

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad , S. A. 1986. Kimia Organik Bahan Alam. Penerbit Karunika. Jakarta.
- Al-Faqir, S. 2010. Manfaat Klorofil Bagi Kesehatan. [http : // hsudiana. wordpress. com/2010/11/12/manfaat-klorofil-bagi-kesehatan](http://hsudiana.wordpress.com/2010/11/12/manfaat-klorofil-bagi-kesehatan). diakses pada tanggal 12 Februari 2016.
- Angria, M. 2011. Pembuatan Minuman Instan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan citarasa *Cassiavera*. Padang : Universitas Andalas [Skripsi].
- AOAC, (*Association of Official Analytical Chemists*). 1995. *Official Method of Analysis of The Association*. Washinton DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.
- Astawan, M. 2008. Alfafa Kaya Gizi, Obat Multipenyakit. <http://www.alfafa sumber klorofil.htm>. diakses pada tanggal 12 Februari 2016.
- Azima, F., Muchtadi, F.r., Zakaria dan Priosoeryanto, B. P. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak *Cassia vera* (*Cinnamomun burmanii*). Jurnal Stigma 9 (2) : hal 145 – 152.
- Bahrie, S. 2005. Optimasi proses pengolahan bubuk jagung menggunakan alat pengering drum (*drum dryer*). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].
- BPOM RI. 2005. Peraturan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal dan Fitofarmaka. Jakarta : Kepala BPOM.
- BPOM. 2008. Informatorium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- BPOM RI. 2011. Peraturan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 03.1.2.3.06.11.5629 tahun 2011 tentang persyaratan Teknis Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik. Jakarta : Kepala BPOM.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G. H.and Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hal.
- Chiang HC., Jaw S.M., & Chen, P.M. 1992. *Inhibitory Effect of Fisalin B and Fisalin F on Vorious Human Leukimia Cells in vitro*. Anticancer Res, 12(4):1155-62.
- Dwidjoseputro, D. 1994. Pigmen Klorofil. Erlangga. Jakarta.
- Edeoga, H. O., Okwu, D. E, Mbaebie B.O. 2005. Phytochemical constituents of some Nigerian medicinal plants, Afr. J. Biotechnol. 4(7): 685-688

- Farmakope Indonesia. Edisi IV. 1998. Depkes RI. Hal 279-298.
- Fatwa MUI. 2013. Kutipan Keputusan Fatwa Mui No 4/2003 Tentang Pedoman Fatwa Produk Halal. Diakses pada Senin 27 Januari 2014 Pukul 19:00 WIB.
- Food and Drug Administration. 2012. Guidance for Industry, Impurities: Residual Solvents in New Veterinary Medicinal Product, Active Substances and Excipients (Revision 2). U.S Departement of Health and Human Services.
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F,T. 2001. An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powdwer (SMP) During Storage .: Journal of Dairy Saence
- Goldberg, I. 1994. Functional Food. New York. Chapman and Hall
- Gross, J. 1991. *Pigments in vegetable, Chlorophylls and Carotenoids*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Hadisaputra, F. F. 2008. Uji sitotoksik ekstrak etanol kultur akar ciplukan (*Physalis angulata*) yang ditumbuhkan pada media murashige-skoog dengan peningkatan konsentrasi sukrosa terhadap sel myelema. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Halliwell, B., and Whiteman, M. 2004. Measuring Reactive Species and Oxidative Damage in Vivo and In Cell Culture : How Should You Do It and What Do The Result Mean?. Br J Pharmacol. P 142, 231-55.
- Harborne J. B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Padmawinata K, Soediro I, penerjemah; Niksolihin S, editor. Bandung (ID): ITB. Terjemahan dari: *Phytochemical Methods*.
- Hariana, A. H. 2007. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia II, edisi 2, Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta, Hal. 795-800.
- Huang, Yu-Ching.,Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538
- Inna, M., Atmania, N., Primasari, S. 2010. Potential Use of *Cinnamomum burmanii* Essential Oil - based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent. *Journal of Density Indonesia*, 10<sup>th</sup>, Vol. 17, No. 3.
- Irawati. 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTKVEDCA. Cianjur.
- Karou, D., M. H. D. J. Simpure & A. S. Traore. 2005. *Antioxidant and antibacterial activities of polyphenols from ethnomedicinal plants of burkina faso*. *African Journal of Biotechnology*. 4 (8): 823-828.
- Ketaren, S. 1985. Pengantar Teknologi Lemak Minyak dan Lemak Pangan. Balai Pustaka. Jakarta.

