

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, D. 2013. *Pengaruh Pemberian Jus Biji Pepaya (Carica papaya L.) Terhadap Rasio Kolesterol LDL:HDL Tikus Sprague Dawley Dislipidemia.* [Tesis]. Semarang: Fakultas Kedokteran. Univesitas Diponegoro. 33 hal.
- Ahadi, Mochammad Riyadh. 2003. Kandungan tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun (*Rhizophora Mucronata* Lamk ) pada Ekosistem Tambak Tumpang Sari di Belanakan, Purwakarta, Jawa Barat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia. Jakarta. 337 hal
- Amir, A. 1992. Pengaruh penyuntikan ekstrak biji pepaya gandum (*Carica papaya* L.) terhadap sel-sel spermatogenik mencit dan jumlah anak hasil perkawinannya. [Tesis]. Program Pascasarjana Universitas Indonesia. Bidang Ilmu Kedokteran Dasar. Jakarta.
- Arsiyanti, C. 2012. Pengaruh Pemberian Jus Biji Pepaya (*Carica papaya L.*) Terhadap Kadar Asam Urat Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. [Skripsi] 29 hal. Semarang : Fakultas Kedokteran Diponegoro.
- Ashari. S., 2004. Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial. Bayumedia, Jakarta Timur.
- Bernardi A.P.M,A.C. Lopez,A. Aspee, S. Rech, G.L.V Poser, R. Bride, E.Lissp. 2007. *Antioxidant Activity Of Flavonoids Isolated From Hypericum Ternum.* *J Chil Chem Soc* 52(4): 1326-1329

Burger, I., Burger B.V Albrecht, C.F. Species, H.S.C and Sandor P. 1998. *Triterpenoid Saponin from Bacium Gradivlona Var. Obovatum Phytoche Mistry*.49 : 2087-2089.

Deaville, E.R., D.I. Givens.,Mueller-Harvey. 2010. *Chesnut and Mimosa Tannin Silages: Effect in Sheep Differ for Apparent Digestibility, Nitrogen Utilitation and Losses*. Anim. Feed Sci. Technol. 157:129-138

Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Terjemahan K. Padmawinatan. Edisi II. Bandung : ITB Press. Halaman 152.

Harborne, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Edisi kedua*. ITB : Bandung

Hartika, R.2009. *Aktivitas Inhibisi A-Glukosidase Ekstrak Senyawa Golongan Flavonoid Buah Mahkota Dewa* . [skripsi]. Bogor: Departemen Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.

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.

Lova, C.Y. 2014. *Pembuatan Minuman Fungsional Teh Daun Senduduk ( Melastoma malabathricum L.) Bercita Rasa Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 44 hal.

Markham, K. R. 2003. *Cara Mengidentifikasi Flavonoida*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung.

Marzuqi, Y. 2012. *Khasiat Daun Pepaya Untuk Penderita Kanker*. Penerbit Dunia Sehat, Jakarta Timur.

Nadia, 2009. Manfaat Flavonoid Untuk Kesehatan Kita. <http://islamedia.blogspot.com/2009/11/manfaat-flavonoid-untuk-kesehatan-kita.html>. Diakses tanggal 30 April 2014

Oliveira, S.G.,T.T.Berchielli, M.S. Pedreira, O. Primavesi, R. Frighetto and M. Lima. 2007. *Effect of tannin levels in sorghum silage and concentrate supplementation on apparent digestibility and methane emission in beef cattle*. Anim. Feed Sci. Technol. 135:236-248

Pracaya, 2000. *Jeruk Manis*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Padayatty. 2003. *Vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention*.

Pratiwi, E. 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Loranthus parasiticus*) Dengan Tingkat Konsentrasi Sari Belimbing Wuluh Sebagai Minuman Fungsional. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 50 hal.

Robinson, T. 1991. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Edisi ke-6 Terjemahan Kosasih Padmawinata. ITB Press. Bandung.

Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Edisi ke-4 Terjemahan Kosasih Padmawinata. ITB Press. Bandung.

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 Fungsional dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional – IPB. Bogor.

Santoso Hieronymus B.1998. Selai Pepaya. Kanisius Teknologi Tepat Guna. Yogyakarta.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspitasa, S.M., 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.

Simbolon, F. P. M., 2008. Pengaruh Konsentrasi Emulsi dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*, Linn). USU-Press, Medan.

Soedarya, A.P. 2009. Agribisnis Pepaya. Pustaka Grafika. Bandung.

Sudarmadji, Bambang dan Suharmi. 1984. Analisa Bahan Pangan dan Pertanian . Yogyakarta: Liberty.

Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suharmi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian (edisi keempat). Yogyakarta. Liberty. 160 hal.

Sukadana, I .M., Santi, S. R., Juliarti, N. R. 2008. Aktivitas antibakteri senyawa golongan triterpenoid dari biji pepaya (*Carica papaya* L.). Jurnal Kimia. 2(1): 15-18.

Syah,M. 2009.Perbandingan aktivitas Radikal Bebas dan Antioksidan Terhadap Pisang Raja Sere (*Musa AAB*). Jakarta: Universitas Indonesia.

Trilaksani, W. 2003."Antioksidants : Jenis,Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan".Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Valentina, E. 2013. Daya Peredaman Radikal Bebas Ekstrak Metanol Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Metoda DPPH (1,1-Diphenyl-2-Pieryl Hydrzyl):Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya 2 (1): 1-9

Waji, R.A.2009. *Flavonoid (Quersetin)*. Makassar : Universitas Hasanudin.

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

Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 15-18.

Willats, J, William G.T., Paul K. and Jorn D. M. 2006. *Pectin: New Insights into an Old Polymer are Starting to Gel*. *Journal of Trends in Food Science & Technology* 17 (2006) 97-104, Denmark

Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius : Yogyakarta

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.



