

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca-Vargas, R., Pena Malacara, C. F., dan Petricevich, V. L. 2016. Characterization of chemical compounds with antioxidant and cytotoxic activities in bougainvillea x buttiana holttum and standl,(Var. rose) extracts. *Antioxidants*, 5(4): 45-55.
- Aidah, S. N., dan Indonesia, T. P. K. 2020. *Ensiklopedi Jagung: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: Penerbit Kbm Indonesia.
- Alexandre, E., Coelho, M. C., Ozcan, K., Pinto, C. A., Teixeira, J. A., Saraiva, J. A., dan Pintado, M. 2021. Emergent technologies for the extraction of antioxidants from prickly pear peel and their antimicrobial activity. *Foods*, 10(3): 570-582.
- Amin, A., Wunas, J., dan Anin, Y. M. 2015. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol klika faloak (*Sterculia quadrifida* R. Br) dengan metode DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2): 111-114.
- Andarina, R., dan Djauhari, T. 2017. Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1): 39-48.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1): 21-29.
- Aziz, N.A.A., Hasham, R., Sarmidi, M.R., Suhaimi, S.H., dan Idris, M.K.H. 2021. A review on extraction techniques and therapeutic value of polar bioactives from Asian medicinal herbs: Case study on *Orthosiphon aristatus*, *Eurycoma longifolia* and *Andrographis paniculata*. *Saudi Pharmaceutical Journal*, 29(2): 143-165.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Jagung Menurut Provinsi, 2014-2018*. Indonesia: Jakarta.

- Cahyaningrum, K., Husni, A., dan Budhiyanti, S. A. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum*). *Agritech*, 36(2): 137 - 144.
- Candra, L. M. M., Andayani, Y., dan Wirasisya, D. G. 2021. Pengaruh metode ekstraksi terhadap kandungan fenolik total dan flavonoid total pada ekstrak etanol buncis (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Pijar MIPA*, 16(3): 397-405.
- Diniyah, N., dan Lee, S. H. 2020. Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1): 91-102.
- Enggiwanto, S., Istiqomah, F., Daniati, K., Roanisca, O., dan Mahardika, R. G. 2018. Ekstraksi daun pelawan (*Tristaniopsis merguensis* Griff.) Dengan metode microwave assisted extraction dan uji fitokimianya. *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service* (2): 184-186.
- Fatmawati, Y., Purwantoro A., dan Basunanda, P. 2017. Keragaman morfologi dan molekuler empat kelompok kultivar jagung (*Zea mays* L.). *Vegetalika*, 6(3): 50-64
- Fiedor, J., dan Burda, K. 2014. Potential role of carotenoids as antioxidants in human health and disease. *Nutrients*, 6(2): 466-488.
- Garnida, Y., Neneng, S., dan Pandu, L. I. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Jenis Jagung Terhadap Karakteristik Teh Herbal Rambut Jagung (Corn Silk Tea). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 63-71.
- Gharekhani, M., Ghorbani, M., dan Rasoulnejad, N. 2012. Microwave-assisted extraction of phenolic and flavonoid compounds from *Eucalyptus camaldulensis* Dehn leaves as compared with ultrasound-assisted extraction. *Latin American applied research*, 42(3): 305-310.
- Hartanto, G. N., dan Swasti, F. S. P. Y. R. 2018. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Rambut Jagung (*Zea mays*) dengan Variasi Lama Pelayuan dan Usia Panen. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 3(1): 12-23.

