

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, Z. S., dan Abozed, S. S. 2015. Functional and antioxidant properties of novel snack *crackers* incorporated with Hibiscus sabdariffa by-product. *Journal of advanced research*, 6(1), 79-87.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16th ed. Association of Official Analytical Chemist. In *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Aziz, R. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Kersen (*Muntingia Calabura* Linn) Terhadap Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan *Crackers* (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2018 Biskuit. Jakarta. 42 hal. ICS 67.230
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3541-2002. Margarin. Jakarta. ICS 67.100.20
- Badiaraja, P. H., Primairyani, A., dan Ruyani, A. *Uji Potensi Antipiretik Daun Muda Sungkai (Peronema Canescens) Pada Mencit (Mus Musculus) Serta Implementasinya Dalam Pembelajaran Sistem Imun Di Sma* (Doctoral dissertation, Universitas Bengkulu).
- Das, A. K., Rajkumar, V., Verma, A. K., & Swarup, D. 2012. Moringa oleifera leaves extract: A natural antioxidant for retarding lipid peroxidation in cooked goat meat patties. *International Journal of Food Science and arfandi*
- Dewi, Y. K., dan Riyandari, B. A. 2020. Potensi Tanaman Lokal sebagai Tanaman Obat dalam Menghambat Penyebaran COVID-19. *Jurnal Pharmascience*, 7(2), 112-128.
- Dillasamola, D., Aldi, Y., Wahyuni, F. S., Rita, R. S., Umar, S., dan Rivai, H. 2021. Study of Sungkai (*Peronema canescens*, Jack) Leaf Extract Activity as an Immunostimulators With In vivo and In vitro Methods. *Pharmacognosy Journal*, 13(6).
- Eril, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., dan Amalia, L. 2011. SUBSTITUSI TEPUNG KEPALA IKAN LELE DUMBO (*Clarias Gariepinus* sp) UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN KALSIUM *CRACKERS*. *Jurnal Gizi Dan Pangan*.

- Fitria, A. 2021. Karakterisasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Non Polar, Semi Polar, Dan Polar Dari Daun Sungkai. Skripsi. Padang : Universitas Perintis.
- Formagio, A. S. N., C. R. F. Volobuff., M. Santiago., C. A. L., Cardoso., M. D. C., Vieira dan Z. V. Pereira. 2014. Evaluatoin of Antioxidant Activity, Total Flavonoids, Tannins and Phenolic Compounds in Psychotria Left Extract. *Antioxidants*. Journal.3: 745- 757.
- Hasbi, S. 2012. Uji Sensitivitas Perasan Daun Alpukat (*P. americana* Miller) terhadap *Pseudomonas* sp Metode Invitro. Akademi Analisa Kesehatan. Banda Aceh.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 96 : 529-538.
- Ibrahim, A., & Kuncoro, H. 2012. Identifikasi Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* JACK.) terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 2(1), 8–18.
- Indraswari A. 2008. Optimasi Pembuatan Ekstrak Daun Dewandaru (*Eugenia Uniflora* L.) Menggunakan Metoda Maserasi Dengan Parameter Kadar Total Senyawa Fenolik Dan Flavonoid. Doctoral Dissertation Fakultas Farmasi. Surakarta. Unversitas Muhamadiyah
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E., N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. Vol 10
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 45
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat : Jakarta. Hal : 45
- Latief, M., Tarigan, I. IL., Sari P, M., dan Aurora, F. E. 2021. Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrk Etanol Daun Sungkai (*Peronema canscend* Jack) Pada Mencit Putih Jantan Antihyperuricemia Activity of Ethanol Extract of Sungkai Leaves in Male White Mice. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*. 18(1)
- Kustini, A., Kusharto, C. M., dan Damayanthi, E. 2017. Pengembangan *crackers* Sumber Protein dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Tepung Badan-Kelapa Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*). *Ekologi Manusia, IPB. Nutri-sains*. Vol. I. Edisi 1.
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. *Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (Oryza nivara) dan Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera) sebagai Pangan Fungsional*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 5 Nomor 2 (2019) : 1 – 13
- Mariana, E. 2010. Pembuatan *Crackers* Jagung Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 97-98.

