

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana I.K, E. Yulinah, A.A. Soemardji, E. Kumolosasi, M.I. Iwo, J.I.S, Suwendar. 2004. Uji aktivitas antidiabetes ekstrak etanol buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Acta Pharmaceutica Indonesia*. Vol 29 (2): 43-49.
- Alupului, A., I. Calinescu, dan V. Lavric. 2012. Ultrasonic vs Microwave Extraction Intensification of Active Principles from Medical Plants. *U.P.B. Sci. Bull.*, Series B, Vol. 74 (2): 129-142.
- Amarowicz, R., M. Naczka, dan F. Shahidi. (2000). Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls. *JAOCs*. Vol. 77 (9): 957-961.
- Anam, C. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*. (2): 72-144.
- Angelia, I.O. 2016. Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak dengan Pemberian Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* Linn). *Jtech 2016*, Vol. 4 (1): 32-36.
- Aryadi, I.G.A.I.P. 2014. Pengaruh Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Sebagai Penyebab Abses Periodontal Secara *In Vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali. 62 halaman.
- Bakti, C. P. 2012. Optimasi Produksi Enzim Selulase dari *Bacillus* sp. BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan Response Surface Methodology. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia. Depok, Jakarta. 60 halaman.
- Box, G.E.P and N.R. Draper. 1987. *Empirical Model Building and Response Surface*. John Willey and Son Inc. New York, US. 663 p.
- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA Weinheim. Jerman. 602 p.
- Cikita, I., I.H., Hasibuan dan H., Rosidanelli. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 5 (1): 45-51.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Puspa Swara. Jakarta. 132 halaman.
- David, A and R. A. Philip. 2001. *Fruit Process Nutrition, Product and Quality Management*. 2nd Edition. Aspen Publication. Gaithersburg. 312 p.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal: 3-5, 10-11.
- Direktorat Jenderal Holtikultura. 2015. *Statistik Produksi Holtikultura Tahun 2014*. Kementerian Pertanian RI. Jakarta. Hal: 122.
- Djauhariya, E., R. Mono., dan Ma'mun 2006. Karakteristik Morfologi dan Mutu Buah Mengkudu. *Buletin Plasma Nutfah*. Vol.12 (1): 1-8.

- European Food Safety Authority. 2008. Safety of leaves from *Morinda citrifolia* L. *The EFSA Journal*. 769: 1-17.
- Goburdhun, D. dan B. Jhurree. 1995. Effect of Deep-Fat Frying on Fat Oxidation in Soybean Oil. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. Vol 46 (4): 363-71.
- Gordon, M.H. 2001. *Measuring Antioxidant Activity*. Dalam: Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva-Malarova, and Michael Gordon (ed.). *Antioxidant in Food Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd. London. 400 p.
- Halimah, Hafni. 2016. Observasi Potensi Penggunaan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai Antibakteri, Antioksidan, dan Sumber β -Karoten. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 20 halaman.
- Handayani, Hana., Sriherfyna, F.H dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 (1): 262-272.
- Hand, S.B., K. Nuray and K. Feryal. 2006. Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates During Storage. *Journal of Food Engineering*. Vol. 74: 211-216.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terbitan kedua, terjemahan Padmawinata, K. dan Soediro, I, Penerbit ITB. Bandung. 354 halaman.
- Irawan, R. 2016. Formulasi dan Uji Aktivitas Penyembuhan Luka Insisi Sediaan Gel Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan *Geliing Agent* Karbopol 940. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. 112 halaman.
- Januarti, I.B., A. Santoso, A.S. Razak. 2017. Ekstraksi Senyawa Flavonoid Daun Jati (*Tectona grandis*, L.) dengan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Media Farmasi Indonesia*. Vol. 12(2): 1259-1266.
- Kahkonen M.P, A.L., Hopia, H.J., Vourela, J.P., Rauha, Pihlajak, T.S., Kujala, M., Heinonen. 1999. Antioxidant Activity of Extract Containing Phenolic Compounds. *J Agric Food Chem*. (47): 3954-62.
- Ketaren, S dan I.G.M, Suastawa. 1995. Pengaruh Tingkat Mutu Buah Panili dan Nisbah Bahan dengan Pelarut Terhadap Rendemen dan Mutu Oleoresin yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 3: 161-171.
- Koirewoa, Y. A., Fatimawali, W. I. Wiyono, 2012. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). [Laporan Penelitian]. FMIPA UNSRAT. Manado.
- Lumempouwa, L.I., E, Suryantoa, and J.J.E, Paendonga. 2012. Aktivitas Anti UV-B Ekstrak Fenolik dari Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, Vol. 1(1): 1-4.
- Mason TJ. 1990. *Sonochemistry: The Use of Ultrasonic in Chemistry*. Volume ke-1. Royal Society of Chemistry. Cambridge . UK. 165 p.