- Haslina, Nazir, N., Wahjuningsih, S. B., dan Larasati, D. 2019. The Influence Type of Solvent and Extraction Temperature of Corn Silk Extracts. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 9(3):911-915.
- Haslina, Praseptiangga, D., Bintoro, V. P., dan Bambang, P. 2017. Chemical and phytochemical characteristics of local corn silk powder of three different varieties. *International Journal on Advanced Science Engineering Information*, 7(5): 1957-1963
- Haslina, H., dan Eva, M. 2017. Extract corn silk with variation of solvents on yield, total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 14(1): 21-28.
- Huyut, Z., Beydemir, Ş., dan Gülçin, İ. 2017. Antioxidant and antiradical properties of selected flavonoids and phenolic compounds. *Biochemistry research international*, 2017: 7616791.
- Jannah, A., Rachmawaty, D. U., dan Maunatin, A. 2018. Uji Aktvitas Antibakteri Rambut Jagung Manis (*Zea mays ssaccarata* Strut) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli*. *Alchemy Journal of Chemistry*, 5(4): 132-137.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food & nutrition research*, 61(1): 1361779.
- Kiokias, S., Proestos, C., dan Varzakas, T. 2016. A review of the structure, biosynthesis, absorption of carotenoids-analysis and properties of their common natural extracts. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 4(Special Issue Carotenoids March 2016): 25-37.
- Kristanti, Y., Widarta, I. W. R., dan Permana, I. D. G. M. 2019. Pengaruh waktu ekstraksi dan konsentrasi etanol menggunakan metode microwave assisted extraction (MAE) terhadap aktivitas antioksidan ekstrak rambut jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 94-103.

- Kumar, S., dan Pandey, A. K. 2013. Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview. *The scientific world journal*, 2013: 162750.
- Maslukhah, Y. L., Widyaningsih, T. D., Waziroh, E., Wijayanti, N., dan Sriherfyna, F. H. 2016. Faktor pengaruh ekstraksi cincau hitam (Mesona palustris BL) skala pilot plant: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 245-252.
- Mokhtar, M., Bouamar, S., Lorenzo, A. D., Temporini, C., Daglia, M., dan Riazi, A. 2021. The influence of ripeness on the phenolic content, antioxidant dan antimicrobial activities of pumpkins (*Cucurbita moschata* Duchesne). *Molecules*, 26: 3623.
- Mugaranja, K. P., dan Kulal, A. 2020. Alpha glucosidase inhibition activity of phenolic fraction from Simarouba glauca: An in-vitro, in-silico and kinetic study. *Heliyon*, 6(7): e04392.
- Murugan, R., dan Parimelazhagan, T., 2014. Comparative evaluation of different extraction methods for antioxidant and anti-inflammatory properties from *Oscheckia parvifolia* Arn – An in vitro approach. *Journal of King Saud University-Science*, 26(4): 267-275
- Nawaz, H., Shad, M. A., Rehman, N., Andaleeb, H., & Ullah, N. (2020). Effect of solvent polarity on extraction yield and antioxidant properties of phytochemicals from bean (*Phaseolus vulgaris*) seeds. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 56: e17129
- Nessa, F., Khan, S. A., dan George, S. 2021. In-vitro evaluation of xanthine oxidase inhibition and antioxidant capacity of water extracts of corn silk (*Zea Mays* L.). *Pharmaceutical Sciences Asia*, 48(5): 471- 180.
- Nleya, T., Chungu, C., dan Kleinjan, J. 2016. *I grow Corn: Best Management Practices*. South Dakota: South Dakota State University.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., dan Nocianitri, K. A. 2019. Kandungan senyawa flavonoid dan antosianin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan*

