

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Afriani, I. 2012. Karakterisasi jelly drink dari jelly powder menggunakan alat texture analyser dengan metode compression-extrusion test. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Anesini, C., Ferraro, G. C., dan Filip, R. 2008. Total Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Commercially Available Tea (*Camellia sinensis*) in Argentina. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* 5(3): 517-520.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh konsentrasi karagenan dan tripotassium citrate terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jelly drink. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala.
- AOAC. 2005. "Official Method of Analysis" 18th Ed. Associated of Official Analytical International. Washington.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Budiyanti, S. 1989. Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. dan Kasih, A. L. 2008. "Khasiat Warna-warni Makanan" PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aurand, L. W. dan Woods, A. E. 1973. Food Chemistry. Caloocan: The AVI Publishing Comp.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI-01-3552-1994. Minuman Jeli. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 1994.
- Baughman, D. C. dan Hackley, J. C. 2000. "Keperawatan Medikal-Bedah: Buku Saku dari Brunner Suddarth" Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Broze, G. 1999. "Handbook of Detergents" Marcel Dekker, New York.
- Chandra, A. 2012. 10 Mitos keliru diabetes yang perlu diluruskan. Jakarta: Kompas (5 Juni 2018).
- Cornelia M., Siregar, T. M., Ermiziar, T., Raskita, S. 2009. The study of antioxidant activity, carotenoid and vitamin C content of melinjo peels (*Gnetum gnemon* L). Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). ISBN 978-979-99570-5-4.
- Damayanthi, E., Kustiyah, L., Khalid, M., dan Farizal, H. 2010. Aktivitas antioksidan bekicot lebih tinggi daripada jus tomat dan penurunan aktivitas

- antioksidan serum setelah intervensi minuman kaya antioksidan. *Journal of Nutrition and Food*, 5(3): 205-210.
- Dewi, R. K. 2014. "Diabetes Bukan Untuk Ditakuti" FM Media, Jakarta.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(3): 149-158.
- Ekafitri, R., Kumalasari R., dan Desnilasari, D. 2016. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap mutu minuman jeli mix pepaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13(3): 115-124.
- Elevitch, C. R. 2006. "Traditional Trees of Pacific Islands: Their Culture, Environment, and Use" Permanent Agriculture Resources, Holualoa.
- Fardiaz, S. 2003. "Mikrobiologi Pangan" Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Faridah, S. 2008. Mikrobiologi Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Febrinda, A. E., Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Yuliana, N. D. 2013. Kapasitas antioksidan dan inhibitor alfa glukosidase ekstrak umbi bawang dayak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 161-167.
- Gao, H., Huang, Y., Xu, P. Y., Kawabata, J. 2007. Inhibitory effect on α -glucosidase by the fruits of *terminalia chebula* retz. *Food Chemistry* 105(2): 628-634.
- Hisada, H., Asahara, M., dan Kato, E. 2005. Antibacterial and antioxidative constituents of melinjo seeds and their applications to foods. *J-Global* 49: 305-307.
- Hsieh, P. C., Huang, H. J., Ho, Y. L., Lin, Y.H., Huang, S. S., Chiang, Y. C., Tseng, M. C., Chang, Y. S. 2010. Activities of antioxidants α -glucosidase inhibitors and aldose reductase inhibitors of the aqueous extracts of four flemingia species in Taiwan. *Botanical Studies* 51(3): 293-302.
- Imeson, A. E. 1992. "Handbook of Hydocolloids" Woodhead Publishing Ltd., New York.
- Integrated Taxonomic Information System. *ITIS Standard Report Page: Gnetum gnemon* L.
https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=183503#null (diakses 16 Oktober 2017)
- Kato, E., Tokunaga, Y., dan Sakan, F. 2009. Stilbenoids isolated from the seeds of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) and their biological activity. *Journal Agriculture Food Chem.* (57): 2544-2549.
- Keskin-Šašić, I., Tahirović, I., Topčagić, A., Klepo, L., Salihović, M., Ibragić, S., Toromanović, J., Ajanović, A. and Velispahić, E., 2012. Total phenolic

