

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2010. "Melinjo". Google Online. Home page online. Available from : <http://bisnisukm.com/peluang-berbisnis-kerupuk-limbah-melinjo.html>. Internet; accessed 1 September 2010.
- Andarwulan, N. dan Koswara, S. 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta : Rajawali Press.
- Asgar, A. dan D.Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *J.Hort.* 16(3):245-252.
- AOAC. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 14th ed.* Virginia: AOAC Inc., 2005.
- Amin, I. dan L. Y. Wee. "Effect of Different Blanching Times on Antioxidant Properties in Selected Cruciferous Vegetables." *Journal of The Science of Food and Agriculture* 85 (October 2005): 2314-2320.
- Bas, D., Ismail H. B. 2007. *Modeling and optimization I : Usability of response surface methodology.* *Journal of Food Engineering* 78 : 836-845.
- Brouillard, R. *Anthocyanin as Food Colors: Chemistry Structure of Anthocyanin*. New York: Academic Press, 1982.
- Cornelia, M., T. M. Siregar, dan Ermiziar. 2009. Studi Kandungan Carotenoid, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Skripsi. Karawaci : Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.
- Chethana, S., Chetan A. N., K.S.M.S. Raghavarao. 2007. *Aqueous two phase extraction for purification and concentration of betalains.* *Journal of Food Engineering* 81: 679-687.
- Christensen, M., Peter P. P., Lone M. L.. 2000. *The effect of cooking temperature on mechanical properties of whole meat, single muscle fibres and perimysial connective tissue.* *Journal of Meat Science* 55 : 301±30.
- Day, R.A. dan A. L. Underwood. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Jakarta: Erlangga, 1986.

- De Mann, J.M., 1989, Kimia Makanan, Edisi II, diterjemahkan oleh Prof. Dr. Kosasih Padmawinata, Penerbit ITB, Bandung, 41-47.
- Dinas Kehutanan dan Pertanian. Tanpa tahun. "Melinjo". *Deptan online*. Home page online. Available from http://www.deptan.go.id/daerah_new/banten/dishutbun ; Internet; accessed 28 Desember 2010.
- Duarte TL, Lunec J (2005). "Review: When is an antioxidant not an antioxidant? A review of novel actions and reactions of vitamin C". *Free Radic. Res.* 39 (7): 671–86.
- Eitenmiller, R.R., L. Ye, dan W. O. Landen. *Vitamin Analysis for The Health and Food Science*, 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 2008.
- Fahri, M. 2010. *Teknik Ekstraksi Senyawa Flavonoid dari Alga Coklat Sargassum cristaefolium*. Skripsi.
- Gulcin, I., Oktay, M., Kurfrevio, I., dan Aslan, A. "Determination of Antioxidant Activity of Lichen *Cetraria islandica* (L) Ach." *Journal of Ethnopharmacology* 79 : 325-329, 2002.
- Goldberg, L. 2003. *Functional Food, Designer Food, Pharma Food, Nutraceuticals*. Chapman and Hall : New York.
- Haryoto. 1998. *Membuat Emping Melinjo*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Herbworx. "*Quality Botanical Medicine*". Home page Online. Available from <http://www.herbworx.com/index.cfm?a=qmnf>; Internet accessed 17 Agustus 2007.
- Houghton, P.J. dan Raman, A. *Laboratory Handbook for The Fractionation of Natural Extracts*. London: Thomson Science, 1998.
- Hristea, E.N, M. Hillebrand, M.T. Caproiu, H. Caldararu, T. Constantinescu, dan A.T. Balaban. "Scavenging The Hidroxyl Radical by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl." *Journal of Physical Chemistry* : 123 – 132, 2002.
- Hutching, J. B. *Food Colour and Appearance*. London: Blackie Academic and Professional, 1994.
- Jawa Timur. "Produksi Melinjo". *Jatimprov online*. Home page online. Available from : http://www.jatimprov.go.id/dbfile/punky/20080511080516_data_tanam_t

anaman melinjo dan buah tanaman diperta 2002.pdf; Internet; accessed 1 September 2010.

Juniasih, I.A.K. 1997. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Retensi Vitamin C, Total Asam dan pH Buah Stroberi. Program Studi Teknologi Pertanian. Skripsi S-1. Denpasar : Universitas Udayana.

Kahkonen MP, Hopia AI, Vuorela HJ, Raula JP, Pihlaja K. 1999. *Antioxidant activity of extract containing phenolic compounds*. J Agric Food Chem. (47):1954-3962.

