

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F. Dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 193-194.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington. Hal 4, 18-19
- Batari, R. 2007. *Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral POM. Jakarta. Hal 7-8, 10-11.
- Diana, F.M. 2012. Omega-3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6(2): 113-117.
- Duthie, I.F. dan S.M. Barlow. 1992. Dietary Lipid Exemplified by Fish Oils and Their n-3 Fatty Acid. *J. Food Science Technology* 6: 20-35.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, Kgs. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang. Hal 87 dan 101.
- Erawati, 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garcianiadalanthera Pierre Dengan Metode DPPH (1,1-Difenil Pikrihidrazil) Dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi Paling Aktif. [Skripsi] Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Firdausni, Failisnur dan Diza, Y.H. 2011. Potensi Pigmen Cassiavera pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri* 1(1): 15-21.
- Gaedcke, F., Steinhoff, B. and Blasius, H. 2003. *Herbal Medicinal Products*. CRC Press. New York.
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K.B. 1992. *Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Harbone, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. ITB. Bandung. Terjemahan : Koasasih P, Soediro Iwang.
- Hariana, A. 2015. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 187.
- Hertog, M. G. L., Hollman, P. C. H. and Katan, M. B. 1992. Content of Potentially Anticarcinogenic Flavonoids of 28 Vegetables and 9 Fruits Commonly Consumed in The Netherlands. *J. Agric. Food and Chemistry* 40: 2379-2383.

- Hidayat, S dan Napitupulu, R.M. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. AgriFlo (Penebar Swadaya). Jakarta. Hal 235-236.
- Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (*Ipomoea Aquatica* Forsk) Constituents. *Botanical Bulletin of Academia Sinica*, vol.46.
- Husni, A., Putra, R. dan Lelana, Y. B. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina* sp. Pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. *JPB Perikanan* 9(2): 165-173.
- Irawan, D., Hariyadi, P. dan Wijaya, H. 2003. The Potency of Krokot (*Portulaca oleracea*) as Functional Food Ingredients. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 10(1): 1-12.
- Irwanto, Suro. 2012. *Studi Pembuatan Teh Pucuk Gambir Bercita Rasa Cassiavera*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jamilah. 2015. *Instruksi Kerja Pangan dan Produk Pertanian Asam Lemak*. [Dokumen] Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1-2.
- Jariah, Nurul Umi. 2014. *Uji Organoleptik Dan Daya Simpan Selai Krokot (Portulaca Oleracea) Dengan Pewarna Sari Buah Naga Merah Dan Penambahan Jahe Serta Gula Aren Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. [Naskah Publikasi] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Lingga, Lanny. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. Hal 219-220.
- Mardisadora, Olga. 2010. *Identifikasi dan Potensi Antioksidan Flavonoid Kulit Kayu Mahoni (Swietenia macrophylla King)*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mohamed, A.I. dan Hussein, A.S. 1994. Chemical Composition of Purslane (*Portulaca oleracea*). *Plant Foods for Human Nutrition* 45 : 1-9.
- Muchtadi, T.R. dan Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bogor. Hal 93-95.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan dan Pangan Bahan PAU*. Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. Hal 13.
- \_\_\_\_\_. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. Hal 195.
- Muhidin, D. 2001. *Agroindustri Papain dan Pektin*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muthi'ah, Z. 2016. *Penentuan Kadar Fenolik Total dan Standarisasi Ekstrak Kulit Kayu Secang (Caesalpinia sappan L)*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal 256.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Perannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Berlian* 9(2): 196-202.
- Omara-Alwala, Thomas R., Mebrahtu, T., Prior, Debra E. dan Ezekwe, Michael O. Omega-Three Fatty Acid in Purslane (*Portulaca oleracea*) Tissue. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 68(3): 198-199.
- Perina, D., Satiruihani, Soetaredjo, F.E., Hindarso, H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Jurnal Widya Teknik* 6(1): 1-10.
- Permata, D.A. dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 20 (1): 44-49
- Rahmat, H. 2009. *Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenus Jawa Barat*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, Gina Mustika. 2014. *Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Kandungan Asam Lemak dalam Minyak Ikan Teri Galer (Stolephorus indicus van Haselt)*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 15 dan 21.
- Soenanto, H. dan Kuncoro, S. 2005. *Hancurkan Batu Ginjal dengan Ramuan Herbal*. Puspa Swara. Jakarta. Hal 28.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program strata I Fakultas Bioeksakta*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal 265-267.
- Suryadi dan Kusmana. 2004. *Mengenal Sayuran Indijenes*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bogor. Hal 7.
- Susila, Anas D., Syukur, M., Purnamawati, H., Dharma, K., Gunawan, Endang dan Evi. 2012. *Tanaman Sayuran Indigenus*. ITB. Bogor. Hal 1-50.
- Taufik, M. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengering Konvensional dan Fluidized Bed*. [Skripsi] Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Vidrih, R., Filip, S. dan Hribar, J. 2009. Content of Higher Fatty Acids in Green Vegetables. *Czech J. Food Science* 27:5125-5129.

- Widyastuti, Niken. 2010. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH dan FRAP serta Kolerasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. Hal 3,11,15,16,35,50,131 dan 233.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 4-114.
- Zhou, Yan-Xi., Xin, Hai-Liang., Rahman, K., Wang, Su-Juan., Peng, C. and Zhang, H. 2015. *Portulaca oleracea L.: A Review of Phytochemistry and Pharmacological Effect*. *Review Article: BioMed Reserch International* 1-11.

