

DAFTAR PUSTAKA

- Anis Widayano., Edy Cahyono., dan Harjono, 2018. “Isolasi dan Uji Antioksidan Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum Ruiz dan Pav*) pada Minyak Goreng Curah”. *Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang*.
- Astuti, Sussi, Staf Pengajar, Jurusan Teknologi, Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl Soemantri, Brojonegoro No, Bandar Lampung, and Lampung 35145. 2008. “*Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas.*” 13(2):126–36.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Minuman Sari Buah - SNI 3719:2014*. Badan Standarisasi Nasional (1992). *Kupdf.Net_Sni-01-2891-1992-Cara-Uji-Makanan-Dan- Minumanpdf.Pdf*.
- Day, R A, dan Underwood, A L., (2002), “*Analisis Kimia Kuantitatif*” Edisi Keenam, Erlangga, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (2000). “*Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat,*” Edisi I, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional, Jakarta.
- Eka Lindiasari, Merynda Indriyani Syafutri, dan Friska Syaiful, 2006. “*Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan tepung Tapai Ubi kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan*”. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Estiasih T dan Eva S. (2009). Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluwak (*Pangium edule Reinw.*) Selama Pengeringan Dan Pemasakan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2): 115-122.
- Fardiaz, S., Triana, A. dan Rahayu, W.P, 1998. “*Aktivitas Antimikroba Bumbu Segar Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Makanan*”. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 1-9.
- Fatmawati, Juliantari erwina, sofiyanti neri. 2017. *Potensi Pengembangan Mangga Sumatera*. UR Press.
- Gaman PM, Sherrington KB, 1992. “*Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*”. Edisi ke-2 terjemahan Gardjito M, Narula S, Murdiati A, dan Surjono. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.

- Hatterschwiler, S dan Vitousek, P.M. 2000. *The Role Of Polyphenols In Terrestrial Ecosystem Nutrient Cycling*.
- Herman, Rusli R, Ilimu E, Hamid R, Haeruddin. 2011. Analisis kadar mineral dalam abu buah nipa (*Nypa fruticans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Tropical Pharmacy Chem* 1(2) : 107-113.
- Hutapea, Johnny Ria. 1994. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia III*. Jakarta : Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan.
- Ikram, Emmy Hainida Khairul, Khoo Hock Eng, Abbe Maleyki Mhd Jalil, Amin Ismail, Salma Idris, Azrina Azlan, Halimatul Saadiah Mohd Nazri, Norzatol Akmar Mat Diton, and Ruzaidi Azli Mohd Mokhtar. 2009. "Antioxidant Capacity and Total Phenolic Content of Malaysian Underutilized Fruits." *Journal of Food Composition and Analysis* 22(5):388–93.
- Jajang Sutiawan., Dede Hermawan., Sukma Surya Kusumah., Bernadeta Ayu Widyaningrum., Endang Sukara, 2016. *Pemanfaatan Maltodekstrin Singkong untuk Perekat Ramah Lingkungan dalam Pembuatan papan partikel*.
- Karinda, Monalisa, Gayatri Citraningtyas, and Program Studi Farmasi. 2013. "Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodometri." *Pharmakon* 2(1):3–6.
- Khairunnisa, 2019. "Pembelajaran Fisika Berbasis Tracker dalam Penentuan Viskositas Air Menggunakan Metode Osilasi Teredam", September, 108- 115.
- Liana, D., Purnamawati, M., Melati, Y., Wahyu, 2019. *Determination Of The Optimum Rate Of N Fertilizers with addition of goat manure for production of cowpea (*Vigna unguiculata* (L) Walp)*. *J. Trop Crop Sci* 6:121-128.
- Masibo, M. And He, Q. 2009. In Vitro Antimicrobial Activity and The Major Polyphenol In Leaf Extract of *Mangiferin Indica L*. *Malaysian Journal of Microbiology*. Vol.5(2): 73:80.
- Molyneux, Philip. 2004. "The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity." *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 26(December 2003):211–19.

