

DAFTAR PUSTAKA

- Alara, O. R., Abdurahman, N. H., & Ukaegbu, C. I. (2021). Extraction of phenolic compounds: A review. *Current Research in Food Science*, 4(December 2020), 200–214. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.03.011>
- Armanzah, R. S., & Hendrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, November*, 1–10. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/view/724/669>
- Berawi, khairun N., & Agverianti, T. (2017). Efek Aktivitas Fisik pada Proses Pembentukan Radikal Bebas sebagai Faktor Risiko Aterosklerosis. *Jurnal Majority*, 2.
- Chairunnisa, S., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2019). *Effect of Temperature and Maseration Time on Characteristics of Bidara Leaf Extract (Ziziphus mauritiana L.) as Saponin Source*. 7.
- Chopipah, S., Solihat, S. S., & Nuraeni, E. N. I. (2021). *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid pada Daun Benalu , Katuk , Johar , dan Kajajahi : Review*. 1(2).
- Dachriyanus. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. (2018). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197. <https://doi.org/10.25181/jppt.v17i3.336>
- Dewi, K. H., Silsia, D., Susanti, L., Markom, M., & Yanti, N. (2010). Pengaruh Kecepatan Sentrifugasi Pada Proses Pemisahan Hasil Ekstrak Teripang Pasir (*Holothuria Scabra*) Sebagai Sumber Testosteron Alami Dan Antigen. *Universitas Stuttgart, 2007*, 1–8.
- Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM, MKM, RD Nurjannah Fitriani, S. T. G. (2020). *Tape Ketan Hitam*.
- Dykes, L., & Rooney, L. W. (2006). Sorghum and millet phenols and antioxidants. *Journal of Cereal Science*, 44(3), 236–251. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2006.06.007>
- Fauziah, N. A. K. S. (2018). *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Ant ioksidan dan Serat* (M. S. Gurid Pramintarto Eko Mulyo, SKM (ed.)). Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Fauziah, N., Pramintarto, G., & Surmita. (2018). *Makanan Fungsional Tape Ketan Hitam Mencegah Sindroma Metabolik*.
- Fauziah, R., & Rohmawati, I. (2019). *Snack Bar Tape Ketan Hitam Sumber Antisionin dan Serat Efektif Mengurangi Lingkar Pinggang*.

[http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1789/1/referensi 3.pdf](http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1789/1/referensi%203.pdf)

- Gaber, N. B., El-Dahy, S. I., & Shalaby, E. A. (2021). Comparison of ABTS, DPPH, permanganate, and methylene blue assays for determining antioxidant potential of successive extracts from pomegranate and guava residues. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-021-01386-0>
- Gaidhani, K. A., Harwalkar, M., Bhambere, D., & Nirgude, P. S. (2015). *Lyophilization/Freeze drying-A review*. *World Journal of Pharmaceutical Research*. 4(8), 516–543.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2012). *Kimia Farmasi Analisis (X)*. Pustaka Pelajar.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2015). *Spektroskopi Molekuler Untuk Analisis Farmasi (I)*. Gadjah Mada University Press.
- Hidayah, T., Winarni Pratjojo, & NuniWidiarti. (2014). Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zatwarna Alami Kulit Buah Naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2), 135–140.
- Hidayat, N. dkk. (2020). *TEKNOLOGI FERMENTASI* (1st ed.). <https://books.google.co.id/books?id=tdYrEAAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PR4#v=onepage&q&f=false>
- Irianti, T., Mada, U. G., Ugm, S., Mada, U. G., Nuranto, S., Mada, U. G., Kuswandi, K., & Mada, U. G. (2017). *Antioksidan*. November 2018.
- Irianti, T., Murti, Y. B., Kanistri, D. N., Pratiwi, D. R., Kuswandi, & Kusumaningtyas, R. A. (2016). DPPH RADICAL SCAVENGING ACTIVITY OF AQUEOUS FRACTION FROM ETHANOLIC EXTRACT OF TALOK FRUIT (*Muntingia calabura* L.). *Traditional Medicine Journal*, 21(1), 38–47.
- Ismail, A., Mohamed, M., Kwei, Y. F., & Yin, K. B. (2019). Euphorbia hirta Methanolic Extract Displays Potential Antioxidant Activity for the Development of Local Natural Products. *Pharmacognosy Research*, 11(1). https://doi.org/10.4103/pr.pr_113_18
- James Hamuel Doughari. (2012). Phytochemicals: extraction methods, basic structures and mode of action as potential chemotherapeutic agents. *Phytochemicals - A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health*, 1–34. <http://www.intechopen.com/books/phytochemicals-a-global-perspective-of-their-role-in-nutrition-and-health/phytochemicals-extraction-methods-basic-structures-and-mode-of-action-as-potential-chemotherapeutic-%0AInTech>
- Julianto, T. S. (2019). Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <http://library.uui.ac.id>; e-mail: perpustakaan@uui.ac.id

