nawar, W. W. 1985. *Lipids*. Di dalam *Principle of Food Science*. Fennema, O. R.(eds). Marcel Dekker Inc. New York. pp 275-288.
- Pitojo, Setijo. 1996. *Kemangi dan Selasih*. Trubus Agriwidya. Unggara.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001, *Antioxidants in Food, Practical Applications*. Wood Publishing Limited, Cambridge, England.
- Ramdani, Fitria. Apriliani., Dwiyaniti. Gebi., Siswaningsih. Wiwi. 2013. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (Carica Papaya. L) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ramdani, N., Mambo C., Wuisan J,. 2011. *Uji Efek Daun Kemangi (Ocimum Basilicum l.) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi Pada Kelinci (Oryctolagus Cuniculus)*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Rastuti, U. dan Purwati. 2009. *Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etilasetat Daun Wedusan (Eupatorium Odoratum)*. Universitas Negeri Jenderal Soedirman. Purwakarta.
- Rosadi, Aulia. 2007. *Pembuatan Permen Tablet Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum Basilicum)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sangi, S. M dan D. G. Katja, 2011. *Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Sudarsono, Gunawan D, Wahyuono S, Donatus IA & Purnomo, 2002, *Tumbuhan Obat II (Hasil Penelitian, Sifat-Sifat, dan Penggunaannya)*, Pusat Studi Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada, Jakarta, Halaman 136-140.

Suhendra L. dan Arnata I.W. 2009. *Potensi Aktivitas Antioksidan Biji Adas (Foeniculum Vulgare Mill) sebagai Penangkap Radikal Bebas*. Universitas Udayana. Bali.

Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.