- L.) serta Aktivitas antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2): 216-225.
- Nur, S., Sami, F. J., Awaluddin, A., dan Afsari, M. I. A. 2019. Korelasi antara kadar total flavonoid dan fenolik dari ekstrak dan fraksi daun jati putih (*Gmelina arborea* Roxb.) terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(1): 33-42.
- Nursa'adah, I., Basuki, N., dan Sugiharto, A. N. 2017. Keragaman Galur Inbrida Generasi S3 Jagung Ungu (*Zea mays* var *Ceratina kulesh*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(3): 506-514.
- Nurraihana, H., Rosli, W. W., Sabreena, S., dan Norfarizan-Hanoon, N. A. 2018. Optimisation extraction procedure and identification of phenolic compounds from fractional extract of corn silk (*Zea mays* hair) using LC-TOF/MS system. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(3): 1852-1862.
- Ohmiya, A. 2011. Review – Diversity of carotenoid composition in flower petals. *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ)*, 45(2): 163-171.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., dan Chandra, S. R. 2016. Flavonoids: an overview. *Journal of nutritional science*, 2016(5): e47.
- Panikkai, S., Nurmalina, R., Mulatsih, S., dan Purwati, H. 2017. Analisis Ketersediaan Jagung Nasional Menuju Swasembada dengan Pendekatan Model Dinamik. *Informatika pertanian*, 26(1): 41-48.
- Pea, S.I., Khairuddin, dan Prismawiryanti. 2020. Studi perbandingan aktivitas antioksidan xantofil dan karoten kapang oncom merah pada berbagai waktu inkubasi. *Kovalen: jurnal riset kimia*, 6(2): 152-157.
- Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* blume.) dengan berbagai pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1): 24-32.

- Putri, W. S., Warditiani, N. K., dan Larasanty, L. P. F. 2013. Skrining fitokimia ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(4): 56-60.
- Rahman, N. A., dan Rosli, W. I. W. 2014. Nutritional compositions and antioxidative capacity of the silk obtained from immature and mature corn. *Journal of King Saud University-Science*, 26(2): 119-127.
- Reis, J. F., Monteiro, V. V. S., de Souza Gomes, R., do Carmo, M. M., da Costa, G. V., Ribera, P. C., dan Monteiro, M. C. 2016. Action mechanism and cardiovascular effect of anthocyanins: a systematic review of animal and human studies. *Journal of translational medicine*, 14(1): 1-16.
- Rimdusit, T., Thapphasaraphong, S., Puthongking, P., dan Priprem, A. 2019. Effects of anthocyanins and melatonin from purple waxy corn by-products on collagen production by cultured human fibroblasts. *Natural Product Communications*, 14(7): 1934578X19863510.
- Samaniego, I., Brito, B., Viera, W., Cabrera, A., Llerena, W., Kannangara, T., Vilcacundo, R., Angós, I. dan Carrillo, W. 2020. Influence of the maturity stage on the phytochemical composition and the antioxidant activity of four andean blackberry cultivars (*Rubus glaucus* Benth) from ecuador. *Plants*, 9(8): 1027-1041.
- Safitri, F. W., Syahreza, A., dan Sulistyaningrum, I. H. 2016. Antioxidant activities and antioxidant cream formulation of corn silk (*Zea Mays* L) extract. *Sains Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 7(2): 64-69.
- Sangi, M. 2019. Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa. *Chemistry Progress*, 4(2): 66-74.
- Sanjaya, IKN, Giantarim NKM, Widyastuti MD., dan Laksmiani, NPL. 2020. Ekstraksi katekin dari biji alpukat dengan variasi pelarut menggunakan metode maserasi. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 14(1): 1-4.