- Kemenkes RI. (2020). Farmakope Indonesia edisi VI. In *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kusuma, R. A. (2012). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Takokak (*Solanum torvum Swartz*). *Skripsi*, 1–78.
- LEBA, M. A. U. (2017). *Ekstraksi dan Real Kromatografi (I)*. Penerbit Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=x1pHDwAAQBAJ&lpg=PR1&hl=id&pg=PR5#v=onepage&q&f=false>
- Liang, N., & Kitts, D. D. (2015). *Antioxidant Property of Coffee Components: Assessment of Methods that Define Mechanisms of Action*. December. <https://doi.org/10.3390/molecules191119180>
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.19049>
- Manach, C., Williamson, G., Morand, C., Scalbert, A., & Rémésy, C. (2005). Bioavailability and bioefficacy of polyphenols in humans. I. Review of 97 bioavailability studies. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(1 Suppl), 230–242. <https://doi.org/10.1093/ajcn/81.1.230s>
- Maulana K, A., Naid, T., Dharmawat, D. T., & Pratama, M. (2019). Analisa Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) dengan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Bionature*, 20(1), 27–33. <https://doi.org/10.35580/bionature.v20i1.9757>
- Medanense, H. (2011). Identifikasi Tumbuhan. In *Herbarium Medanense*. Herbarium Medanense Sumatera Utara.
- Molyneux P. (2004). *The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating anti-oxidant activity*. *Songklanakar Journal of Science and Technology*, 26(May), 211–219.
- Nofita, D., & Nurlan, D. S. (2020). *Perbandingan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol 70 % dengan Ekstrak Air Daun Surian (Toona sureni Merr .)*. 12(2).
- Novita, M., Sulaiman, M. I., & Yura, S. (2016). Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenol Beberapa Jenis Bayam dan Sayuran Lain (Effect of Solvent Extraction on Antioxidant Activity and Phenolic Content of Variety of Amaranth and Other Vegetables). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 1(1), 935–940.
- Noviyanty, A., Salingkat, C. A., & Syamsiar. (2019). PENGARUH JENIS PELARUT TERHADAP EKSTRAKSI DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) [The Effect of Solvent Type to The Quality of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) Extracts]. *Kovalen Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 271–279.

