

DAFTAR PUSTAKA

1. Yuniarti T. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional. Jakarta; 2008.
2. Badan POM RI. Acuan Sediaan Herbal Volume III Edisi 1. Direktorat Obat Asli Indones. 2007;
3. Andre N. A Review of the Occurrence of Non-Alkaloid Constituents in Uncaria Species and Their Structure-Activity Relationships. *Am J Biomed Life Sci.* 2013;1(4):79.
4. Hayani E. Analisis Kadar Catechin dari Gambir dengan Berbagai Metode. *Bul Tek Pertan.* 2003;8(3):31–3.
5. Isnawati A, Raini M, Sampurno OD, Mutiatikum D, Widowati L, Gitawati DR, et al. Karakterisasi Tiga Jenis Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dari Sumatera Barat. *Bul Penelit Kesehat.* 2012;40(4).
6. Kresnawaty Irma Zauinuddin A. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri dari Derivat Metil Ekstrak Etanol Daun Gambir (*Uncaria gambir*). *J Penelit Tanam Ind.* 2020;15(4):145.
7. Lucida H, Bakhtiar, Amri dan Putri WA. Formulasi sediaan antiseptik mulut dari katekin gambir Jurusan Farmasi FMIPA Universitas Andalas Padang. *J Sain Teknol Farm.* 2007;12:1–7.
8. Ediningsih, Rahayuningsih S. Ekstraksi, Isolasi, Karakterisas dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Katekin Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter). Roxb. *Alkimia* [Internet]. 2019;7(2):177–88.
9. Anggraini T, Tai A, Yoshino T, Itani T. Antioxidative Activity and Catechin Content of Four Kinds of *Uncaria gambir* Extracts from West Sumatra , Indonesia. *African J Biochem Res.* 2011;5(1):33–8.
10. Zhang YJ, Gan RY, Li S, Zhou Y, Li AN, Xu DP, et al. Antioxidant Phytochemicals for The Prevention and Treatment of Chronic Diseases. Vol. 20, *Molecules*. MDPI AG; 2015. p. 21138–56.

11. Braicu C, Lodomery MR, Chedea VS, Irimie A, Berindan-Neagoe I. The Relationship Between the Structure and Biological Actions of Green Tea Catechins. Vol. 141, Food Chemistry. Elsevier Ltd; 2013. p. 3282–9.
12. Musdja MY, Rahman HA, Hasan D. Antioxidant Activity of Catechins Isolate of Uncaria Gambier Roxb in Male Rats. LIFE Int J Heal Life-Sciences. 2018;4(2):34–46.
13. Banker, G.S. dan Anderson NR. The Theory and Practice of Industrial Pharmacy. Philadelphia; 1986.
14. Ansel H. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. IV. Jakarta: Univesitas Indonesia Press; 1989.
15. Chandra A. Studi awal ekstraksi Batch daun Stevia rebaudiana dengan variabel jenis pelarut dan temperatur ekstraksi A preliminary study of Stevia rebaudiana leaves batch extraction using variable type of solvents. 2015;1(Luqman 2007):114–9.
16. Raini M Isnawati A. Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. Media Heal Res Dev. 2012;21(4 Des):145–56.
17. Buchori L. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori Dari Daun Stevia. Reaktor. 2007;11(2):57.
18. Udarno L dan RTS. Biologi Bunga Dua Varietas Gambir (Uncaria gambir Hunter Roxb.) di Kebun Pakuwon. J Sirinoov. 2013;1(2):83–8.
19. Mustika Y. Eksplorasi dan Identifikasi Plasma Nutfah Gambir (Uncaria gambir Roxb) pada Bekas Perladangan Gambir di Padang. Skripsi. Universitas Andalas; 2015.
20. Ayu Haosari M. Uji Aktivitas Antibakteri (+) - Katekin dan Gambir (Uncaria Gambir) terhadap beberapa jenis bakteri gram negatif dan mekanismenya. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah; 2010.
21. Ermianti. Budidaya, Pengolahan Hasil dan Kelayakan Usahatani Gambir (Uncaria gambir Roxb) di Kabupaten 50 Kota. Bul Penelit Tanam Rempah dan Obat. 2015;15(1):50–64.

22. Bernatoniene J, Kopustinskiene DM. The Role of Catechins in Cellular Responses to Oxidative Stress. *Molecules*. 2018;23(4):1–11.
23. Sinaga IMH, Sari MI, Ichwan M, Biomedik M, Kedokteran F. Efek Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Terhadap Tingkat Stress Oksidatif dan Ekspresi Sirtuin 3 pada Hipokampus Mencit Betina Model Penuaan yang Diinduksi D-Galaktosa. 2020;3(1).
24. Anonim. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi 2*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia; 2017. 561 p.
25. Edi B, Mardiani D. *Panduan Budidaya Stevia Sebagai Penghasil Gula Rendah Kalori*. 2015;3–27.
26. Madan, Swati; Ahmad, Sayeed; Singh, GN; Kohli, Kanchan; Kumar, Yatendra; Singh RGM. *Stevia rebaudiana Bertoni : A review*. 2012;1(September):689–92.
27. Djajadi. *Pengembangan Tanaman Stevia raudiana (BERTONI) di Indonesia*. Vol. 13, *Perspektif*. 2015. p. 25–33.
28. Rukmana R. *Budidaya Stevia, Bahan Pembuatan Pemanis Alami*. Yogyakarta: kanisius; 2003.
29. Bawane a, Gopalakrishna B, Akki K, Tiwari O. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *Ijapbc*. 2012;1(3):362–8.
30. Ucar E. The Importance of Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) in Public Health. 2016;6(2):s68.
31. Lemus-Mondaca, R., Vega-Gálvez, A., Zura-Bravo, L., & Ah-Hen K. *Stevia rebaudiana Bertoni source of a high potwncy natural sweetener a comprehensive review on the biochemical*. *Food Chem*. 2012;1121–32.
32. Badawi AM, El-tablawy NA, Bassily NS, El-behairy SA, Savita SM S, K et al. *Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni- A review*. *Phytochemistry*. 2010;64:913–21.
33. Chatsudthipong V, Muanprasat C. *Stevioside and related compounds: Therapeutic benefits beyond sweetness*. *Pharmacol Ther [Internet]*. 2009;121(1):41–54.