- Miryanti, A., Lanny S., K. Budiono. Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Jurnal Ilmu Pengetahuan Alam UI*. 2011. Hal: 7-8
- Muchtadi, T., Ayustanigwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. CV Alfabeta. Bandung. 245 Hal
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung. Hal : 24
- Mutiara, E., Adikahriani, & Wahidah, S. 2012. Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi. *Jurnal Falkutas Teknik Universitas Negeri Medan*.
- Ningsih, A.; Subehan.; Djide, M. Natsir. Potensi Antimikroba dan Analisis Spektroskopi Isolat Aktif Ekstrak n-Heksana Daun Sungkai (*Peronema canescens JACK*) Terhadap Beberapa Mikroba Uji. Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar, 2013
- Novitasari, A. E., dan Adawiyah, R. 2018. Perbandingan Pelarut Pada Ekstraksi Total Klorofil Daun Mangkokan Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Sains*. Vol. 8 No. 15
- Nurulita, N. A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., dan Dian Utami, N. N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti Aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*.
- Pangesti, Fellary dan Mawaddah, Merisa Rahma.(2019). Optimasi Ekstrak Daun Sungkai Untuk Meningkatkan pH Larutan. *Journal of KSI Mist*, 1(1), 26-31.
- Pratama, I. 2021. Penentuan Kandungan Metabolit Sekunder, Uji Aktivitas Antibakteri Dan Sitotoksik Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema Canescens Jack*) [Doctoral Dissertation], Universitas Andalas.
- Puspitasari, M. L., T. V. Wulansari., T. R. Widyaningsih., J. M. Maligan., dan N. I. P. Nugrahini. 2016. Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*A. muricata L.*) dan Kulit Manggis (*G. mangostana L.*) Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 283-290
- Rebecca, S. S. 2003. *Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L.*)*[Skripsi]. Bogor. Insitut Pertanian Bogor
- Santoni, A.,Pratama Ilham., dan Afrizal. 2020. Penentuan Kandungan Metabolit Sekunder, Uji Aktivitas Antibakteri dan Sitotoksik Ekstrak Daun Sungkai (*Paronema Canescens Jack*). *Jurnal Kimia Unand*, 9(4), 24-36.
- Saputri, G.R., Tutik, dan Permatasari, A. I. 2019. Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera L.*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. Volume 4, No.2 oktober 2019, hal 108-116
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami Dan Sintetik. In *Andalas University Press*.
- Sayuti, K., Permata, D. A., dan Novita, O. 2019. The effect of the addition of "Senduduk" leaves (*Melastoma malabthricum*) on the characteristic of crackers. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(5), 1676–1680.
- Senanayake, S.P.J. N. 2013. Green tea extract: Chemistry, antioxidant properties and

- food applications- A review
- Setiati, S., dan Azwar, M. K. 2020.COVID-19 and Indonesia. *Acta Medica Indonesiana*, 52(1), 84-89.
- Setyaningrum, D. 2019. Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sungkai (*Peronema canescens* jack) Asal Kalimantan Selatan. Skripsi. Banjarbaru : Universitas Lambung Mangkurat.
- Setyaningsih, D, Anton A, dan Maya P.S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sutrisno, R.P. 2013. Penentuan Kadar Klorofil Secara Spektroskopi. Pontianak : Universitas Tanjungpura
- Tapun, M. L. K. 2021. Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Pembuatan *Crackers*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. 2014. AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN TOTAL FENOLIK EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera* LAM). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*. Vol. 3 No 4 November 2014 ISSN 2302-2493.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Gabriel, J. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). [Skripsi]. *Universitas Indonesia*.
- Winarno FG. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 110 hal
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta
- Yani, A. P., Yenita, Y., Ansori, I., & Irwanto, R. 2013. Uji Potensi Daun Muda Sungkai (*Peronema Canescens*) Untuk Kesehatan (Imunitas) Pada Mencit (*Mus. musculus*). In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 11, No. 1, pp. 245-250).
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang. Hal: 11-12, 23 dan 58.