- content and antioxidant capacity of fruit juices. Glas. hem. tehnol. Bosne Herceg, 39: 25-28.
- Khoiriyah, N. dan Amalia, L. 2014. Formulasi cincau jelly drink (*Premna oblongifolia* L. Merr) sebagai pangan fungsional sumber antioksidan. Jurnal Gizi dan Pangan 9(2): 73-80.
- Konno, H., Kanai, Y., Katagiri, M., Watanabe, T., Mori, A., Ikuta, T., Tani, H., Fukushima, S., Tatefuji, T. dan Shirasawa, T. 2013. Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seed extract decreases serum uric acid level in nonobese japanese males: a randomized controlled study. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine Vol. 2013: 1-9.
- Kunarto, B. 2014. Daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) var. ketan: fitokimia dan uji aktivitas antioksidannya dengan metode DPPH. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Semarang (2): 27-33.
- Li, Y. Robert. 2012. Free Radical Biomedicine: “Principles, Clinical Correlations, and Methodologies” Bentham Science Publishers, Blacksburg.
- Mahboubi, M., Kazempor, N., dan Nazar, A. R. B. 2013. Total phenolic, total flavonoids, antioxidant and antimicrobial activities of *Scrophularia striata* boiss extracts. Jundishapur Journal of Natural 8(1): 15-19.
- Mahmood, F., Abbas, M., dan Saari, N. 2012. Effect of maturity on phenolics (phenolic acids and flavonoids) profile of strawberry cultivars and mulberry species from pakistan. Int. Journal Mol. Sci. 13(4): 4591-4607.
- Makfoeld, D., Marseno, D. W., Hastuti, P., Anggrahini, S., Raharjo, S., Sastrosuwignyo, S., Suhardi, Martoharsono, S., Hadiwiyoto, S., Tranggono. 2006. “Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi” Kanisius, Yogyakarta.
- Mallikarjunan, P. K., Ngadi, M. O., dan Chinnan, M. S. 2010. “Breaded Fried Foods” CRC Press, Boca Raton.
- Mandala, T. U. 2017. Pemanfaatan sari kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam pembuatan permen jeli. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., dan Civille, G. V. 2007. “Sensory Evaluation Techniques, 4th ed” CRC Press, Boca Raton.
- Mori, M. 2008. Relationship between Lifestyle-related Diseases with The Intake of Indonesian Traditional Fruit Melinjo Rich in Phytoestrogens. The 4th International Niigata Symposium on Diet and Health Integrative Function of Diet in Anti-aging and Cancer Prevention, Niigata.
- Muriana, E. 2013. Sifat fisikokimia dan organoleptik jelly drink buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi konsentrasi karagenan. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Narayanan, N. K., Kunimasa, K., Yamori, Y., Mori, M., Mori, H., Nakamura, K., Miller, G., Manne, U., Tiwari, A. K., dan Narayanan, B. 2015. Antitumor

- activity of melinjo (*Gnetum gnemon* L.) seed extract in human and murine tumor models in vitro and in a colon-26 tumor-bearing mouse model in vivo. *Cancer Medicine* 4(11): 1767-1780.
- Nisa, R. I. 2017. Struktur anatomis dan profil fitokimia kulit luar biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) pada empat tingkat kemasakan biji. Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Noer H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Food Review* 1 (2).
- Nuramalia, D. R. 2017. Pengaruh rasio okra hijau dan stroberi terhadap aktivitas antioksidan, kandungan total fenol, dan sifat organoleptik minuman jeli. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., dan Roosita, K. 2014. Pengembangan produk minuman jeli ekstrak daun hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai alternatif pangan fungsional. *Jurnal Gizi Pangan* 9(3): 195-202.
- Porto, S. 2003. Carrageenan: Properties and Specifications. Available from: http://www.agargel.com.br/carrageena_n-tec.html. Diakses 29 April 2018.
- Pranajaya, D. 2007. Pendugaan sisa umur simpan minuman jelly di pasaran. Skripsi, Intitut Pertanian Bogor.
- Putri, T. 2014. Pengaruh rasio dan konsentrasi kappa karagenan dan konjac gum terhadap tekstur dan daya sedot jelly drink berbasis wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi, Universitas Pelita Harapan.
- Rekha, C., Poornima, G., Manasa, M., Abhipsa, V., Devi, J. P., Kumar, H. T. V., Kekuda, T. R. P. 2012. Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juice of four ripe and unripe citrus fruits. Research Article. *Chemical Science Transactions* 1(2): 303- 310.
- Rifdah, A. N. 2017. Aktivitas antioksidan dan inhibisi alfa-glukosidase jelly drink okra merah (*Abelmoschus esculantus* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Rubenstein, D., Wayne, D., dan Bradley, J. 2007. "Lecture Notes: Kedokteran Klinis" Erlangga, Jakarta.
- Ruslanti. 2008. "Menu Sehat untuk Pengidap Diabetes Melitus" PT Kawan Pustaka, Jakarta.
- Santoso, M., Naka, Y., Angkawidjaja, C., Yamaguchi, T., Matoba, T. dan Takamura, H. 2010. Antioxidant and damage prevention activities of the edible parts of *Gnetum gnemon* and their change upon heat treatment. *Journal Food Science and Technology* 16(6): 549-556.
- Sari, R. K. 2015. Uji efektivitas protein biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) sebagai inhibitor aktivitas α -amilase dan α -glukosidase secara in vitro. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- Silalahi, J. 2006. "Makanan Fungsional" Kanisius, Yogyakarta.

