

DAFTAR PUSTAKA

- Ameer, O.Z., I.M. Salman, Ko Jin Quek, M.Z. Asmawi. 2015. *Loranthus ferrugineus*: a Mistletoe from Traditional Uses to Laboratory Bench. *Journal Internasional Farmakologi*. 18(1):007-018.
- Ameer, O.Z., I.M. Salman, M.F. Yam, H.H. Abd_Allah, M.H. Abdullah, A.M. Shah, A. Sadikun dan M.Z. Asmawi. 2009. Vasorelaxant properties of *Loranthus ferrugineus* Roxb. Extract metanol. *Journal Internasional Farmakologi*. 5(1): 44-50.
- Ameer, OZ., I.M Salman, M.J.A. Siddiqui, M.F. YAM, R.N. Srimaneni, A. Sadikun, Z. Ismail, A.M. Shah, dan M.Z. Asmawi, 2010. Extract Of *Loranthus ferrugineus* Roxb., *Brazilian Journal Of Medical And Biological Research* 186-194.
- Artanti, N., T. Firmansyah, dan A. Darmawan. 2012. Bioactivities Evaluation of Indonesian Mistletoes (*Dendrophthoe pentandra* (L.) Miq.) Leaves Extracts. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 2(1): 24-27.
- Balasundram, N., K. Sundram and Samman, S. 2006. Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. *Food Chemistry*, 99 (1): 191-203.
- Balouiri, M., M. Sadiki and S. K. Ibsouda, 2016. Methods for in vitro evaluating antimicrobial activity: A review. *Journal of Pharmaceutical Analysis*, 6(2), 71-79.
- Barros, L., S.Falcao., P. Baptista., C. Freire., M. Vilas-Boas and I.C.F.R. Ferreira. 2008. *Antioxidant Activity of Agaricus sp. Mushrooms by Chemical, Biochemical and Electrochemical Assays*. *Journal Food Chemistry*.
- Byarugaba D., 2009. Department of Veterinary Microbiology and Parasitology. Faculty of Veterinary Medicine. *Makerere University*.
- Cheng, Y., Q. Xu, J. Liu, C. Zhao, F. Xue and Y. Zhao. 2014. Decomposition of Five Phenolic Compounds in High Temperature Water. *Journal of the Brazilian Chemical Society*. <https://doi.org/10.5935/0103-5053.20140201>
- Cheng, Z., L. Su, J. Moore, K. Zhou, M. Luther, J.J. Yin, and L.L. Yu, 2006. Effect Of Postharvest Treatment And Heat Stress On Availability Of Wheat Antioxidants. *J. Agric. Food Chem.* 54: 5623-5629.
- Cowan, M.M. 1999. *Plants Productas An Antimicrobial Agents*. *Clinical Microbiology*.

- Darsana, I.G.O., I.N.K Besung, dan H. Mahatmi. 2012. Potensi Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steenis) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* secara In Vitro. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3) : 337 – 351.
- Dévéhat, F. Lohézic-Le, S. Tomasi, D. Fontanel and J. Boustie. 2002. Flavonols from *Scurrula ferruginea* Danser (Loranthaceae). *Z. Naturforsch. C.*, 57, 1092–1095.
- Dharmawan I.W.E., K. Retno dan S.P. Made. 2009. Isolasi *Streptomyces* Spp. Pada Kawasan Hutan Provinsi Bali Serta Uji Daya Hambatnya Terhadap Lima Strain Diarrheagenic *Escherichia Coli*. *Jurnal Biologi XIII* (1) : 1 – 6
- Diningsih, A. dan Y. Aswan. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol dan Etil Asetat pada Benalu Kakao (*Dendrophthoe Pentandra* (L.) Miq) terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*. Vol. 4 No.2.
- Dwidjoseputro, D. 2003. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan, Jakarta.
- Gan, C.H., N.B. Amira and R. Asmah. 2013. Antioxidant Analysis of Different Types of Edible Mushrooms (*Agaricus bisporous* and *Agaricus brasiliensis*). *International Food Research Journal* 20 (3):1095- 1102.
- Garitty, G. M., J.A. Bell, and T.G. Lilburn. 2004. *Taxonomic Outline of the Prokaryotes*. In Berge's Manual of Sysematic Bacteriology. Springer. New York.
- Handayani, R.S., S. Siahaan, dan M.J. Herman. 2017. Resistensi antimikroba dan penerapan kebijakan pengendalian di rumah sakit di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
- Ibrahim, A.M., Yunita, H.S. Feronika. 2015. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3 (2):530-541.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *CEFARS: Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 3(2), 46– 55.
- Jawetz, E., J. L. Melnick, and E.A Adelberg, 2013. *Medical Microbiology Twenty-Sixth Edition*. New York: McGraw – Hill.
- Jawetz, E., J.L Melnick and E. A Adelberg. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, E.B Wasito, N. Mertaniasih, M. Harsono, S. Alimsardjono, L. Edisi XXII, 327-335, 362-363, Penerbit Salemba Medika, Jakarta.

