

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad AR, Juwita, Ratulangi SAD dan Malik A. 2015. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R. M.Sm). *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1):1-10.
- Anonim. 1995. Farmakope Indonesia Edisi IV. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Anonim. 2014. Farmakope Indonesia Edisi V. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. 2020. Farmakope Indonesia Edisi VI. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesiaa.
- Arum, F., Sunyoto, & Hidayati, N. 2016. Uji Sifat Fisik Formulasi Anti Diabetes Ekstrak Pare (*Momordica Charantia L.*) dengan Variasi Konsentrasi Pemanis Aspartam Secara Granulasi Basah. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi (Journal of Pharmacy Science)*, 6(1), 57–64.
- Anwar, K., Rahmanto, B., Triyasmono, L., Rizki, M. I., Halwany, W & Lestari, F., 2017, *The Influence of Leaf Age on Total Phenolic, Flavonoids, and Free Radical Scavenging Capacity of Aquilaria beccariana*, *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 8(1S), 129-133.
- Cahyadi, W., & Widiantara, T. (2018). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.649>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Farmakope Hebal Indonesia Edisi II. In Farmakope Herbal Indonesia.
- Elfi Anis Saati, Rokhmatul Asiyah, M. A. 2016. Pigmen Antosianin: Identifikasi dan Manfaatnya Bagi Industri Makanan dan Farmasi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Georg-Wilhelm Oetjen, Peter Haseley. 2004. *Freeze-Drying. Second, Completely Revised and Extended Edition*. Wiley-vch GmbH & Co. KGaA.

- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H. Z. E., Rahmat, A., & Ashkani, S. (2015). *Secondary metabolites constituents and antioxidant, anticancer and antibacterial activities of Etlingera elatior (Jack) R.M.Sm grown in different locations of Malaysia*. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 15(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s12906-015-0838-6>.
- Giusti MM, Wrolstad RE. 2001. Unit F1.2: Anthocyanins. *Characterization and Measurement with UV-Visible Spectroscopy*. In: Wrolstad, RE, editor. *Current And Pharmaceutical Research*, 4(12): 4957-496-
- Harborne, J.B. 1996. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Edisi IV. Terjemahan Kokasih P. dan I. Soediro. Bandung : ITB.
- Hayati, H. R., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap rendemen pada pembuatan santan kelapa bubuk (Coconut milk powder). *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, (November), 1–5.
- Hanani, E. (2015). Analisis Fitokimia, Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Herfayati, P., Pandia, S., & Nasution, H. (2020). Karakteristik Antosianin dari Kulit Buah Nipah (*Nypa frutican*) sebagai Pewarna Alami dengan Metode Soxhletasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 9(1), 26–33. <https://doi.org/10.32734/jtk.v9i1.2831>
- Hosea Jaya Edy, & Karliah Lifie R. M. 2020. Teknologi Dan Formulasi Sediaan Padat.
- Indranila, & Mariah Ulfah. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Karika (*Carica pubescens*) Dengan Metode DPPH Beserta Identifikasi Senyawa Alkaloid, Fenol, Dan Flavonoid. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim. ISBN: 978-602-19556-2-8.
- Isnaeni Rizka. A. S. 2021. Uji Stabilitas Kopigmentasi Asam Sitrat-Antosianin Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hypomeres Caesariensis*) Pada Berbagai Ph Dan Temperatur (Doctoral dissertation, STIKes BTH Taskmalaya).
- Khaira, Kuntum. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Anti-Oksidan. 2 (2); 183-7

- Lim, T. K. 2014. *Etlingera hemisphaerica*. In *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants* (pp. 844-846). Springer, Dordrecht.
- Lydia, N., Lestario. 2017. Antosianin; Sifat kimia, Peranannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, ISBN 978-602-386-277-1.
- Lestario, L. N., & Andini, S. 2016. Kopigmentasi Kuersetin Apel (*Pyrus malus*) terhadap Stabilitas Warna Ekstrak Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Prosiding Konser Karya Ilmiah*, 2(5), 37–42.
- Markham, K, R, Wallace, J, W. 1980. *C-Glycosylxanthone and flavonoid variation within filmy-ferns (Hymenophyllaceae)*. *Phytochemistry*. 19(3):415-420.
- Molyneux, P. 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songklanakarin J. Sci. Technol, 26(2): 211-219
- Mulyadi, M. D., Astuti, I. Y., & Dhiani, B. A. 2016. Formulasi Granul Instan Jus Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) Dengan Variasi Konsentrasi Povidon Sebagai Bahan Pengikat Serta Kontrol Kualitasnya. PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (*Pharmaceutical Journal of Indonesia*), No. 1, 22-38. Surabaya.
- Musfiroh, E. Syarieff, H. S. 2012. Uji Aktivitas Peredaman Radikal Bebas Nanopartikel Emas Dan Berbagai Konsentrasi Sebagai Material Antiiaging. Vol 1, No.2. Surabaya.
- Naufalin, R., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Soedirman, U. J. (2013). Aplikasi Pengawet Alami Buah Kecombrang (*Nicolania speciosa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 187–195.
- Naufalin, R, dan H. S. Rukmini. 2013. *Nanoencapsulated of Natural Antioxidant Based Kecombrang Fruit (Nicolaiia speciosa Horan) Using CyclodextrinGelatin As Filler Ingredient*. Prosseding 13th ASEAN Food Conference 9-11.
- Naufalin, R, dan H. S. Rukmini. 2013. *Nanoencapsulated of Natural Antioxidant Based Kecombrang Fruit (Nicolaiia speciosa Horan)*. Proceeding of the 3th International conference on nutrition and food science. Singapore.

- Nugroho, A. 2012. Pemanfaatan Software dalam Penelitian. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Pratimasari, D, 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah Carica papaya L. Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ririn Arifah. (2014). *Pengeringan Bengkuang Dengan Sistem Pengeringan Beku Vakum (Vacuum Freeze Drying System)*.
- Rizal D, Putri WD. 2014. Pembuatan Serbuk *Effervescent* Miana (*Coleus benth*): Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk *Effervescent*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4): 210-219.
- Rohman, A.; Riyanto S.; Yuniarci N.; Saputra W.R.; Utami R.; Mulatsih W. 2010. Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Flavaonoid of Extracts and Fractions of Red Fruit (Padanus conoideus Lam). International Food Research Journal. 17, 97-106.
- Rowe, R.C. et Al. (2009). Handbook Of Pharmaceutical Excipients, 6th Ed, The Pharmaceutical Press, London.
- Salim, R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Wungu dengan Metoda DPPH (1,1- diphenil-2-picrylhidrazil). Jurnal Katalisator, 3(2), 153–161.
- Suwarni, E. 2016. Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Dengan Menggunakan Metode DPPH. Medicamento, Vol.2 No.2. 39-40.
- Syamsuhidayat, S. S. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Badan Penelitian dan Pengembangan: Jakarta.
- Syamsuni, H. A., 2007. Ilmu Resep. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC).
- Umar Santoso. 2016. Antioksidan Pangan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Waskito, P. E., & Cahyati, W. H. (2018). Efektivitas Granul Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti* The Effectiveness Of Bay Leaf granula (*Eugenia polyantha* Wight) For Larvacidal Of *Aedes aegypti*. Spirakel, 10(1), 12–20.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.

Voigt, R. 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Diterjemahkan oleh Soendani, N. S. Yogyakarta: UGM Press.