Kartika. *Studi Aktivitas Antioksidan Minuman Cider dari Kulit Buah Anggur dan Produk Jelly Beralkohol*. Skripsi. Karawaci: Universitas Pelita Harapan, 2008.

Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Penerbit UI Press, Jakarta.

Ketaren, S. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka, 1987.

Kramer, B. K., V. M. Pultz, dan J. M. McCormick. 2008. "Vitamin C Analysis," *Google Online*. Home page on-line. Available from <http://chemlab.truman.edu/CHEM120Labs/VitaminC.htm>. Internet: accessed on 01 September 2010.

Kuiper, H A., G. A. Kleter, H. Noteborn and E. J. Kok (2001). "Assessment of the Food Safety Issues Related to Genetically Modified Foods," *The Plant Journal* vol. 27, pp. 503-28.

Kumalaningsih, S. 2008. "Antioksidan, Sumber, dan Manfaatnya," *Antioxidant Centre Online*. Home page on-line. Available from http://antioxidantcentre.com/index.php/Antioksidan/3.-Antioksidan-Sumber_Sumber-Manfaatnya.html. Internet; accessed 10 October 2009.

Lauro, G. J. dan F. J. Francis. *Natural Food Colorants*. New York: Marcell Dekker, Inc., 2000.

Markham. K. R., "Cara Mengidentifikasi Flavonoid." terjemahan K. Radmawinata, Penerbit ITB, Bandung, 1-117. 10, 1988.

Maulida, D. dan N. Zulkarnaen. Tanpa tahun. *Ekstraksi Antioksidan (Likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n-Heksana, Aseton, dan Etanol*. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro.

- Molyneux, P. "The Use of Stable Free Radical Diphenylpicryl-hidrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity." *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. Vol. 26 (2004): 211-219.
- Montgomery, D. C. *Design and Analysis Experiment, 4th edition*. New York: John Wiley And Sons, 1997.
- Narain, N., P.S. Bora., H.J. Holschuh, M.A. Vasconcelos. 2001. "Physical and Chemical Composition of Carambola Fruit (*Averrhoa carambola* L.) at Three Stages of Maturity." *Cienc. Tecnol. Aliment.*, Vol.3 : 144-148.
- Nielsen, S. 2003. *Food Analysis 3rd edition*. New York: Kluwer Academic /Plamum Publisher.
- Nurchahyo, Eko M. dan Sri Wahyuni. 1992. *Budidaya dan Pengolahan Melinjo*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Oey, K. N., Herlina J., Sihombing-Nainggolan G., dan Lie G. H. 2009. *An Unknown Antinutritive Factor in Gnetum gnemon (melinjo) Seeds as Preliminary Study*. Makalah Seminar Biokimia Nasional II, 5-7 Maret. Jakarta, 1979. Di dalam: Eriska. Pemanfaatan Tepung Kulit Melinjo Dalam Pembuatan Biskuit Berserat. Skripsi. Tangerang: Fakultas Teknologi Industri Universitas Pelita Harapan.
- Pamungkas, A., Wahyu and Erwin K., Yanuar . 2010. *Optimasi Proses Ekstraksi Pigmen Karotenoid dari Spirulina plantesis*. Seminar Tugas Akhir S1 Teknik Kimia . pp: 1-5. Universitas : Dipenogoro.
- Parhusip, A. J. N., Romasi, E. F., dan Octavia, J. "Analisis Kerusakan Sel Mikroba Patogen Akibat Aktivitas Antimikroba Ekstrak Biji dan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* L.)". [laporan penelitian]. Karawaci: Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan, 2010.
- Pokorny, J. N., Yanisklieva, dan M. Gorgon. 2001. *Antioxidant in Food*. Cambridge: Woodhead Publishing LTD.
- Prior, R. L., G. Gao, A.Martin, E. Sofic, J. Mc Ewen, C. O'Brien, dan L. Lischer. *Antioxidant Capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content Maturity and Variety of Vaccinium Species*. *Journal Agricultural Food Chemistry*. Vol. 46 (1998): 2686-2693.
- Prakash, A., F. Rigelhof, dan E. Miller. 2008. *Antioxidant Activity. Medallion Labs Online*. Home page Online. Available from http://www.medallionlabs.com/Downloads/Antiox_acti_.pdf; Internet, accessed 2 Januari 2011.

