

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, A., Friyatno, S., Supadi dan Askin, A. 2003. *Analisis Pengembangan Agroindustri Komoditas Perkebunan Rakyat (kopi dan kelapa) dalam Mendukung Peningkatan Daya Saing Sektor Pertanian*. Makalah Seminar Hasil Penelitian Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian Bogor. T.A. 2003 : 38.
- Anderson, R.F., Fisher, L.J., Hara, Y., Harris, T., Mak, W.B., Melton, D., dan Packer, J.F., 2001. *Green Tea Catechins Partially Protect DNA from $\cdot\text{OH}$ Radical-Induced Strand Breaks and Base Damage Through Fast Chemical Repair of DNA Radicals*. *Carcinogenesis*. 22(8): 1189-1193.
- Anief, M. 2000. *Ilmu Meracik Obat teori dan Praktek*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Arakawa, H., Masako, M., Robuyusi, S. and Miyazaki. 2004. *Role of Hydrogen Peroxide in Bactericidal Action of Catechin*. *biological & Pharmaceutical Bulletin*. 27(3227) : 227-288.
- Arditti, J. 2008. *Micropropagation of Orchids*, 2nd ed. Blackwell Publishing: Oxford, UK. Volume II.
- Barlina, R., Karouw, S., Towaha, J., Hutapea, R. 2007. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa*. *Jurnal Littri*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka). ISSN 0853-8212. 13(12): 73-80.
- Buckle. K. A., Edwards. R. A., Fleet. G. H., Wootton. M. Penerjemah : Hari Purnomo, Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Decker, E.A. 1998. *Strategies For Manipulating the Pro-Oxidative/Antioxidative Balance of Foods to Maximize Oxidative Stability*. *Trends Food Sci. Tech.* 9: 241-248.
- Deptan. 2005. *Gambir Sumatera Barat Menguasai 90% Pasar Dunia*. Diakses 3 Mei 2009. <http://agribisnis.deptan.go.id>.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan: M. Muljoharjo. Jakarta : UI-Press.
- Djunjung dan Ansory. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-Buahan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz, S., E.D. Nuraini, dan H. Kusumaningrum. 1996. *Pemanfaatan air kelapa untuk produksi minuman sehat anti diare melalui proses fermentasi laktat*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 7(2): 47-53.
- Fikri. 2008. *Buah Kelapa Segar*. Diakses 3 mei 2009. <http://fikri.wordpress.com/2008/01/05/buah-kelapa-segar.html>.
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K.B. 1994. *Ilmi Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. (2nd ed). Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Gordon, M.H. 2001. *Measuring Antioxidant Activity*. Dalam: Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva-Maslarova, and Michael Gordon (ed). *Antioxidant in Food Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd. London.
- Graham, H. N. 1992. *Green tea composition, consumption, and polyphenol chemistry*. *Preventative Medicine*, 21: 334-350.
- Hayani, Eni. 2003. *Analisis Kadar Catechin dari Gambir Dengan Berbagai Metode*. Buletin Teknik Pertanian. Bogor. 8(1): 31-33.
- Helmi, L. R. 2008. *Potensi Pemanfaatan Limbah Air Kelapa*. Pusat Inovasi-LIPI.
- Hertog, M.G.L., Kromhout, D., Aravanis, C., Blackburn, H., Buzina, R., Fidanza, F., Giampaoli, S., Jansen, A., Menotti, A., Nedeljkovic, S., Pekkarinen, M., Simic, B. S., Toshima, H., Feskens, J. M., Hollman, C. H. & Katan, M. B. 1995. *Flavonoid Intake and Long-Term Risk of Coronary Heart Disease and Cancer in The Seven Countries Study*. *Arch. Intern. Med.* 155: 381–386.
- Hidayat, N dan Suhartini, S. 2007. *Mikrobiologi Industri*. Departemen Tek. Industri Pertanian FTP Univ. Brawijaya, Malang.
- Irawan, H. 2007. *Air kelapa, segar dan sarat khasiat*. Diakses 3 mei 2009. <http://www.smallcrab.com/kesehatan/25-healthy/204-air-kelapa-segar-dan-sarat-khasiat-hm>.
- Kiswanto, Y dan Saryanto, S. 2004. *Pengaruh Suhu Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap Produksi Nata De Coco*.
- Kuswurj, R. 2009. *Penentuan Kadar Gula Reduksi Nira Tebu*. Diakses 27 juli 2009. <http://www.risvank.com/penentuan-kadar-gula-reduksi-nira-tebu.html>.
- Kuswurj, R. 2009. *Sukrosa dan Produk Turunannya*. Diakses 20 November 2010. <http://www.risvank.com/category/sukrosa/>.
- Lay, A. dan Pasang, P.M. 2003. *Teknologi pengolahan dan strategi pengembangan unit pengolahan kelapa komersil di tingkat pedesaan. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otonomi Daerah*. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilahan 22 – 24 Oktoner 2002. Pp. 170 – 1181.

