

## DAFTAR PUSTAKA

- Anesini, C., Ferraro, G. E., dan Filip, R. 2008. Total polyphenol content and food ingredient encapsulation. John Wiley & Sons, New Jersey.
- Andayani, Sri Wahyu. 2008. Inovasi makanan emping melinjo dari Yogyakarta. Universitas Sarjanwiyata Tamansiswa Yogyakarta.
- Anindya, A. D. 2016. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning dan tepung mocaf terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada *flakes* "KUMO". Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, warna, dan daya terima biskuit yang disubsitusi tepung labu kuning. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Astarini, F. 2013. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisiokimia flakes komposit dari tepung tapioka, tepung konjac dan tepung kacang hijau. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Astawan, M, Wresdiyati, T., Widowati, S., dan Saputra, I. 2013. Aplikasi tepung bekatul fungsional pada pembuatan *flakes* dan donat yang bernilai indeks glikemik rendah. Pangan 22 (4): 385-394
- Bhat, Rajeev., dan Yahya, Nabilah. 2014. Evaluating belinjou (*Gnetum gnemon* L.) seed flour quality as a base for development of novel food products and food formulations.
- Brand-Williams, W., M. E. Cuvelier., dan C. Berset. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. Lebensm-Wiss-Technol (28) : 25-30.
- Brown, Amy. 2013. "Understanding Food : Principles and Preparation," 5<sup>th</sup> ed. Cengage Learning, Stamford.
- Budiman, M. H. Uji stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan sediaan krim yang mengandung ekstrak kering tomat. Universitas Indonesia. 2008.
- Burel, C., Patrice, L., William, H., dan Muriel, B. 2015. Diatom-specific oligosaccharide and polysaccharide structures help to unravel biosynthetic capabilities in diatoms

- Cornelia, Melanie., Tagor, Siregar., dan Ermiziar. 2009. Studi kandungan karotenoid, vitamin C, dan aktivitas antioksidan kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Laporan Penelitian, Universitas Pelit Harapan, Tangerang
- Danik. 2009. Substitusi tepung terigu dengan tepung kecambah dalam pembuatan cookies. IPB-Press. Bogor.
- Das, T. S., Latha, R., dan Agastian, P. 2016. Evaluation of *Aristolochia Bracteolata* Linn. For antimicrobial acitivity,  $\alpha$ -glucosidase inhibition, and its phytochemical constituents. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Reasearch* 9(1): 1-6. Research Department of Plant Biology and Biotechnology, Chennai, India.
- Delima, Diah. 2013. Pengaruh subsitisi tepung biji ketapang (*Terminalia cattapa* L.) terhadap kualitas *flakes*. *Food science and culinary education journal*.
- Dhani. 2010. Produksi teh cider dari daun melinjo dengan kandungan resveratrol. Universitas Atma Jaya, Jakarta.
- Dwi, L. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan beta karoten dodol labu kuning dengan penambahan bunga kecombrang sebagai pengawet alami. *Pendidikan Biologi*. Universitas Muhamadiyah, Surakarta.
- Eriska. 2009. Pemanfaatan tepung kulit melinjo dalam pembuatan biskuit berserat. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Evangeline, R. M., Muruguan, N., Praveen, K. P., dan Nimal, C. 2015. In vitro studies on A-glucosidase inhibition, antioxidant, and free radical scavenging properties of *Tecoma Stans L*. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* 7(6): 44-49.
- Febrinda, A. E., Made, A., Tutik, W., dan Nancy, D. Y. 2013. Kapasitas antioksidan dan inhibitor alfa glukosidase ekstrak Umbi bawang dayak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 161-167. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ferdinand. 2010. Pengaruh subsitisi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan *flakes* ubi jalar. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Finnie, S., dan William, A. A. 2016. *Wheat Flour* 2<sup>nd</sup> ed. AACC International, Inc., New York
- F.G, Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Guo, L. P., Jiang, T. F., Lv, Z. H., dan Wang, Y. H. 2010. Screening  $\alpha$ -glucosidase inhibitors from traditional Chinese drugs by capillary