- Muchtadi, Deddy. (2013). *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta, Bandung.
- Nurviana, Vera. 2016. "Profil Farmakognosi dan Skrining Fitokimia dari Kulit, Daging, dan Biji Buah Limus (*Mangiferin foetida* Lour)." *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi* 16(1):136.
- Nurviana, Vera, Ade Yeni Aprilia, and Eka Kartika Nuraini. 2018. "Skrining Aktivitas Antioksidan Fraksi Ekstrak Etanol Kernel Biji Limus." *Pharma Xplore : Jurnal Ilmiah Farmasi* 3(2):216–23.
- Oktaviana, D. 2012. *Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* linn.)*. Skripsi. UAJY. Yogyakarta.
- Okawam M, Kinjo J, Nohara T, Ono M. 2001. "Atividade de Eliminação Do Radical DPPH (1,1-Difenil-2-Picrilhidrazil) de Flavonóides Obtidos de Algumas Plantas Mediciniais." *Biological and Pharmaceutical Bulletin* 24(10):1202–5.
- Orwa, et al. 2009. *Bachan (*Mangifera foetida* L)*. http://www.worldagroforestry.org/treedn/AFTPDFS/Mangiferin_foetida.PDF. 4 September 2016.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20, 44-49.
- Prakash, A., 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical*. Progress, Vol. 19, No.2.
- Purlianto, N.A.Y., 2015. Uji Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Escherichia-coli* Pada Jamu Pahitan Brotawali yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Keliling di Wilayah Tonggalan Klaten Tengah, Skripsi Program Sarjana Farmasi Universitas Sanata Darma, Yogyakarta.
- Putrawan, Bahriul, Nurdin, Rahman., Anang, Wahid, 2014, *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil.*, J. Akad. Kim, 3(3): 143-149, ISSN 2302-6030.

- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. [22 September 2014].
- Ramadhia, M, Kumalaningsih, S, Santoso, I, 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L) dengan metode *foam mat drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian vol. 13 no 2*(Agustus 2012) 125-137.
- Retnanengsihn N. dan Intan N.t., 2014. Analisis Minuman Instan Secang: Tinjauan proporsi putih telur, dekstrin, dan kelayakan usahanya. *Jurnal Agrin* [online], 18(2), 129-147.
- Ribut, S dan S. Kumalaningsih. 2004. Pembuatan Bubuk Sari Buah Sirsak dari Bahan Baku Pasta dengan Metode Foam-Mat Drying. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin dan Lama Penyimpanan. Bahan Baku Pasta
- Rijayanti, Rika Pratiwi. 2014. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang (Mangifera foetida L) Terhadap Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Pontianak.
- Rohman, A., Riyanto, S., Utari, D. 2006. *Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik Total dan Kandungan Flavonoid Total Ekstrak Etil Asetat Buah Mengkudu Serta Fraksi-fraksinya*. *Jurnal MFI*. 17(3), 136-142.
- Sagar, B.K. & Singh, R.P, 2011. Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. *Journal of Food Science and Technology*. 48 (4), 412-422 doi:10.1007/s13197-011-0251-1.
- Sastrohamidjojo, H 2005. *Kimia Organik. Sterikimia, Karbohidrat, Lemak dan Protein*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sayuti, K., Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang
- Singh, *et al.* 2009. *Phytochemical and Pharmacological Investigations on Mangiferin*. *Herba Polonica*, Vol. 55, No. 1.
- Suhartati, T., 2017, *Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*, CV. Anugrah Utama Raharja, Lampung.
- Tampubolon, R.H.S.H., Yusmarini, dan V. S. Johan. 2017. “Penambahan Buah Nanas dalam Pembuatan Velve Wortel. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas*

pertanian. 4(2): 1-15.

- Tina Dewi Rohsadi, Mimin Kusmiyati, Fitri Retna Wijayanti, *Uji Aktivitas Daya Antioksidan Buah Rambutan Rapih dengan Metode DPPH*, Vol. VII No.1, 2013, ISSN 1979-8911.
- Trost, E. G. 2006. *Protein Beverages – A Healthy Alternative*. <http://www.ameft.de> (Diakses pada tanggal 25 Maret 2012).
- Wandrivel, R., Suharti, N., dan Lestari, Y., 2012. “Kualitas Air Minum yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Bungus Padang. berdasarkan Persyaratan Mikrobiologi”. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(3)129-133.
- Widyaningrum, Ana, Musthofa Lutfi, and Bambang Dwi Argo. 2015. “Karakterisasi Serbuk Effervescent Dari Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius Roxb) Dengan Variasi Komposisi Jenis Asam.” *Bioproses Komoditas Tropis* 3(2):1–8.
- Widyasanti, A., Muchtarina, N.C dan Nurjanah, S. 2018. Karakteristik fisikokimia bubuk ampas tomat apel hasil pengeringan pembusaan berbantu gelombang mikro. *Jurnal Trknologi Hasil Pertanian*. 14(2): 180-190.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius.
- Yanita. 2011. “Penentuan Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolat Total Pada Buah Anggur merah (*Vitis vinifera* Linn. Var. Red globe) dan anggur hijau (*Vitis vinifera* Linn var chinsiang)”.
Jurnal Biologi Sumatra 3(1):10–13.
- Zuhra, Cut Fatimah, Juliati Br Tarigan, and Herlince Sihotang. 2008. “Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid DARI Daun Katuk (*Sauropus Androgunus* (L) Merr.)”
Jurnal Biologi Sumatra 3(1):10–13.