- Mardiah, D. 2010. Ekstraksi Kelopak Bunga dan Batang Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna Alami. Fakultas Agribisnis. Universitas Juanda. Vol. 3 (2): 30-37.
- Margaretta, S., S.D, Handayani., N, Indraswati dan H. Hindarso. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb Sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. Vol. 10 (1): 21-30.
- McClatchey, W. 2002. From Polynesian Healers to Health Food Stores: Changing Perspectives of *Morinda citrifolia* (Rubiaceae). *Integrative Cancer Therapies*, 1: 110–120.
- Montgomery, D. C. 2001. *Design and Analysis of Experiment*. John Willey and Sons, Canada. 277 p.
- Molyneux, Philip. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakar J. Sci. Technol*, Vol. 26 (2): 211-219.
- Mosquera, O. M., Y. M. Correa., D. C. Butirago and J. Nino. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants from Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*, Vol. 102 (5): 631-634.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. Vol 7 (2) : 361-367.
- Nasir, Subriyer., Fitriyanti., Kamila., dan Hilma. 2009. Ekstraksi Dedak Padi Menjadi Minyak Mentah Dedak Padi (*Crude Rice Brain Oil*) dengan Pelarut N-Hexana dan Ethanol. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 16 (2) : 1-10.
- Nuryanti dan H.D, Salimy. 2008. Metode Permukaan Respon dan Aplikasinya pada Optimasi Eksperimen Kimia. *Risalah Lokakarya Komputasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir: 6-7 Agustus 2008* (373-391).
- Perry, R.H and C.H. Hilton. 1973. *The Chemical Engineers Handbook*. 5th. McGraw Hill Book Company. New York, US. 1550 p.
- Pokorni, J., N. Yanishlieva., and M, Gordon, 2001. *Antioxidant in Food: Practical Application*. CRC Press, New York. US. 400 p.
- Pratiwi, C., F. Diba, dan Wahdina. 2015. Bioaktivitas Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) terhadap Rayap Tanah (*Coptotermes curvignathus* Holmgren). *Jurnal Hutan Lestari*. Vol. 3 (2): 227-223.
- Prakash, A., F. Rigelhof and E. Miller 2001. Antioxidant Activity. *Analytical Progress*. Medallion Laboratories. Vol. 19(2): 1-4.
- Rama. P. 2008. *Bioetanol Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan*. Penerbit Agro Media. Jakarta. 224 halaman.
- Ramadhan, A.E dan H.A, Phaza., 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zinger officinale* Rose) Secara Batch. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang. 24 halaman.

- Sang, S., X., Cheng, N., Zhu, R.E, Stark, V., Badmaev, G., Ghai, R.T., Rosen., dan C.T., Ho. 2001. Flavonol glycosides and novel iridoid glycoside from the leaves of *Morinda citrifolia*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 49: 4478-4481.
- Sayuti, K. dan R., Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 102 halaman.
- Setyawaty, R., A. Ismunandar, N.Q, Ngaeni. 2014. Identifikasi Senyawa Antrakuinon pada Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) Menggunakan Kromatografi Lapis Tipis. *Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP 2014*. Purwokerto.
- Sholihah, M. 2016. *Ultrasonic-Assisted Extraction* Antioksidan dari Kulit Manggis. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 27 halaman.
- Simanjuntak, P., T. Parwati, L.E, Lenny., S.R, Tamat., R. Marwani. 2004. Isolasi dan Identifikasi Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh (*Scurrula oortiana* (Korth) Danser). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Vol. 5 (1): 19-24.
- Sitepu, J. 2011. Perbandingan Efektivitas Daya Hambat terhadap *Staphylococcus aureus* dari Berbagai Jenis Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn) (*In Vitro*). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi, Univeristas Sumatera Utara. Medan. 44 halaman.
- Solomon. 1999. *The Noni Phenomenon*. Direct Source Publishing. Utah. 296 pp.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 halaman.
- Suslick, K. S. 1988. *Ultrasound: its chemical, physical, and biological effects*. VCH. New York, USA. 336 p.
- Suratmo. 2009. Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Antioksidan. *BSS*. Vol. 205 (1): 1-5.
- Tiwari P., B. Kumar., M. Kaur., G. Kaur and H. Kaur. 2011. Phytochemical Screening and Extraction: A Review. *Internationale Pharmaceutica Scientia*. Vol. 1 (Issue 1): 98-106.
- Treybal, R.E. 1980. *Mass Transfer Operations*. McGraw-Hill Book Co. Singapore. 767 p.
- Utami, A.M. 2010. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah dan Daun Mengkudu. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 37 halaman.
- Vardeman, S.B and J.M, Jobe. 1998. *Statistical Quality Assurance Methods for Engineering*. John Willy and Sons, inc. 576 p.
- Wati. 2008. Kajian Pemberian Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai Antibakteri Alami *Salmonella thypimurium* dan Pengaruhnya Terhadap Performa Ayam Pedaging. [PKM Penelitian]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 23 halaman.

- Wijaya, Heri., Novitasari dan S. Juabaidah. 2018. Perbandingan Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai (*Sonneratia caseolaris*, L. Engl). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, Vol. 4 (1): 79-83.
- Yang, Jian., R. Gadi and T. Thomson. 2011. Antioxidant Capacity, Total Phenols, and Ascorbic Acid Content of Noni (*Morinda citrifolia*) Fruits and Leaves at Various Stage of Maturity. *Micronesica*. Vol. 41 (2): 167-176.
- Yuliantari, N.W.A., Widarta, I.W.R dan Permana, I.D.G.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. *Scientific Journal of Food Technology*, Vol. 4 (1): 35-42.
- Zou, Y., Lu, Y. dan Wei,D. 2004. Antioxidant activity of Flavonoid-rich extract of *Hypericum perforatum*, L. in vitro. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 52: 5032-50.