- electrophoresis with electrophoretically mediated microanalysis. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* 53, 1250-1253.
- Hartati, S., Elya, B., dan Najib, A. 2010. n-butanol Fraction of acorus calamus rhizome extract to inhibit the activity of  $\alpha$ -glucosidase. *Journal of Medical Plants* Vol 11 no 2, 202.
- Hayek, S. A. dan Ibrahim, S. A. 2013. Consumer acceptability of chocolate chip *flakes* using applesauce as a fat (butter) substitute. *Emir. J. Food Agric.* 25(3): 159-168.
- Hintono, A., Priyo, V. B., dan Bhakti, E. S. 2012. Fortifikasi serat pangan pada olahan daging. Laporan Penelitian. Fakultas Diponegoro.
- Jason. 2011. "Gnetum gnemon Native Range." *Google Online*. Home page on-line. Available from <http://informedfarmers.com/gnetum-gnemon-native/>; Internet; Accessed on 3 Maret 2018
- Jiao, Y., Dehong, H., Dong, H., Qian, Z., dan Chunyan, Y. 2018. Characterization of new heteropolysaccharide from green guava and its application as an  $\alpha$ -glucosidase inhibitor for the treatment of type II diabetes. *Food and Function Journal*.
- Kato, E., Tokunaga, Y., dan Sakan, F. 2009. Stilbenoids isolated from the seeds of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) and their biological activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57, 2544-2549.
- Kumar, S., Narwal, S., Kumar, V., dan Prakash, O. 2011.  $\alpha$ -glucosidase inhibitors from plants: A natural approach to treat diabetes. *Pharmacognosy Reviews*, 20.
- Lai, Y. C., Chen, C. K., Tsai, S. F., dan Lee, S. S. 2012. Triterpenes as  $\alpha$ -glukosidase Inhibitors from *Fagus hayate*. *Phytochemistry* (74): 206-211.
- Liazid, Ali., Miguel, Palma., Jamal, Brigui., dan Carmelo, G, Barroso. Investigation on phenolic compounds stability during microwave-assisted extraction
- Loranza, Bianca. 2012. Uji penghambatan aktivitas enzim  $\alpha$ -glukosidase dan identifikasi golongan senyawa kimia dari fraksi teraktif daun buni (*Antidesma bunius* L.). Skripsi, Universitas Indonesia, Depok.
- Lumbangaol, S. M., Terip, K. K., dan Herla, R. 2015. Formulasi emping simulasi dari ekstrak daun melinjo dan ekstrak daun pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3(3): 338-342.

- Malinda, A. P., R., Baskara. K. A., Dian, R. A., dan Nur, H. R. P. 2013. Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *flake*. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 39-48.
- Matz, A. S. 2005. "The Chemistry and Technology of Cereal As Food and Feed, 2<sup>nd</sup> ed." Van Nostrand Reinhold, New York.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2007. "Sensory Evaluation Techniques," 4<sup>th</sup> ed. CRC Press, Boca Raton
- Murray, R. K., Granner, D. K., dan Rodwell, V. W. 2009. *Biokimia Harper*. Jakarta
- Murtiningsih, E., Histifarina. D., dan Mussadad, D. 2004. Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu. *Jurnal Hortikultura* 14(1):1-6. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Oentania, Fany. M. A. 2012. Pemanfaatan Tepung Kulit Melinjo Merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam Pembuatan Es Krim Tinggi Serat. Skripsi. Universitas Pelita Harapan. Tangerang
- O'Brien, R. D. 2004. *Fats and oil. Formulating and processing for applications*. Washington DC : CRC Press.
- Patel, M. B., Mishra, S. M. 2012. Magnoflorine from *Tinospora cordifolia* stem inhibits  $\alpha$ -glukosidase and is antiglycemic in rats. *Journal Functional Foods* (4):79-86.
- Permana, R. A., and Putri W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia *flakes*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(2): 734-742.
- Pratt, D. E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. American Chemistry Society, Washington DC.
- Pratiwi, Intan. Dwi. 2013. Pengaruh substitusi tepung kulit singkong terhadap kualitas muffin. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ragnhild, A.L., Asp, N. L., Axelsen, A. dan Raben A. 2004. Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labelling. *Scandinavian Journal of Nutrition* 48 (2): 89-94.
- Reyez-Perez, F., Salazar-Garcia, M. G., Romero-Baranzini, A. L., Islas-Rubio, A. R., dan Ramirez- Wong, B. 2013. Estimated glycemic index and dietary

