

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, R., Isyanti, M., dan Peri. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penambahan BHT Terhadap Minyak Jarak Kasar Hasil Ekstraksi, Degumming dan Pemucatan*. Warta IHP/J.of Agro-Based Industri, Vol. 24 Hal. 23-31 (32)
- Alfiana D. H. 2013. *Ekstraksi Minyak Melati (Jasminum Sambac) (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. (29)
- Anggraini, T., Aini, L., Rini., Neswati., Asben, A., and Syukri, D. 2021. *Eco-Friendly Catechin's Gambir Extraction Using an Ultrasonic Bath*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science (-)
- Anton, Muis. 2016. *Pengaruh metode pengolahan dan umur panen kelapa terhadap kualitas dan kandungan senyawa fenolik Virgin Coconut Oil (VCO)*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 8 (2): 97-106. (35)
- Almahdy, A. 2001. *Skrining hipokratik, LD 50 serta efek teratogenitas Uncaria gambir roxb*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 6(2) : 47-59. (11)
- Amos. 2010. *Kandungan Katekin Gambir Sentra Produksi Di Indonesia*. Pusat Pengkajian Teknologi Agroindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (3,8,9,11)
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Y.K., Francisco, G., dan Yudha, A. 2011. *Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati*. WIDYA TEKNIK Vol. 10, No. 1, 2011 (1-10) (-)
- Badan POM RI, 2010, *Acuan Sediaan Herbal*, Vol. 5, Edisi I, Direktorat Obat Asli Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta, hal 30-31. (-)
- _____. (2013). *Petunjuk Operasional Penerapan Cara Pembuatan Obat Yang Baik*. Jilid I. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hal. 69-70,338,502-503,506. (18)
- Bahri, S. 2013. *Tepung Lengkuas Sebagai Adsorber Untuk Meningkatkan Mutu Minyak Kopra*. Jurnal Teknik Kimia Unimal, 1:2, Hal : 49-62 (34)
- Boer, Y. 2000. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (Garcinia parvifolia Miq)*. Jurnal Matematika dan IPA 1. (1): 26-33. (14)
- Budiman, A. 2016. *Pengaruh Jumlah Katalis HCl Dalam Proses Esterifikasi Minyak Biji Karet (hevea brasiliensis) Terhadap Karakteristik Biodiesel Yang dihasilkan*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. 50 hal. (34)

- Cahyani, U. 2007. *Perbedaan Kadar Protein Pada Liquor Cerebro Spinalis Menggunakan Metode Automatic Analyzer Dan Carik Celup*. Universitas Muhammadiyah Semarang. (31)
- Damanik, D.D.P., Surbakti, N., Hasibuan, R. 2014. *Ekstraksi Katekin Dari Daun Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Dengan Metode Maserasi*. Jurnal Teknik Kimia USU, Vol.3 No.2 (11,21)
- Dhalimi, A. 2006. *Permasalahan Gambir (Uncaria gambir L.) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Volume 5 Nomor 1, Hal : 46 – 59 (8)
- Ediningsih dan Rahayuningsih, S. 2019. *Ekstraksi, Isolasi, Karakterisas dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Katekin Gambir (Uncaria gambir (Hunter). Roxb*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Al-Kimia (-)
- Farkas, O., Jakus, J. & Héberger, K., 2004, *Quantitative Structure – Antioxidant Activity Relationships of Flavonoid Compounds*, *Molecules*, 9, 1079-1088. (13)
- Fauzi, A., Surti, T., Rianingsih, L. 2016. *Efektivitas Daun Teh Sebagai Antioksidan Pada Fillet Ikan Bandeng Selama Penyimpanan Dingin*. J. Peng dan Biotek. Hasil Pi. Vol.5 No.4 (31)
- Febriansyah, R. 2007. *“Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Sulut”*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian (-)
- Fitri, N. 2013. *Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI (16,17)
- Gharavi, N., Haggarty, S., and El-Kadi, A.O.S. 2007. *Chemoprotective and Carcinogenic Effects of Tert Butylhydroquinone and Its Metabolites*. *Curr Drug Metab* 8(1):1-7. (-)
- Gordon, M.H. 2001. *Measuring Antioxidant Activity*. Dalam: Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva-Malarova, and Michael Gordon (ed.). *Antioxidant in Food Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd. London. (-)
- Gultekin, F dan Doguc, D.C. 2012. *Allergic and Immunologic Reactions to Food Additives*. *Clinical Reviews in Allergy & Immunology*, 45(1), 6–29. (-)
- Haryanto, S. 2009. *Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia*. Yogyakarta: Palmal. (9)
- Heo, S.J., Cha S.H., Lee K.W., Cho S.K., and Jeon Y.J. 2006. *Antioxidant activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island*. *Algae* 20(3): 251-260. (14)
- Herlina N. 2009. *Minyak dan lemak*. <http://www.library.usu.ac.id> (5)

