

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, J. E., Goetz C.M., Mc Laughlin J.L. 1991. *A Blind comparison of Simple Bench-top Bioassay and Human Tumor Cell Cytotoxicities as Antitumor Prescreens*, Natural Product Chemistry, Elsevier, Amsterdam.
- Ardiyansyah. 2007. *Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan*. www.ardiansyah.multiply.com/journal/item (25 Juni 2015, 22.14 WIB).
- Avilla M, Hidalgo M, Moreno CS, Pelaez C, Requena T, de-Pascuel Teresa S. 2009. Bioconversion of anthocyanin glycosides by Bifidobacteria and Lactobacillus. *Food Res Int* 42: 1453-1461. DOI:10.1016/j.foodres.2009.07.026
- Belitz, H. D dan Grosch, W., 1999. *Food Chemistry*, 2nd Edition. Germany, Springer.
- Belleville-Nabet, F. 1996. "Lipoic Acid Improves Survival in Transgenic Mouse Models of Huntington's Disease." dalam: *Neuroreport*. 12(15): 3371-3373
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi aksara: Jakarta.
- Chai PKK. 2006. *Medicinal Plants of Sarawak*. Lee Ming Press. Kuching, Sarawak 212 PP.
- Chang C, Yang M, Wen H, Chern J. 2002. "Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods". *J. Food Drugs Analysis*, 10: 178-182.
- De Groot, H, dan U. Rauen. 1998. "Tissue Injury by Reactive Oxygen Species and The Protective Effects of Flavonoids." dalam: *Fundamental Clinical Pharmacology*. 12: 249-255.
- Eskin dalam Tensika, Betty dewi Sofiah, Kanti Annisa Panca Wijaya. 2007. *Aplikais Ekstrak Pigmen dari Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.) Pada Minuman Ringan dan Kestabilannya Selama Penyimpanan*. [.http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/aplikasi_ekstrak_pigmen.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/aplikasi_ekstrak_pigmen.pdf). (diakses pada 02 Juli 2015, 20.08 WIB)
- Eskin, M., 1979. *Plants Pigment, Flavors and Texture*. London, *Academic Press*.
- Farida dan Fithri. 2015. *Jurnal-Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut)*. Univesitas Brawijaya. Malang.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, Penerbit ITB, Bandung.

- Harrizul, R. Ernita W dan Rusdi. 2013. Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Senyawa Fenolat dan Daya Antioksidan dari Ekstrak Daun Sirsak. Fakultas Farmasi Universitas Andalas. Padang.
- Huang D., Ou B., Prior RL., 2005, The chemistry Behind Antioxydant Capacity Assays. *J., Agricultural and Food*
- Khopkar, S.M. 2003. Konsep Dasar Kimia Analitik. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).
- Kumalaningsih. 2007. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Lampe, J. W. 1999. "Health Effects of Vegetables and Fruit: assessing Mechanims of Action in Human Experimental Studies." dalam: *The American Journal of Clinical Nutrition*. 70 Suppl: 475S-490S.
- Leenhouts .P.W. 1969. A revision of *Lepisanthes* (sapindaceae). *Blumea*. 17:33-91.
- Lestario, Astuti, Raharjo dan Trenggono. 2005. Sifat Antioksidatif Ekstrak buah Duwet (*Syzigum cumini*). Dalam Nugrahan 2007. Ekstraksi Anthosianin dari buah kiara payung (*Filicum decipiens*) denga menggunakan pelarut yang diasamkan (kajian jenis pelarut dan lama ekstraksi). Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw : Malang
- Loomis, T.A. 1987. Toksikologi Dasar. Terjemahan oleh Donatus I.A., Edisi III. Laboratorium Farmakologi dan Toksikologi Fakultas Farmasi UGM. UGM Press. Yogyakarta.
- McCord, J.M. 1979. "Superoxide, Superoxide Dismutase and Oxygen Toxicity." dalam: *Reviews in Biochemical Toxicology*. E. Hodgson, J.R.Bend, R.M. Philpot (Eds.). Elsevier Amsterdam, the Netherland. p. 109-124.
- Mc. Laughli, J.L., Chang, C.J and Smith, D.L. 1991. Bench-Top, Bioassay for The Discovery of Bioactive Naturals Product, An Update, Natural Product Chemistry, Elseiver. Amsterdam.
- McLaughlin, J.L and Roger, L.L., 1998, The Use of Medical Assays To Evaluate Botanicals, *J. Drugs Information.*, 32 : 513-524.
- Meydia. 2006. Isolasi Senyawa Steroid dari Teripang Gama *Stichopus Variegates* dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Meydani, S.N., D. Wu, M.S. Santos, dan M.G. Hayek. 1995. "Antioxidants and Immune Response in aged Persons: Overview of Present Evidence." dalam: *The American Journal of Clinical Nutrition*. 62 (6 Suppl): 1462S-1476S.
- Moulana, R. Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella, *Jurnal Forum*