- Santi, S.R., dan Sukadana, I.M. 2015. Aktivitas antioksidan total flavonoid dan fenol kulit batang bayam (*Inocarpus fagiferus* Fosb). *Jurnal Kimia*, 9(2): 160-168.
- Sarepoua, E., Tangwongchai, R., Suriharn, B., dan Lertrat, K. 2013. Relationships between phytochemicals and antioxidant activity in corn silk. *International Food Research Journal*, 20(5): 2073.
- Setiawan, F., Yunita, O., dan Kurniawan, A. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2): 82-89.
- Shahidi, F. Dan Ambigaipalan, P. 2015. Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and health effects - A review. *Journal of Functional Foods*, 18: 820–897.
- Shi, P., Du, W., Wang, Y., Teng, X., Chen, X., dan Ye, L. 2019. Total phenolic, flavonoid content, and antioxidant activity of bulbs, leaves, and flowers made from *Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb. *Food science & nutrition*, 7(1): 148-154.
- Simla, S., Boontang, S., dan Haraotr, B. 2016. Anthocyanin content, total phenolic content, and antiradical capacity in different ear components of purple waxy corn at two maturation stages. *Australian Journal of Crop Science*, 10(5): 675-682.
- Siyuan, S., Tong, L., dan Liu, R. 2018. Corn phytochemicals and their health benefits. *Food Science and Human Wellness*, 7(3): 185-195.
- Snyder, L. R. 1974. Classification of the solvent properties of common liquids. *Journal of Chromatography*, 92(1974): 223-230
- Thoudam, B., Kirithika, T., Ramya, J., dan Usha, K. 2011. Phytochemical constituents and antioxidant activity of various extracts of corn silk (*Zea mays* L). *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 2(4): 986-993.

- Tian, S., Sun, Y., dan Chen, Z. 2021. Extraction of Flavonoids from Corn Silk and Biological Activities In Vitro. *Journal of Food Quality*, 2021: 7390425.
- Traber, M. G., dan Stevens, J. F. 2011. Vitamins C and E: beneficial effects from a mechanistic perspective. *Free Radical Biology and Medicine*, 51(5): 1000-1013.
- Triesty, I., dan Mahfud. 2017. Ekstraksi minyak atsiri dari gaharu (*Aquilaria Malaccensis*) dengan menggunakan metode *microwave hydrodistillation* dan *Soxhlet extraction*. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2): F392-F395.
- Ul' Anam, M. A., Ujianto, M. L., dan Idris. 2018. *Evaluasi karakteristik keturunan hasil persilangan antara jagung ketan lokal (Zea mays ceritina Kulesh) dengan jagung manis biji putih (Zea mays saccharata)*. Disertasi Doktor. Universitas Mataram.
- Umar, M. I., Javeed, A., Ashraf, M., Riaz, A., Mukhtar, M. M., Afzal, S., dan Altaf, R. 2013. Polarity-based solvents extraction of opuntia dillenii and zingiber officinale for in vitro antimicrobial activities. *International Journal of Food Properties*, 16(1): 114-124.
- Verdiana, M., Widarta, I. W. R., dan 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): 213-222.
- Wang, T.Y., Li, Q., dan Bi, K.S. 2018. Bioactive flavonoids in medical plants: Structure, activity and biological fate. *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 13(1): 12-23.
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., dan Putri, N. P. 2019. Ekstraksi oleoresin jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) dengan metode sokletasi. *JURNAL KONVERSI*, 8(1): 8-16.
- Wulandari, N., dan Hernawati, H. 2017. Fraksinasi Minyak Sawit Kasar dengan Pelarut Organik dalam Pembuatan Konsentrat Karotenoid. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 4(2): 83-91.

- Young, A. J., dan Lowe, G. L. 2018. Carotenoids—antioxidant properties. *Antioxidant (Basel)*, 7(2): 28.
- Yuliana, T. 2013. Isolasi dan pemurnian wedelolakton dari tumbuhan urang aring (*Eclipta alba* L. Hassk). *Jurnal Kimia Terapan Indonesia (Indonesian Journal of Applied Chemistry)* 15(1): 1-7.
- Zhang, Q. W., Lin, L. G., dan Ye, W. C. 2018. Techniques for extraction and isolation of natural products: A comprehensive review. *Chinese medicine*, 13(1): 1-26.
- Zhao, C. N., Zhang, J. J., Li, Y., Meng, X., dan Li, H. B. 2018. Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from *Melastoma sanguineum* fruit: Optimization and identification. *Molecules*, 23(10): 2498-2508.
- Zulaikhah, S. T. 2017. The role of antioxidant to prevent free radicals in the body. *Sains Medika*, 8(1): 39-45.