- Hernani dan Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Cetakan I, Penebar Swadaya, Jakarta, Hal 3, 9, 11, 16-17. (15)
- Heroniaty. 2012. *Sintetis Senyawa Dimer Katekin dari Ekstrak Teh Hijau Dengan Menggunakan Katalis Enzim Peroksidase Dari Kulit Bawang Bombay (Allium Cepa L.)*. [Thesis]. Fakultas MIPA. UI : Depok (11,12)
- Hudson, B.J. 1990. *Food Antioxidants*. New York: Elsevier Applied Science (11)
- Indrawati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (Impatiens balsamina L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta. (-)
- Isnawati, A., Raini, M., Sampurno, O.D., Mutiatikum, D., Widowati, L., dan Gitawati, R. 2012. *Karakterisasi Tiga Jenis Ekstrak Gambir ((Uncaria Gambir Roxb) Dari Sumatera Barat*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Pusat Teknologi Terapan dan Epidemiologi Klinik (30)
- Karadeniz, F., Burdurlu, H.S., Koca, N., and Soyer, Y., 2005, *Antioxidant Activity of Selected Fruits and Vegetables Grown in Turkey*, Turk. J. Agric. For., 29, 297-303. (13)
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, ed 1. Jakarta: UI-Press. (32)
- _____. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Indonesia Press. (5)
- Kurniatri, A.G., Sulistyaningrum, N., dan Rustanti, L. 2019. *Purifikasi Katekin dari Ekstrak Gambir (Uncaria gambir Roxb.)*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI (12,28,29,34)
- Lindani, A. 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing*. IPB (24)
- Liu, W., Ji, J., Chen, H., Ye, C. 2014. *Optimal Color Design of Psychological Counseling Room by Design of Experiments and Response Surface Methodology*. Optimal Color Design. Vol. 9 (3). (35)
- Manurung, M., Suaniti, N.M., dan Putra, K.D. 2018. *Perubahan Kualitas Minyak Goreng Akibat Lamanya Pemanasan*. JURNAL KIMIA 12 (1), JANUARI 2018: 59 – 64 (36)
- Marlina, P. 2010. *Pemanfaatan Gambir Sebagai Antioksidan Alami dan Pengaruhnya Terhadap Umur Simpan Minyak Goreng*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Palembang. Dinamika Penelitian BIPA Vol.21, No.37 (1,2,33,34)