- Kumalaningsih S, Suprayogi, dan Yudha B. 2005. Membuat Makanan Siap Saji. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lachman. 1994. Teori dan Praktek Farmasi Industri Edisi III. UI Pres: Jakarta.
- Lastriningsih. 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrasi Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dengan Menggunakan alat Pengering Semprot. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Leong, L. P., and Shui. 2002. An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruits in Singapore Markets. *Food Chemistry*. 102 : p 732-737.
- Masters, K. 1979. *Spray Drying Handbook*. John Wiley and Sons. New York.
- Max, B. 1986. Trends Pharmacol. *Cermin Dunia Kedokteran*. 7:435-436.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium : Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Depdikbud-Ditjen dikti, PAU Pangan dan Gizi. IPB : Bogor.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn). [Skripsi]. UAJY.
- Pinto NB, Morais TC, Carvalho KMB, Silva CR, Andrade GM, Brito GAC, Veras ML, Pessoa ODL, Rao VS, Santos FA. 2010. Topical anti-inflammatory potential of physalin E from *Physalis angulata* on experimental dermatitis in mice. *Phytomedicine*. 17:740-743.
- Pitojo, S. 2006. *Ceplukan Herba Berkhasiat Obat*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rindengan B, Steivie K, Juniati T dan Ronald H. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Littri* vol. 13 no. 12.
- Rismunandar. 1989. *Kayu Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar dan F. B Paimin. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, A. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya paniculata* (L) Jack) secara *in vitro*. *Majalah Farmasi Indonesia*. 3: 136-140.
- Saifudin, A., Rahayu, H dan Reuna, H. Y. 2011. *Standarisasi Bahan Obat Alam*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sa MS, Menezes MN, Krettli AU, Ribeiro IM, Tomassini TCB, Santos RR, Azevedo WF, Soares MBP. 2011. Antimalarial activity of physalins B, D, F, and G. *J Nat Prod*. 74:2269-2272.

- Sampoerno dan D. Fardiaz. 2001. Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. Di dalam : L. Nuraidadan R.D. Hariyadi (Eds.) Pangan Fungsional Basis bagi Industri Pangan Fungsioanal dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional – IPB. Bogor.
- Santos, J. A. A, Tomassini T. C. B, Xavier D. C. D, Ribeiro I. M, Silva M. T. G, Filho Z. . BM. 2003. Molluscicidal activity of *Physalis angulata* L. extracts and fractions on *Biomphalaria tenagophila* (d'Orbigny, 1835) under laboratory conditions. *Mem Inst Oswaldo Cruz*. 98:425-428.
- Shingu, K. 1992. *Three New Withanolides, Physagulins E, F and G from Physalis angulata* L. *Chem Pharm Bull*, 40, 2448-2451.
- Silva, M. T., Simas, S. M., Batista, T. G, Cardarelli, P., Tomassini, T. C. 2005. "Studies on antimicrobial activity in vitro of *physalis angulata* L. (solanacea) fraction and physalin B bringing out the importance of assay determination. *Mem.inst.Oswaldo Cruz* 100 (7): 779-82
- Smith, A. H., Imlay, J.A. & Mackie, R. I. 2003. Increasing the oxidative stress response allows *Escherichia coli* to overcome inhibitory effect of condensed tannins, *Appl and Environ. Microb.* 69 (6): 3406-3411.
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor. Bogor. 120 hal.
- \_\_\_\_\_. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara : Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Dekstrin untuk Industri Pangan. Jakarta. [http://webisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/detail\\_sni/2977](http://webisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/2977).
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. No.01-4320-1996.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.
- Suyanto. 2011. Metodologi dan Aplikasi Penelitian Keperawatan. Cetakan Pertama. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Waji, R. A. 2009. Flavonoid (*Quercetin*). Makalah Kimia Organik Bahan Alam. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Whistler, R. L and BeMiller, J. N. 1993. Industrial Gums. Academic Press, San Diego, CA.
- Widiatmoko dan Hartomo. 1993. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, C. 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* Linn). *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(4), hal 149-153. FKUI: 1857.

Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.