

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A, W. 2012. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Salam ( *Eugenia Polyantha Wight*) Dalam Pasta Gigi Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. Jember: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Agoes, A. 2010. Tanaman Obat Indonesia. Jakarta: Salemba medika.
- Apriyanto, A. 1988. Analisa Pangan . Bogor. IPB Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Standar Mutu Minuman Serbuk Instan. Jakarta.
- Blancard, P, H., And Katz, F, R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc: New York.
- Boelens, M, H. 1997. Production, *Chemistry and Sensory Properties of Natural Isolates in Flavours and Fragrances*. K.A.D. Swift. The Royal Society of Chemistry. P. 77 – 79.
- Bridson, E, Y. 1988. The Oxoid Manual. 8th Edition. Oxoid Ltd., Hamshire.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamum burmanni Ness ex Blume*), ISSN No. 0216-0781.
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia (Ed. II ed). Jakarta Trubus Agriwidya.
- De Man, J, M. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. Bandung: ITB
- Dewi, G, P. 2012. Pengaruh Penambahan Dekstrin Terhadap Mutu Produk Minuman Instan Buah Naga Putih (*Hylocereus polyhizus*). [Skripsi].Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Endang S, S dan Prasetyastuti. (2010). Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (*Aloe Vera L*) Terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hipelipidemia. Jurnal Farmasi Kedokteran.
- Estisasih, T dan Sofiah, E. 2009. Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluwak Selama Pengeringan dan Pemasakan. Jurnal Teknologi Pertanian 10 (2)115-122.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fennema, O, R. 1996. Food Chemistry. Edisi ke-III. University Wiscorsin. Madison: New York.
- Ganiswara, T. 1995. Farmakologi dan Terapi. Jakarta: Departemen Farmakologi dan Terapeutik FKUI.

- Glicksman, M. 1968 Gum Technology of Food Industry. Academic Press. New York.
- Gunawan, D. dan Mulyani, S. 2004. Ilmu Obat Alam (Farmakognosi). Jilid I. Jakarta: Penerbit Swadaya. Hal. 107.
- Hayati, M, S. 2003. Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan. Yogyakarta: Penerbit Adicita Karya Nusa.
- Hidayati, E., Juli, N, E, dan Marwanti, E. 2002. “Isolasi Enterobacteriaceae Patogen Dari Makanan Berbumbu dan Tidak Berbumbu Kunyit (*Curcuma longa L*) serta Uji Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa L*) terhadap Pertumbuhan Bakteri yang Diisolasi”. Jurnal Matematika dan Sains 7(2): 43-52.
- Huang, Yu-CHING., Chang, Yung-Ho, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effet of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006) 529-538.
- Hui, Y, H. 1992. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Jittanit, W, Siriwan, N. dan Onuma, T. 2009. *Study of Spray Drying of Pineapple Juice Using Maltodextrin as an Adjunct*. Journal Science Chiang Mai J. Sci. 2010: 37(3) : 498-506.
- Junaedi, E., Sufrida, Y, dan Rinata, M, G. 2013. Hipertensi Kandas Berkat Herbal. Jakarta : Fmedia.
- Katno, S, P. 2008. Tingkat manfaat dan keamanan tanaman obat dan obat tradisional. Karanganyar: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat Tradisional (B2P2TO-OT), Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI.
- Kennedy, J. F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysys Product and Their Derivatives*. Blockie Academic and Profesional
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan Susu Bubuk Dengan Foam–Mat Drying, Kajian Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Susu Bubuk. Fakultas Peternakan. Universitas Muhammdiyah Malang.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B. 2005. Membuat Makanan Cepat Saji. Trubus Agrisarana : Surabaya.
- \_\_\_\_\_. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Trubus Agrisarana : Surabaya.
- Kurniawati, N. 2010. Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur. Tim Redaksi Qanita. Indonesia.
- Kusumaningrum, G, S., R. Setyaningsih dan Suranto. 2003. “Aktivitas Penghambatan Minyak Atsiri dan Ekstrak Kasar Biji Pala (*Myristica*

*fragrans Houtt.* dan *M. fattua Houtt*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Xanthomonas compestris* Oammel. Asal Tanaman Brokoli (*Brassica oleracea var Italica*)". Jurnal Biofarmasi 1(1): 20-24

- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavonoida, Fenilpropanoida dan Alkaloida. Medan: Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.
- Mardiana, L. 2013. Daun Ajaib Tumpas Penyakit Cetakan 5. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T, R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muhlisah, F. dan Hening, S. 1999. Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat. Cetakan IV. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Nugrahani, S.S. 2012. Analisis Perbandingan Efektivitas Ekstrak Akar, Batang dan Daun Herbal Meniran (*Phyllanthus niruri*) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. [Skripsi]. Depok : Universitas Indonesia.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi linn*). [Skripsi]. UAJY. Tidak Diterbitkan
- Putra, S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*) Dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Agroindustri. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Purwati, A. 2004. Berita Keanekaragaman Hayati: "Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004" <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148> [10 Maret 2006].
- Rahayuningsih, E., Suprihastuti S. R, Ester S., Ginanjar P.R., Abriyanto, P. 2006. Penguapan Pelarut dari Tetesan Ekstrak dalam Pengering Sembur (*Spray Driyer*). Media Teknik No.4 Tahun XXVII Edisi 2006. No. ISSN 0216-3012. Hal. 67-73.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). [Skripsi]. Semarang. Universitas Semarang.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rengga, W.D., dan Handayani, P.A. 2010. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. 5 hal.

- Rice-Evans, C.A., Miller, N.J., Bolwel, P. G., Bramely, P.M, dan Pridham, J.B. 1995. "The Relative Antioxidants Activities of Plant-Derived Polyphenolic Flavonoids." Dalam: Free Radical Research. 22: 375-3883.
- Robak, J. dan Gryglewski, R, J. 1998. "Flavonoids are the Risk of Coronary Heart Disease in Men. " dalam: Biochemistry and Pharmacology. 37: 837-841.
- Saifudin, A., Rahayu, V., dan Teruna, H.Y. 2011. Standarisasi Bahan Obat Pustaka : Jakarta.
- Saija, A., M. Scalase, M. Lanza, D. Marzullo, F. Bonina, dan F. Castelli. 1995. "Flavonoids as Antioxidant Agents: Importance of Their Interaction with Biomembranes.: dalam : Free Radical Biology and Medicine. 19 (4): 481-486.
- Salisbury, F.B. Dan Ross, C, W. 1995. Fisiologi Tumbuhan. Bandung: Penerbit ITB.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres: Yogyakarta.
- Siregar, A, H, S. 2015. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Srihari, E., Lingganingrum, Farid, S, H., Rossa, dan Wijaya S,H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk [Seminar]. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Surabaya.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarsono, Gunawan, D., Wahyono, S., Donatus, I,A dan Purnomo 2002. Tumbuhan Obat II, Sifat-sifat, dan penggunaan, Pusat Studi Obat Tradisional, UGM, Yogyakarta
- Sugito, J. 2003. Kamus Pertanian Umum. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Stahl, E. 1985. Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi. (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro). IPB. Bandung.
- Tresna, S,Y, dan Hadi, W, S. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). Malang. Universitas Brawijaya Malang.

United States Department of Agriculture America.(2014). *Nutrient Database for Standard Reference Release 27 Basic Report 02004, Spices, bay leaf*. Diakses: 10 Agustus 2014. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/235>.

Utami, P dan Puspaningtyas, D,E. 2013. *The Miracle of Herbs*. Agro Media.

Whistler, F R., Miller, J,N. And Paschall, E,F. 1984. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London.

Whistler, F R., dan Miller, J,N. 1997. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London.

Widiatmoko dan Hartomo. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.

Winarno, F, G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Winarsi, H, Muchtadi, F, R. Zakaria dan B. Purwantara. 2003. ‘Status Antioksidan Wanita Premenopause yang Diberi Minuman Suplemen ‘Susumeno’.’dalam: *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Yogyakarta. 22-23 Juli 2003.

Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Jakarta

Winarto WP, Tim Karyasari. 2004. *Mememanfaatkan Bumbu Dapur Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Yusrista, G,A,T. 2010. *Miroenkapsulasi Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana, L.*) dan Aktivitasnya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.