- Marlinda. 2018. *Identifikasi Kadar Katekin Pada Gambir (Uncaria Gambier Roxb)*. Jurnal Optimalisasi. Volume 4, Nomor 1 (11)
- Min, D.B dan J.M. Boff. 2002. *Chemistry and Reaction of Singlet Oxygen in Foods*. Food Science and Food Safety. 1: 58-72. (-)
- Muchtadi, D., Palupi, S. Nurheni., Astawan, Made.1992. *Metode Kimia, Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor. (13)
- Muchtar, H., Yeni, G., Hermianti, W., Diza, Y.H., 2010. *Pembuatan konsentrat polifenol gambir (Uncaria gambier Roxb) sebagai bahan antioksidan pangan*. J. Ris. Ind. 4, 71–82 (28)
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., dan Qaddafi, M. 2018. *Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (Camelia Sinensis L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin*. Lantanida Journal, Vol. 6 No. 1 (-)
- Naufalin, R dan Yanto, T. 2009. *Aktivitas Antioksidan Bunga Kecombrang Pada Minyak Sawit (Antioxidant activity of Kecombrang Flower on Palm Oil)*. Artikel. Universitas Jendral Soedirman (1,6,7,15)
- Nazir, N. 2000. Padang. *Gambir Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Diversifikasinya*. Yayasan Hutanku. 139 hal (8)
- Nur, S., Rumpak, G., Mubarak, F., Megawati., Aisyah, A.N., Marwati, Sami, F.J., Fatmawaty. 2020. *Identifikasi Dan Penentuan Kadar Katekin Dari Seduhan Dan Ektrak Etanol Produk Teh Hijau (Camelia Sinensis L) Komersial Secara Spektrofotometri Uv-Visible*. Majalah Farmasi dan Farmakologi 21(1):1-4 (-)
- Nurhasnawati H, Supriningrum R, dan Caesariani N. 2015. *Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di Jalan A W Sjahranie Samarinda*. Jurnal Ilmiah Manuntung. 1(1): 25-30, (31)
- Nurwantoro, Susanti, S., Rizqiati, H. 2019. *Rendemen, Kadar Abu, Kadar Lemak, Dan Total Khamir Kefir Bubuk Susu Kambing Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX" : Purwokerto (24)
- Pambayun, R., Gardjito, M., Sudarmadji, S., Kuswanto, K.R. 2007. *Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri Dari Berbagai Jenis Ekstrak Produk Gambir*. Majalah Farmasi Indonesia. 18(3):141-146 (3,10,30)
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova. (2005), *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae)*, Acta Pharm, 55: 207-214. (14)
- Paramita, N.L.P.V., Andari, N.P.T.W., Andani, N.M.D., dan Susanti, N.M.P. 2020. *Penetapan Kadar Fenol Total Dan Katekin Daun Teh Hitam Dan*

Ekstrak Aseton Teh Hitam Dari Tanaman Camellia Sinensis Var. Assamica. Jurnal Kimia (*Journal Of Chemistry*) 14 (1) (-)

- Parwata, Dr. Drs I Made Oka Adi, M.Si, 2016, *Bahan Ajar, Antioksidan*, Program Studi Kimia Terapan Pascasarjana Universitas Udayana. (39)
- Phongpaichit, S., Nikom, J., Rungjindamai, N., Sakayaroj, J., Towatana, N.H., Rukachaisirikul, V., Kirtikara, K. 2007. *Biological Activities of Extracts From Endophytic Fungi Isolated From Garcinia Plants*. Chem Pharm Bull : Immunology & Medical Microbiology. (30)
- Pramitasari, D. 2009. *Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah Carica Papaya L. Dengan Metode DPPH Dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya*. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta (13)
- Prasetya, H.A. 2012. *Penggunaan Antioksidan Gambir Dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Kompon Karet Pegangan Setang Sepeda Motor*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Palembang (3)
- PubChem Database. 2020. *Tert-Butylhydroquinone, CID=16043, National Center for Biotechnology Information*. Diakses di <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/tertbutylhydroquinone#datasheet=LCSS§ion=Storage-Conditions> (18)
- Putri, M.A.H. 2010. *Uji Aktivitas Antibakteri Katekin dan Gambir Terhadap Beberapa Jenis Bakteri Gram Negatif dan Mekanismenya*. Skripsi. (31)
- Race, S. 2009. *Antioxidants: The Truth about BHA, BHT, TBHQ and other antioxidants used as food additives*. Nothumberland: Tigmor Books. (18)
- Rahmatiyah. 2012. *Penggunaan Butil Hidroksi Toluena Untuk Menghambat Ketengikan Minyak Kelapa Hasil Olahan Petani*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 13 Nomor 2 (17)
- Rahmawati, Muflihunna, A., dan Sarif, L.M. 2017. *Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.) Dengan Metode DPPH*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol. 2 No.2 (23)
- Sanjaya, I.K.N., Giantara, N.K.M., Widyastuti, M.D., Laksmiani, N.P.L. 2020. *Ekstraksi Katekin Dari Biji Alpukat Dengan Variasi Pelarut Menggunakan Metode Maserasi*. Jurnal Kimia 14(1) (12)
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Online Book. Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI) : Andalas University Press (1,2,15,16)
- Sebayang, L. 2007. *Budidaya Dan Pengolahan Gambir*. Online Book (10)
- Sihombing, P. A. (2007). *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. (28)