- Lotito, S.B. dan Fraga, C.G., 2000. *Catechins Delay Lipid Oxidation And α -Tocopherol And β -Carotene Depletion Following Ascorbate Depletion in Human Plasma*. Proc. Soc. Exp. Biol. Med. 225: 32–38.
- Lubis, M.L. 2010. *Tanaman Teh (Camelia Sinensis)*. Universitas Sumatera Utara. Diakses 20 November 2010. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18984/4/Chapter%20II.pdf>.
- Lucida, H. 2006. *Determination of The Ionization Constants and The Stability of Catechin From Gambir (Uncaria gambir (Hunter) Roxb)*. ASOPMS 12 International Conference. Padang.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, dan J. Parker. 2000. *Biology of Microorganism, Brock*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Mahmud, Z dan Ferry, Y. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa*. Bogor. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 4(2): 55-63.
- Maurits, S. 2003. *Pemanfaatan Serat Sabut Kelapa Berkaret Menjadi Jok Kursi*. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otonomi Daerah. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilihan 22 – 24 Oktober 2002. Pp. 139 – 145.
- Michael J. Pelczar, Jr., E.C.S. Chan. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : UI-Press.
- Miller, A. L. 1996. *Antioxidant Flavonoid : Structure, Function, and Clinical Usage*. *Alt Med. Rev* 1 (2) : 103-111.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Mulyan, D. 2008. *Suhu dan Kalor*. Diakses 26 Juli 2010. <http://one.indoskripsi.com/judul-skripsi-tugas-makalah/fisika-dasar/makalah-suhu-dan-kalor>.
- Nazir N. 2001. *Gambir. Budidaya, Pengolahan dan Proses Diversifikasinya*. Diterbitkan atas kerjasama Yayasan Hasil Hutan Non Kayu (HUTANKU) – Griya Andalas Ulu Gadut. Padang. 138.
- Natsume, M., Osakabe, N., Yamagishi, M., Takizawa, T., Nakamura, T., Miyatake, H., Hatano, T. & Yoshida, T. 2000. *Analysis of Polyphenols in Cacao Liquor, Cocoa, And Chocolate By Normal-Phase and Reversed-Phase HPLC*. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 64: 2581–2587.
- Nur, I.I., Kardiyono, U dan Aris, A. 2003. *Pemanfaatan limbah debu sabut kelapa dalam usahatani padi pasang surut*. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otonomi Daerah. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilihan 22 – 24 Oktober 2002. Pp.160– 165.

- Ophardt, C. 2003. *PKU and Other Errors in Phenylalanine Metabolism*. *Virtual Chembook*. Elmhurst College. Diakses 11 Nopember 2010. <http://www.elmhurst.edu/~chm/vchembook/635pku.html>.
- Pambayun, R., Gardjito, M., Sudarmadji, S., Kuswanto, R. K. 2007. *Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak produk Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. *Majalah farmasi Indonesia*. 18(3): 141-146.
- Prabu. 2009. *Penyimpanan Bahan makanan (Prinsip Food Hygiene)*. <http://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/>.
- Pikni., Suparmo., Santoso, U. 2004. *Counting Terhadap Buah nangka (Artocarpus heterophylla L.) Terhadap Minimal yang Disimpan Pada Suhu Rendah dan Suhu Beku*. *Agrosains*. 17(2): 271-286.
- Rajman. 2010. *Etanol*. Diakses 29 Agustus 2010. <http://www.rajman.co.cc/2010/01/bab-i-pendahuluan-1.html>.
- Rauf, R., Santoso, U., Suparmo. 2010. *Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (Uncaria gambir Roxb.)*. *Agritech*.30(1): 1-5.
- Reische, D.W., Lillard, D.A., dan Eitenmiller, R.R., 2002. *Antioxidants*. Dalam Akoh, C.C., dan Min, D.B. *Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, Second Edition, Revisen and Expanded*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Santoso, B. H. 2003. *Air Kelapa, Limbah Penuh Khasiat*. Diakses : 3 mei 2009. <http://www.kompas.com> (Kompas Cyber Media).
- Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., Maekawa, A. 1996. *Nutrient Composition of Kopyor Coconuts (Cocos nucifera L.)*. *Food Chem*. 57: 299–304.
- Sastroasmoro, S & Ismael, S. 1995. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta : Binarupa Aksara.
- Satyajit, S. D., Lutfun, N. 2009. *Kimia Untuk Mahasiswa Farmasi Bahan Kimia Organik, Alam dan Umum*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar. 7-17.
- Smith A. H., Imlay, J.A. and Mackie, R.I. 2003. *Increasing the oxidative stress response allows Escherichia coli to overcome inhibitory effect of condensed tannins*. *Appl. and Environ. Microb*. 69 (6): 3406-3411.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke empat. Yogyakarta : Liberty.
- Sumantri, R. A. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Susilobroto, B. 2000. *Keragaman Industri Pengolahan Gambir dan Penyulingan Nilam dan Peluang Pasar*. Prosiding Teknologi Pengolahan Gambir dan