- Silva, C.G., Monteiro, J., Marques, R. R., Silva, A. M., Martínez, C., Canle, M., dan Faria, J. L. 2013. Photochemical and photocatalytic degradation of trans-resveratrol. *Photochem. Photobiol. Sci.* 12: 638–644.
- Siswoyo, T. A. dan Aldino, M. 2007. Free radical scavenging activity and phenolic content of melinjo tree (*Gnetum Gnemon* L.). International Conference on Chemical Sciences, Yogyakarta, 24-26 Mei 2007.
- Slagle, M. 2002. Alpha-Glucosidase Inhibitors. Southern Medical Journal.
- Srianta, I., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N., Xu, G.R., 2013. In vitro α -glucosidase inhibitory activity of monascusfermented durian seed extracts. *Int. Food Res. J.* 20: 533–536.
- Subaryono dan Utomo B. S. 2006. Penggunaan campuran karaginan dan konjak dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1(1).
- Sugiwati, S., Setiasih, S., Afifah, E. 2009. Antihyperglycemic activity of the mahkota dewa [*Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl.] leaf extracts as an alpha-glucosidase inhibitor. *Makara, Kesehatan.* 13(2): 74-78.
- Sunanto, H. 1990. “Melinjo” Kanisius, Yogyakarta.
- Suyanti. 2010. “Panduan Mengolah 20 Jenis Buah” Penebar Swadaya, Depok.
- Tasminatun, S. dan Ningtyas, P. F. 2016. Perasan daun dan kulit buah melinjo (*Gnetum gnemon*) sebagai inducer asam urat pada tikus putih (*Rattus Norvegicus*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Yogyakarta.
- Telagari, M. dan Hullatti, K. 2015. In-vitro α -amylase and α -glucosidase inhibitory activity of *Adiantum caudatum* Linn. and *Celosia argentea* Linn, extracts and fractions. *Indian Journal of Pharmacology* 47(4): 425-429.
- Utami, P., Mardiana, L., dan Tim Penulis PS. 2013. “Umbi Ajaib Tumpas Penyakit” Penebar Swadaya, Depok.
- Widjaja, W. P. 2017. Pengaruh konsentrasi jelly powder terhadap karakteristik minuman jeli ikan lele (*Clarias sp.*). *Pasundan Food Technology Journal* 4(3): 197-207.
- Wijaya, H., Riyatmi, Irianto, H. E., Amar, A., Wijayanti, E., Wahyono, E., Sugiharto, S., Nurani, D., dan Farida, Y. 2009. Peran Teknologi untuk Menjamin Kemanan dan Ketahanan Pangan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Rangka Meningkatkan Pangsa Pasar. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Jakarta, 3-4 November.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, Hery. 2007. “Antioksidan Alami & Radikal Bebas” Kanisius, Yogyakarta.
- Zega, Yohanes. 2010. Pengembangan produk jelly drink berbasis teh (*Camellia sinensis*) dan secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pangan fungsional. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

Zeraik, M. L. dan Yariwake, J. H. 2010. Quantification of isoorientin and total flavonoids in passiflora edulis fruit pulp by HPLC-UV/DAD. Microchemical Journal 96(1): 86-91.

Zhang, A. J., Rimando, A. M., Mizuno, C. S., dan Mathews, S. T. 2017. Alpha-glucosidase inhibitory effect of resveratrol and piceatannol. The Journal of Nutritional Biochemistry (47): 86-93.