- Silvana, D., dan Vera, T. 2018. *Profil Asam Lemak Minyak Sawit Setelah Proses Penggorengan Ikan*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol.6, No.1. (38)
- SNI 01-3741-2002. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta (6)
- SNI 01-3391-2000. *Gambir*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta (22)
- SNI 3741-2013. *Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sulistijowati, A.S. 2013. *Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI (26)
- Tahir, I., Wijaya, K., Widianingsih, D. 2003. *Hubungan Kuantitatif Struktur–Aktivitas Antiradikal senyawa turunan flavonol / Flavonol Berdasarkan Pendekatan Free- Wilson*. Makalah Seminar Nasional Kimia Fisik III, Jurusan Kimia FMIPA UNDIP, Semarang. (15)
- Tamat S.R., Wikanta T., dan Maulina L.S. 2007. *Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulata* Forsskal*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia 5(1), 31-36. (14)
- Taufik, M., Suciati, D., Dartini. 2019. *Utilization of catechin as an antioxidant in vegetable oils*. *Journal of Pharmaceutical Science and Research*. Vol. 11(10) (2,3,4)
- Tomagola, N., Muthiawati, N., Wiyani, L., dan Jaya, F. 2016. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Untuk Mengatasi Ketengikan (Rancidity) Pada Minyak Goreng*. *Journal Of Chemical Process Engineering*, Vol.01, No.02 (1,2,6)
- Tutik, R.P. 2010. *Jenis dan Sifat Bahan Kimia*. Jurdik Kimia FMIPA UNY. (28)
- Wang, R. dan Zhou W. 2004. *Stability of Tea Catechin in Bread Making Process*. *Journal Agricultural Food Chemistry* 52: 8224 -8229 (29)
- Widayani, A., Cahyono, E., Harjono. 2018. *Isolasi dan Uji Antioksidan Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz & Pav.) pada Minyak Goreng Curah*. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7 (3) (-)
- Wijanarko, B., dan Putri, L.D. 2012. *Ekstraksi Lipid Dari Mikroalga (*Nanochloropsis Sp.*) Dengan Solven Methanol Dan Chloroform*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 1, No. 1, Halaman 130-138 (-)
- Wijaya, D.R., Paramitha, M., Putri, N.P. 2019. *Ekstraksi Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* Var. *Officinarum*) Dengan Metode Sokletasi*. *Jurnal Konversi Universitas Muhammadiyah Jakarta*. Volume 08, No.1 (-)
- Winarno F.G. 2004. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gredia Pustaka Utama. (5)

- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius (14)
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. (13)
- Yeni, G. 2015. *Rekayasa Proses Nanoenkapsulasi Konsentrat Katekin Dari Gambir (Uncaria Gambir Roxb.) Sebagai Antioksidan*. [Thesis]. Sekolah PascaSarjana, IPB : Bogor (3,28)
- Yuliana. 2017. *Modifikasi Struktur Etil Ester Dari Crude Palm Oil (Cpo) Menggunakan Reaksi Oksidasi Dengan Variasi Konsentrasi $KMnO_4$* . Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi, Uin Alauddin Makassar (26)
- Yunita, S.P., dan Fauzia A.A. 2015. *Pemanfaatan Bahan Alami Eugenol Sebagai Zat Antioksidan*. Jurnal. Kaunia Vol. XI No. 1, April 2015/1436 : 11-18 (-)