- Teknik, Universitas Syah Kuala, Darussalan, Banda Aceh. Vol 4, No 3, 2012.
- Nely, F. 2007. (Skripsi) Aktivitas antioksidan rempah pasar dan bubuk rempah pabrik dengan metode polifenil dan uji aom (*Active oxygen method*). IPB : Bogor.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu : Jakarta.
- Pelczar, M. J, E.C.S dan Chan. 1988. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 1 dan 2. Diterjemahkan oleh : Hadiotema, R.S., T. Imas, S.S. Tjitrosoo, S. I. Angka. UI Press. Jakarta.
- Poumorad, F., Hosseinimehr. S.J., Shahabimajd. N. 2006. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Content of Some Selected Iranian Medicinal Plants". *African Journal of Biotechnology*, Vol (11), 1142-1145.
- Rahayu, L. 2009. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dan Biji Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.). Universitas Brawijaya. Malang.
- Ramos, L.A., Lupetti. K.vO., Carvalho, E. T., and Fatibello-Filho, O., 2000, Utilizacao do extrato bruto de frutos de solanum nigrum L. no ensino de quimica. *Ecletica quimica*, 25110-120.
- Reskiyanti A, Tri. 2013. Jurnal Uji toksisitas Ekstra Teripang *Holothuria scabra* terhadap *Artemia salina*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Samsudin, A. M dan Khoiruddin. 2009. *Ekstraksi, Filtrasi dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Manggis*. Semarang: Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Setyowati F.M, Riswan S, Susiarti S. 2005. Etnobotani Masyarakat Dayak Ngaju Di Daerah Timpah Kalimantan Tengah. Pusat Penelitian Biologi – LIPI. Tek. Ling. P3TL-BPPT. 6. (3): 502-510
- Shinta. 2010. *Beras Berpigmen: Sebuah Peluang Pengembangan Pangan Fungsional*. www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=56096, (diakses tanggal 02 Juli 2015, 19.50 WIB)
- Snyder, H.E. dan T.W. Kwon. 1987. *Soybean Utilization*. New York: Van Nostrand Reinhold Co.
- Sudarmadji.1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudjadi. 1986. Metode Pemisahan. Yogyakarta : UGM-Press.
- Upho U .2005. Ethnobotany of Buddhist and Muslim Thais in Some Location in the lower part of Southern Thailand. PhD thesis. Chiang Mai University, Thailand, 542 pp.

Voight, R. 1995. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Penerjemah: Soendani Noerono Soewandhi. UGM Press. Yogyakarta.

Wang,H., G. J. Provan dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. Journal of Food Science and Technology, 11, 152-160.

Weecharangsang W, Opanasopit P, Sukma M, Ngawhirunpat T, Sotanaphun U, Siripong P. 2006. *Antioxidative and Neuroprotective Activities of Extracts from The Fruit Hull of Mangosteen (Garciniamangostana Linn), Medical Principle Practive: 15:281-87*

Winarno, F. G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarsih, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius: Yogyakarta.

Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Bogor: IPB Press.