- Nilam. Padang 24-25 Januari 2000. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Suyitno, Haryadi, Supriyanto, Suksmadji, haryanto, Guritno, A.d., dan Supartono, W., 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Taniguchi, S., Kuroda, K., Doi, K., Tanabe, M., Shibata, T., Yoshida, T., dan Hatano, T., 2007. *Revised Structures of Gambirin A1, A2, B1, and B2, Chalcane-Flavan Dimers from Gambir (Uncaria Gambir Extract)*. *Chem. Pharm. Bull.* 55(2): 268-272.
- Tawali, A. B dkk. 2004. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah-Buahan Impor yang Dipasarkan di Sulawesi Selatan*. Indonesia Cold Chain project. Appendix Vol D2.
- Tsaknis, J., dan Lelas, S., 2005. *Extraction and Identification of Natural Antioxidant from Sideritis euboica (Mountain Tea)*. *J. Agric. Food Chem.* 53: 6375-6381.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2008. *National Nutrient Database for Standard Reference. Nuts, coconut water* [Online]. Diakses : 9 Desember 2009. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl/.
- Velury, R., Weir, T.L, Bais, H.P., Stermitz, F.R., and Vivanco, J.M. 2004. *Phytotoxic and Antimicrobial Activities of Catechin Derivative*. *J. Agric. Food. Chem.* 52(5): 1077-1082.
- Vigliar R., Sdepanian VL., Fagundes-Neto U. 2006. *Biochemical profile of coconut water from coconut palms planted in an inland region*. *Sociedade Brasileira de Pediatria.* 82(4): 308 – 312.
- Wahyuni, M. 2007. *Bertanam Kelapa Kopyor*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widayati, E., Sutarno., Setyaningsih, R. 2002. *Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas Rubescent (Cocos nucifera L. var.rubescens)*. *BioSmart.* 4(2): 32-35.
- Yanishlieva-Maslarova, N.V., 2001. *Inhibiting Oxidation*. Dalam: Jan Pokorny, Nedyalka, Yanishlieva-Maslarova, and Michael Gordon (ed). *Antioxidant in Food Practical Application*. Woodhead Publishing Ltd. London.
- Yongki, K. L. 2009. *Prosedur Ekstraksi Senyawa Fenol dan Antibakteri dari Produk Tanaman Gambir Yang Disertai Metode Analisanya*. Diakses : 25 mei 2009. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/prosedur-ekstraksi-senyawa-fenol-dan-antibakteri-dari-produk-tanaman-gambir-yang-disertai-metode-analisanya/htm>.
- Zainal. 2005. *Kajian Pemanfaatan Air Kelapa Menjadi Minuman Ringan Beraroma Nenas*. *J. Sains & Teknologi.* 5: 37-49.

Zamarel dan Risfaheri, 1991. *Perkembangan Penelitian Tanaman Industri Lain*. Edisi Khusus Littro. Balai Penelitian Tanaman rempah dan Obat, Bogor. 7(2): 12-16.

Zhou, P., dkk. 1993. *Potensial Purification and Some Properties of monroe Appele Polyphenol Oksidase*. J. Agr. Food Chem. 41: 532-536.