- fiber content of *flakes* elaborated with extruded wheat bran. *Plant Foods for Human Nutrition* 68(1): 52-56.
- Rifdah, A. N. 2017. Aktivitas antioksidan dan inhibisi alfa-glukosidase jelly drink okra merah. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Riyanto, Bambang dan Wilakstanti, Maya. 2006. *Flakes* berkadar serat tinggi substitusi tepung ampas rumput laut dari pengolahan agar-agar kertas. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* (9) : 49-60.
- Samber, L. N., Haryono, S., dan Budhi, P. 2013. Ubi jalar ungu papua sebagai sumber antioksidan. Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Santoso, M., Naka, Y., Angawidjaja, C., Yamaguchi. T., dan Matoba. T. T. H. 2010. Antioxidant and DNA Damage Prevention Activities of Edible Parts of *Gnetum Gnemon* and Their Changes upon Heat Treatment. *Food Science and Technology Research* 16(6): 549-556.
- Sarjono, P. R., Ngadiwiyana, N., Ismiyarta, I., dan Nor, Basyid, A, P. 2012. Aktivitas bubuk kayu manis sebagai inhibitor alfa-glukosidase. *Jurnal Sains dan Matematika* 18(2):59-62.
- Septiani, Shanti, Nasrul Wathoni, dan Soraya R. Mita. 2012. Formulasi sediaan masker gel antioksidan dari ekstrak etanol biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) *Students e-Journals* 1(1):1-27
- Setiawati, H., Yustinus, M., dan Anita, M. S. 2013. Kadar antosianin dan aktivitas antioksidan *flake* beras merah dan beras ketan hitam dengan variasi suhu perebusan. Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Shen, Y., L. Jin, P. Xiao, Y. Lu., dan J. Bao. 2008. Total phenolic, flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relations to grain color, size, and weight. *Journal of Cereal Science*.
- Shevell, S. K. 2003. "The Science of Color 2<sup>nd</sup> ed." Optical Society of America, Washington.
- Siswoyo, T. A., Mardiana, E., Lee, K.O., dan Hoshokawa, K. 2011. Isolation and characterization of antioxidant protein fractions from melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seeds. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 59, 5648-5656.
- Soeseno, A. W. 2010. Pengaruh tingkat substitusi sukrosa oleh sorbitol terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flakes* jagung *reduced sugar*. Skripsi, Universitas Widya Mandala, Surabaya.

- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty:Yogyakarta
- Suprpto. 2003. Pengaruh lama *blanching* terhadap kualitas stik ubi jalar dari tiga varietas. Prosiding Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian.
- Susiani, E. F., Any, G., dan Kintoko. 2017. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar flavonoid total ekstrak etanol daun kumis kucing. Borneo Journal of Pharmascientech 1(2): 1-8.
- Susilowati, E. Kajian aktivitas antioksidan, serat pangan, dan kadar amilosa pada nasi yang disubsitusi dengan ubi jalar sebagai bahan makanan pokok. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Syarifa, R. N., dan E.Teti. 2013.Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dalam pembuatan *flakes*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1): 46-55.
- Telagari, M dan Hullatti, K. 2015. In-vitro  $\alpha$ -amylase and  $\alpha$ -glucosidase inhibitory activity of *Adiantum caudatum* Linn. dan *Celosia argentea* Linn. extracts and fractions. Indian Journal Pharmacol 47(4):425-429.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan tepung suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *flakes*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Utami, Putri. 2014. Pemanfaatan ekstrak kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon*) sebagai pewarna alami pada pembuatan lipstick. Jurnal Kimia Valensi 4(2).
- Utomo, A. D., Wiranti, S.R., dan Binar, A. D. 2009. Pengaruhu beberapa metode pengeringan terhadap kadar flavonoid total herba sambiloto. Jurnal Farmasi 6(1): 58-68.
- Walter, M. dan E. Marchesan. 2011. Phenolic compounds and antioxidant activity of rice. J. Braz. Arch. Biol. Technol., 54 (2), 371-377.
- Watanabe, Kenji., S, Shibuya., Y, Ozawa., N, Izuo., dan T, Shimizu. 2014. Resveratrol derivative-rich melinjo seed extract attenuates peel atrophy in sod1-deficient mice. Chiba University Graduate School of Medicine, Japan.
- Wazir, D., Ahmad, S., Musem R., Mahmood, M., dan Shukor, M, Y. 2011. Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. Journal of Plant Biochemistry, 20, 234-240.

- Widyasitoesmi, H. R. 2010. Formulasi dan karakterisasi *flake* berbasis sorgum dan ubi jalar ungu. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wrigley, Colin., Corke, Harold., Seetharaman, Koushik., dan Faubion, Jon. 2016. Encyclopedia of Food Grains (2) : The World of Food Grains. Oxford : Elsevier.
- Wulandari, Sri., Subandi., dan Muntholib. 2012. Inhibisi xantin oksidase oleh ekstrak etanol kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.) relatif terhadap allopurinol. Universitas Negeri Malang.
- Yuefei, W., Shuangru, H., Shuhong, S., Lisheng, Q., dan Ping, X. 2012. Studies on bioactivities of tea (*Camelia sinensis* L.) fruit peel extracts: antioxidant activity and inhibitory potential against alpha-glucosidase and  $\alpha$ -amylase in vitro. Industrial Crops and Products (37): 520-526.
- Zhang, A. J., Rimando, A. M., Mizuno, C. S., dan Matthews, S. T. 2017.  $\alpha$ -glucosidase inhibitory effect of resveratrol and piceatannol. Journal of Nutritional Biochemistry (47) : 86-93.
- Zupancic, S., Z, Lavric., dan J. Kristl. 2015. Stability and solubility of trans-resveratrol are strongly influenced by ph and temperature. European Journal of Pharmeceutics and Biopharmaceutics