

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, A., S. Friyatno, Supadi, A. Askin. 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. Hal 38.
- Akagawa, M., K. Suyama, 2001. *Amine oxidase like activity of flavonoid*. *Europe Jurnal Biochemryist*. 268, 1953-1963.
- Anief, Mahamad. 2000. *Ilmu Meracik Obat teori dan Praktek*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Arakawa, H., M. Masako, S. Robuyusi and miyazaki. 2004. *Role of Hydrogen Peroxide in Bactericidal Action of Catechin*, *Biological & Pharmaceutical Bulletin*, Vol.27, No.3227, 227-288.
- Arditti, J. 2008. *Micropropagation of Orchids*, 2nd ed. Blackwell Publishing: Oxford, UK. Volume II.
- Barlina, dkk. 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). 13(12). 73-80.
- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet Dan Antioksidan Alami Pada Industri Bahan Makanan*. Universitas Sumatera Utara Medan.
- 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.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Depatemen Pertanian RI. 2005. *Gambir Sumatera Barat Menguasai 90% Pasar Dunia*. Diakses 3 Mei 2009. <http://agribisnis.deptan.go.id>.
- Djunjung dan Ansory. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. 48-74.

- Esti, S. 2001. *Tanaman Kelapa*. Diakses : 25 Agustus 2009. <http://www.ristek.go.id>
- 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.
- Gaman dan Sherrington, 1994 *Ilmu 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.
- Hayani, Eni. 2003. *Analisis Kadar Catechin dari Gambir Dengan Berbagai Metode*. Buletin Teknik Pertanian. Bogor. 8(1): 31-33.
- Helmi., Lestari., Rahmi. 2008. *Potensi Pemanfaatan Limbah Air Kelapa*. Pusat Inovasi-LIPI.
- Hernani dan Mono Raharjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- 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, Nur dan Suhartini, Sri. 2007. *Mikrobiologi Industri*. Departemen Tek. Industri Pertanian FTP Univ. Brawijaya, Malang.
- Kiswanto, Y dan Saryanto, S. 2004. *Pengaruh Suhu Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap Produksi Nata De Coco*. Intitusi Pertanian INTAN Yogyakarta.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lay, A. dan P. M. Pasang. 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 Oktoneer 2002. Pp. 170 – 1181.
- Lotito, S.B. & 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.

- Lucida, H., A., Bakhtiar, WA., Putri. 2007. Formulasi sediaan Antiseptik Mulut dari Katekin Gambir. *Jurnal Sains Tek. Farmasi FMIPA*. Universitas Andalas. Padang.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, dan J. Parker. 2000. *Biology of Microorganism, Brock. New Jersey: Prentice-Hall Inc.*
- Mahmud, Z., dan Y. Ferry. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Indonesian Center for Estate Crops and Development. Bogor. 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. Tembilaan 22 – 24 Oktober 2002. Pp. 139 – 145.
- Michael J.P, Jr., Chan.E.C.S. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : UI-Press.
- Miller, A. L., "Antioxidant Flavonoid : Structure, Function, and Clinical Usage", *Alt Med. Rev*, 1 (2), 1996,103-111.
- 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.
- Natsume, M., Osakabe, N., Yamagishi, M., Takizawa, T., Nakamura, T., Miyatake, H., Hatano, T. & Yoshida, T., 2000. *Analysis of Polyphenols in Cacao Liqueur, Cocoa, And Chocolate By Normal-Phase and Reversed-Phase HPLC*. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 64: 2581–2587.
- Nazir, N. 2000. *Gambir Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya*. Cetakan I. yayasan hutanku. Padang : 1-14.
- Nur, Il., Kardiyo, Umar, A. Aris. 2003. *Pemanfaatan Limbah Debu Sabut Kelapa Dalam Usahatani Padi Pasang Surut. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otonomi Daerah*. Konferensi Nasional Kelapa V Prosiding. 22 – 24 Oktober 2002 Tembilaan. :160– 165.
- Padmadisastra, Y., D., Priambodo, L., Winata. 2007. *Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Gambir (Uncaria Gambir (Hunter) Roxb.) Dengan Metode Kempa Langsung*. Jurusan Farmasi FMIPA UNPAD. Sumedang
- Pambayun, R., M., Gardjito, S., Sudarmadji, KR., Kuswanto. 2007. *Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak produk Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. *Majalah farmasi Indonesia*. 18(3). 141-146.
- 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

- Rauf, R., U., Santoso, Suparmo. 2010. *Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (Uncaria gambir Roxb.)*. J. Agritech, Vol. 30, No. 1.
- Reische, D.W., Lillard, D.A., dan Eitenmiller, R.R., 2002. *Antioxidants*. Dalam Akoh, C.C. Min, D.B. Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, Second Edition, Revisen and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Roswita, R., 1998. *Prospek Gambir di Sumatera Barat*. BIP (01) Padang. 8-10.
- Santoso, Budi, Hieronymus. 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, Sudigdo & Ismael, Sofyan. 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.
- Smallwood, I.M., 1999. *Solvent Recovery Handbook*. Second Edition, CRC Press, Canada.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke empat. Yogyakarta : Liberty.
- Sumantri, Rohman, Abdul. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Supardi, I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- 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., 1999. *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). *Chemistry and Pharmaceutical Bulletin* 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.
- United States Department of Agriculture (USDA). *National Nutrient Database for Standard Reference, 2008. Nuts, coconut water* [Online]. Available: http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl/, accessed on 9 December 2009.
- Velury,R., TL., Weir, HP., Bais, FR.,Stermitz, JM., Vivanco. 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*. Hal 308 – 312. *Sociedade Brasileira de Pediatria*. Vol. 82, No.4.
- Wahyuni, Mita. 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.
- 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