- Jeong, S. M. 2004. Effect Of Heat Treatment On The Antioxidant Activity Of Extract From Peels. *Journal Of Agricultural and Food Chemistry*. 52, 3389-3393.
- Juliantina. 2009. Manfaat Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Agen Antibakterial Terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia* 1(1).
- Khatun, M., S. Egucgi, T. Yamaguchi, H. Takamura and T. Matoba. 2006. Effect of Thermal Treatment on Radical Scavenging Activity of Some Species. *Journal Food. Sci. Technol Res*. 12(3): 178-185.
- Kumala S., E.Agustina dan P. Wahyudi. 2007. Uji Aktifitas Antimikroba Metabolit Sekunder kapang Endofit Tanaman trengguli. *Bahan alam Indonesia*. 6(2) : 46-48.
- Lai, Y.H. and Y.Y Lim. 2011. Evaluation of Antioxidant Activities of the Methanolic Extract of Selected Ferns in Malaysia. *International Journal of Environmental Science and Development*, Vol. 2, No. 6 :442-447
- Lim, Y.C, R. Rajabalaya, S.H.F. Lee, K.U. Tennakon, Q.V. Le, A. Idris, I.N. Zulkipli, N. Keasbery, and S.R. David, 2016. Parasitic Mistletoes of the Genera *Scurrula* and *Viscum*: From Bench to Bedside. *Molecules*. 21(8) : 1-6.
- Manik, D.F., T. Hertiani. 2014. Analisis Korelasi Antara Kadar Flavonoid Dengan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Dan Fraksi-Fraksi Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Khazanah*, Vol. 6 No.2.
- Marvibaigi, M., N. Amini, E. Supriyanto, S. Jamil, , F.A.A Majid dan S.J.J.T. Khangholi. 2014. Total Phenolic Content, Antioxidant and Antibacterial Properties of *Scurrula ferruginea* Extracts . *Jurnal Teknologi*. 70(5).
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. 26: 211 – 219.
- Muhammad, P. H., L.P. Wrasisati dan A.A.M Dewi Anggreni. 2015. Pengaruh suhu dan Lama Curing Terhadap Kandungan Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3 (4).
- Murray R. K., D.K. Granner dan V.W Rodwell. 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono). Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Nasution, P., R.M., Roza. Fitmawati. 2013. Aktivitas antibakteri ekstrak daun benalu (*Scurulla* sp) yang tumbuh pada beberapa inang terhadap pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Repository Universitas Riau*.
Repository.unri.ac.id/Perpustakaan Universtas Riau.

- Onay Uçar, E., A. Karagoz, dan N.Arda 2006. Antioxidant Activity Of *Viscum album* ssp. Album. *Jurnal elvesier Fitoterapia*. 77 (2006) 556–560.
- Pambayun, R., M. Gardjito, S. Sudarmadji, K. Rahayu. 2007. Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambir Roxb*) dan Aktivitas Antibakterinya. *AGRITECH* Vol. 27, No. 2.
- Parrilla, A.E., L.A. de-la Rosa., N.R. Martinez and G.A.G. Aguilar. 2007. *Total Phenols and Antioxidant Activity Of Commercial and Wild Mushrooms From Chihuahua, Mexico* : Cienc Tecnol Aliment.
- Pelczar, M. J. dan E.C.S. Chan. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi Jilid 2*. Terjemahan dari Elements of Microbiology. oleh R.S. Hadioetomo, Teja Imas, S. Sutarmi Tjitrosomo, Sri Lestari Angka . UI Press, Jakarta
- Pratama, D. 2017. *Isolasi, Karakterisasi, Dan Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Benalu Kakao (Scurrula Ferruginea (Jack) Danser)*. Skripsi Sarjana Kimia. Universitas Andalas. Padang.
- Putri, O.K., and W., Wuryandari. 2018. Efek Suhu Penyeduhan Daun Tin (*Ficus Carica*) Segar Dan Kering Terhadap Kadar Fenolik Total. *Jurnal Teknologi Pangan* 12 (2): 1–6.
- Rohma P, Novitaria. 2019. Aktivitas rebusan dan seduhan daun mindi kecil (*Melia azedarach* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. Akademi Farmasi Putra Indonesia. Malang.
- Sarastani, D., S.T. Soekarto, T.R. Muchtadi, D. Fardiaz dan A. Apriyanto. 2002. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 13 : 149-156
- Sayuti, K dan R.Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang
- Sembiring, H.B., S. Lenny, L. Marpaung. 2016. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoida Dari Daun Benalu Kakao (*Dendrophthoe pentandra* (L.) Miq.). *Chimica et Natura Acta* Vol. 4 No. 3 : 117-122.
- Shahidi, F. and N. Marian. 1995. *Food Phenolics, Sources Chemistry Effects Applications Technomic*. Publ., Lancaster, Basel.
- Smith A. H., J.A. Imlay, and R.I. Mackie. 2003. Increasing the oxidative stress response allows *Escherichia coli* to overcome inhibitory effect of condensed tannins. *Appl. and Environ. Microb.* 69 (6): 3406-3411.
- Soejono. 1995. *Inventarisasi Pohon Inang Benalu di Kebun Raya Purwodadi*, Makalah Seminar Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia IX 21-22 September 1995, Universitas Gajah Mada.

- Sukadana I. 2010. Aktivitas Antibakteri Senyawa Flavonoid Dari Kulit Akar Awar-Awar (*Ficus septica* Burm F). *Jurnal Kimia*. 4(1):63–70.
- Tristantini, D., A. Ismawati, B.T. Pradana dan J.G. Jonathan. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta. ISSN 1693-4393.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya Terhadap Masyarakat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yuliantari, N.W.A. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Menggunakan Ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Vol. 4, No.1, 35 – 42.
- Zheng, L., Y.M. Bae, K.S. Jung, S. Heu and S.Y. Lee. 2013. Antimicrobial Activity Of Natural Antimicrobial Substances Against Spoilage Bacteria Isolated From Fresh Produce. *Food Control*. 32(2):665-672.
- Zou, Y., Y. Lu. And D. Wei. 2004. Antioxidant Activity of Flavonoid Rich Extrate of *Hypericum perforatum* L. In Vitro, *J Agric Food Chem* 52: 5032-9.