- Nugroho, A. (2017). Buku Ajar: Teknologi Bahan Alam. *Lambung Mangkurat University Press, January 2017*, 155.
- Padmawati, I. A. G., Suter, I. K., & Hapsari Arihantana, N. M. I. (2020). PENGARUH JENIS PELARUT TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ECENG PADI (*Monochoria vaginalis* Burm F. C. Presel.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 81. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p10>
- Phaniendra, A., & Babu, D. (2015). *Free Radicals : Properties , Sources , Targets , and Their Implication in Various Diseases*. 30(1), 11–26. <https://doi.org/10.1007/s12291-014-0446-0>
- Pujiastuti, E., & Islamiyati, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat dan Air Ranting Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* blume) dengan Peredaman Radikal Bebas DPPH. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(2), 135–144.
- Rauf, A. (2017). *AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN PENERIMAAN PANELIS TEH BUBUK DAUN ALPUKAT (Persea Americana Mill.) BERDASARKAN LETAK DAUN PADA RANTING*. 4(2), 3510–3515.
- Rebollo-Hernanz, M., Cañas, S., Taladrid, D., Segovia, Á., Bartolomé, B., Aguilera, Y., & Martín-Cabrejas, M. A. (2021). Extraction of phenolic compounds from cocoa shell: Modeling using response surface methodology and artificial neural networks. *Separation and Purification Technology*, 270. <https://doi.org/10.1016/j.seppur.2021.118779>
- Riyanto, P. D. (2014). *Validasi & Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*. 1–154. <https://play.google.com/books/reader?id=c0mlCgAAQBAJ&pg=GBS.PA17>
- Sayuti dan Yenrina. (2015). *ALAMI dan SINTETIK (1 ed)*.
- Sepahpour, S., Selamat, J., Manap, M. Y. A., Khatib, A., & Razis, A. F. A. (2018). Comparative analysis of chemical composition, antioxidant activity and quantitative characterization of some phenolic compounds in selected herbs and spices in different solvent extraction systems. *Molecules*, 23(2), 1–17. <https://doi.org/10.3390/molecules23020402>
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82–89.
- Suharti, T. (2017). *Dasar-Dasar Spektrofotometer UV-Vis Dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. CV. Anugrah Utama Raharja.
- Suharyanto, S., & Hayati, T. N. (2021). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Buah Gambas (*Luffa acutangula*(L.) Roxb.) dengan Metode Spektrofotometer UV-Vis Determination of Total Flavonoid Levels Gambas Fruit Extract (*Luffa acutangula* (L.) Roxb.) with UV-Vis Spectrofotometry Method. *Jurnal*

Farmasi Indonesia, 18(1), 82–88.
<http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>

- Susiloningrum, D., & Sari, D. E. M. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (Curcuma mangga Valetton & Zijp) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(2), 117–127.
- Syamsuddin, B., & Karim, H. (2019). Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Kandungan Senyawa Metabolit Sekunder Klika Kayu Jawa (*Lannea coromendelica*) Effect of the type of solvent on Contents of Secondary Metabolite Compounds of Kayu Jawa Klika (*Lannea coromendelica*). VIII(2), 19–27.
- Tati Hariyati, R. L. (2021). Karakterisasi Morfologi Padi Lokal Desa Tanjung BukaKec. Tanjung Palas Tengah Kab.Bulungan. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 6(6), 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.33661/jai.v6i2.5411>
- Tati, S. (2017). *DASAR-DASAR SPEKTROFOTOMETER UV-VIS DAN SPEKTROMETRI MASSA UNTUK PENENTUAN STRUKTUR SENYAWA ORGANIK*.
- Trinovani, E. A. R. R. (2020). DETERMINATION OF ANTOSIANIN TOTAL LEVELS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES IN BLACK GLUTINOUS RICE EXTRACT AND FERMENTED BLACK GLUTINOUS RICE EXTRACT. *International Medical Journal*, 25(5). ???
- Verdiana, M., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2018). PENGARUH JENIS PELARUT PADA EKSTRAKSI MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIK TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KULIT BUAH LEMON (Citrus limon (Linn.) Burm F.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 213. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i04.p08>
- Wahid, A., Diah, M., & Rama, M. (2017). 224183-Uji-Aktivitas-Antioksidan-Ekstrak-Air-Da. 6(May), 125–131.
- Widanti, Y. A., & Suhartinik, N. (2018). Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Produk Olahan Ketan Hitam. *Prosiding Seminar Nasional 5 “Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Menuju Kemandirian Pangan Nasional,”* 224–228.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.
- Yudharini, G. A. K. F., Suryawan, & Wartini, N. M. (2016). Pengaruh perbandingan bahan dengan pelarut dan lama ekstraksi terhadap rendemen dan karakteristik ekstrak pewarna dari buah pandan (*Pandanus tectorius*). *Jurnal Rekaya Dan Manajemen Argoindustri*, 4(3), 36–46.
- Yulistiani, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan (I)*. Penerbit Deepublish.
<https://books.google.co.id/books?id=QRxmDwAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&>

pg=PT4#v=onepage&q&f=false

Zackiyah. (2016). Spektrometri Ultra Violet/Sinar Tampak (UV-Vis). *Kimia Analitik Instrumen*, 1–46.

Zhu, C. hua, Lei, Z. lin, & Luo, Y. ping. (2015). Studies on antioxidative activities of methanol extract from *Murraya paniculata*. *Food Science and Human Wellness*, 4(3), 108–114. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2015.07.001>