34. Geuns JMC. Stevioside. *Phytochemistry*. 2003;64(5):913–21.
35. JECFA. Joint FAO/ WHO Expert Committee on Food Additives Eighty-seventh meeting. 2019;(June):1–15.
36. Ansel H. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Jakarta: UI Press; 1995.
37. Parikh DM. *Handbook of Pharmaceutical Granulation Technology*. London: Taylor & Francis Group; 2005.
38. Lachman L, Lieberman HA KJ. *Teori Dan Praktek Farmasi Industri II*. In: III. Jakarta: UI Press; 1994.
39. Swarbrick J. *Encyclopedia of Pharmaceutical Technology*. third. USA: Informa Healthcare; 2007.
40. Siregar C& W. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet : DasarDasar Praktis*. Jakarta: EGC; 2015.
41. Anonim. *Farmakope Indonesia*. Edisi VI. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2020.
42. Anonim. *Farmakope Indonesia*. Edisi V. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2014.
43. Mohrle R. *Effervescent Tablet*. New York: Marcell Dekker Inc; 1989.
44. Sulaiman TN. *Teknologi & Formulasi Sediaan Tablet*. Pustaka Lab Teknol Farm. 2007.
45. Lachman, L.; Schwartz, J.B.; Lieberman H. *Pharmaceutical Dosage Forms*. In: *Tablets*. 2nd ed. New York: Marcell Dekker Inc; 1989.
46. Voight R. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi Edisi V*. V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 1994.
47. Patel HK, Chauhan P, Patel KN, Patel BA, Patel PA. Formulation and evaluation of effervescent tablet of Paracetamol and Ibuprofen. *Int J Pharm Res Sch*. 2012;1(2):509–20.
48. Syamsul ES; supomo. *Formulation of Effervescent Powder of Water Extract of Bawang*



- Tiwai (*Eleuterine palmifolia*) As A Healthy Drink. *Maj Obat Tradis*. 2015;19(3):113–7.
49. Kartika ; Bambang. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada; 2001.
50. Michael J. Gibney. *Analisis Sensori Pangan*. Jakarta; 2009.
51. *Modul Penanganan Mutu Fisis. Pengujian Organoleptik*. Univ Muhammadiyah Semarang. 2013;31.
52. Badan Standardisasi Nasional. *Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Standar Nas Indones. :3–5.
53. Rowe, Raymond. C ; Sheskey. Paul. C ; Quinn ME. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. In: Sixth edit. London: the Pharmaceutical Press; 2009.
54. Kibbe A. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. 3rd ed. London: the Pharmaceutical Press; 2004.
55. Mahdiyyah M, Puspitasari IM, Putriana NA, Syamsunarno MRA. Review: Formulasi dan Evaluasi Sediaan Oral Effervescent. *Maj Farmasetika*. 2020;5(4):191–203.
56. Lachman, L.; Lieberman, H.A. ; Schwartz JB. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Vol. 1. New York: Marcel Dekker Inc; 2008.
57. Anam, C., Kawiji, Setiawan, R.D. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul effervescent buah beet (*Beta Vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan kombinasi sumber asam. *J Teknosains Pangan*. 2013;2(2):21–8.
58. Anonim. *Persyaratan Mutu Obat Tradisional*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia; 2014. 11–13 p.
59. Pandey P, Sharma P, Gupta R, Garg A, Shukla A, Nema N et al. Formulation and Evaluation of Herbal effervescent Granules Incorporated With *Martynia Annua* Extract. *J Drug Discov Ther*. 2013;1(5):54–7.
60. Kim HI, Park SY, Park SJ, Lee J, Cho KH, Jee JP, et al. Development and evaluation of a

reconstitutable dry suspension to improve the dissolution and oral absorption of poorly water-soluble celecoxib. *Pharmaceutics*. 2018;10(3).

61. Kailaku SI, Sumangat J. Formulasi Granul Efervesen Kaya Antioksidan dari Ekstrak Daun Gambir. *Indones J Agric Postharvest Res*. 2012;9(1):27–34.
62. The Merck Index : An Encyclopedia of Chemical and Drugs 10th ed. In: Merck & Co Inc. USA: Pathway W.J; 1983.
63. Marlina, D.A; Widiastuti D. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Ind Res Work Natl Semin*. 2015;149–54.