- Purnamasari, D. 2009. *Uji Aktivitas Penangkapan Radikal Buah Carica Papaya L. dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya*. Skripsi. Surakarta : Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah.
- Rachmawati, R., Made R.D., Ni L.S. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi XIII (2) : 36 – 40*. Jurusan Biologi Fakultas MIPA. Kampus Bukit Jimbaran : Universitas Udayana.
- Ramadhan, A. E. dan H. A. Phaza. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Rose) Secara Batch*. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Rasmussen, L. B. 2007. *Beta-Carotene-The Secret Lies in The Formulation. Innovation in Food Technology Article*.
- Rondonuwu, F. S. 2007. *Spektrum dan Kinetik Keadaan Eksitasi Singlet Karotenoid Neurosporene Diukur dengan Spektroskopi Serap Pisah Waktu*. *Jurnal Fisika dan Aplikasinya*. 3 (1).
- Ross AC. 1999. *Vitamin A and retinoids*. In : Shils ME, Olson JA, Shike M, Ross AC, eds. *Modern nutrition in health and disease, 9th ed*; 305-327. Baltimore: Williams & Wilkins.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian: Sumatera Utara.
- Samosir, J. 2009. *Isolasi dan Isomerasi Likopen Dari Saus Tomat*. Tesis. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Sarker, S.D. Zahid L., Alexander, L. G. 2006. *Natural Products Isolation 2nd ed*. New Jersey: Humana Press Inc.
- Schirmer, R. E. 1991. *Modern Methods of Pharmaceutical Analysis, 2nd ed*. Volume 2. Boca Raton: CRC Press.
- Schuler P. 1990. *Natural Antioxidant Exploited Commercially: "Food Antioxidant"*. Husdont BJB, editor. New York: Elsevier Applied Science.
- Seidel, V. 2006. *Initial and Bulk Extraction*. Di dalam: Sarker, S.D., Latif, Z., dan Gray, A.I. (ed). *Natural Products Isolation, 2nd Edition*. New jersey: Humana Press.

- Slinkard, K. & Vernon L.S. 1997. *Total Phenol Analysis Automation & Comparison with Manual Method*. Di dalam Rajeshwar Y., Kuman G.P.S., Gupta M., dan Mazunder U.K. *Studies on In Vitro Antioxidant Activities of Methanol Extract of Mucuna Pruriens (Fabaceae) Seeds European Bulletins of Drug Research*. Vol 13. No. 1 (2005).
- Stoilova, I., A. Krastanov, A.Stoyanova, P. Denev, dan S. Gargova. 2007. "Antioxidant Activity of A Ginger Extract". *Journal of Food Chemistry* 102 : 764 – 770.
- Sunarni, T. 2005. "Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae." *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2 : 53 – 61
- Suryani, L. 2010. *Studi Aktivitas Antioksidan Terong Belanda Ungu (Solanum betaceum)*. Skripsi. Karawaci: Universitas Pelita Harapan.
- Terahara, N., I. Konczak, H. Ono, M. Yoshimoto, dan O. Yamakawa. 2004. "Characterization of Acylated Anthocyanins in Callus Induced From Storage Root of Purple-Fleshed Sweet Potato, Ipomoea batatas L." *Journal of Biomedicine and Biotechnology*. Vol. 5 : 279–286.
- Widowati, W. I. 1991. "Uji efek spermisida infus dan fraksi etil asetat daun gandarusa (*Justicia gandarussa* Burm f.) pada tikus putih". FF UGM : Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wrolstad, R. E. 2001. *Food Analytical Chemistry: Extraction, Isolation, and Purification of Anthocyanins*. Oregon: Corvallis.
- Wu, L. C., H. W. Hsu, dan Y. C. Chen. 2006. "Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya." *J. Food Chem.* Vol. 95 : 319-327.
- Wybraniec, S. dan Yosef M. 2002. "Fruit Flesh Pigments in Hylocereus Cacti." *J. Agric. Food Chem.* Vol 50: 6086-6089.
- Yang, J. dan R. L. Gadi. 2008. "Effects of Steaming and Dehydration on Anthocyanins, Antioxidant Activity, Total Phenols, and Color Characteristics of Purple-Fleshed Sweet Potatoes (Ipomoea batatas)." *J. Food Technol.* Vol. 3: 224-234.
- Yuswannita, R. 2009. *Uji Aktivitas Penangkap Radikal dari Ekstrak Petroleum Eter, Etil Asetat dan Etanol Rhizoma Binahon (Anredera cordifolia (Tenore)*

Steen) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil). Skripsi.
Surakarta : Universitas Muhammadiyah

Zulueta, A., Maria J. E., Isabel F., Ana F. 2007. *Vitamin C, Vitamin A, phenolic compounds and total antioxidant capacity of new fruit juice and skim milk mixture beverages marketed in Spain. Journal of Food Chemistry.* Vol.103: 1365-1374.

