

DAFTAR PUSTAKA

- Aebi, H. E. 1984. *Catalase in Vitro. Dalam : Methods Enzymol.* 105 : 121 - 126.
- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia Buku 3.* Salemba Medika. Jakarta.
- Ansel, H. C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*, Edisi ke-3. Universitas Indonesia Press. Jakarta : 605-620
- Bachtiar, A 1991. *Manfaat Tanaman Gambir. Makalah Penataran Petani dan Pedagang Pengumpul Gambir di Kecamatan Pangkalan Kab. 50 Kota 29-30 November 1991.* FMIPA Unand. Padang
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.* Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., Wong, S. K., Lim, K. K., Tan, S. P., Lianto, F. S. 2009. *Effects of Different Drying Methods on the Antioxidant Properties of Leaves and Tea of Ginger Species.* Food Chemistry : 116 – 172.
- Chu, D. C dan Juneja, L. R. 1997. *General Chemical Composition of Green Tea and it's Infusion Chemistry and Applications of Green Tea.* CRC Press LLC. USA : 13 – 21.
- Dalimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen.* Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Djanun, L. N. C. 1998. *Peluang Ekspor Gambir di Pasar Internasional.* BPEN. Depperindak. Jakarta
- Hayani, E. 2003. *Analisis kadar katekin dari gambir dengan berbagai metode.* Buletin Teknik Pertanian 8 : 31-32.
- Hart, H., Craine, L.E., Hart, D.J. 2003. *Kimia Organik, Suatu Kuliah Singkat.* Erlangga. Jakarta.
- Hattenschwiller, S dan Vitousek, P. M. 2000. *The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling. Review PII: S0169-5347(00)01861-9 TREE vol. 15.* 6 Juni 2000.
- Jeong, S. M., Kim, D. R., Nam, K. C., Ahm, D. N dan Lee, S. C. 2004. *Effect of Seed Roasting Conditions on the Antioxidant Activity of Defatted Sesame Meal Extracts.* Journal of Food Science. 69 : 377 – 381.
- Julkunen dan Titto, R. 1985. *Constituents for the Analysis of Certain Phenolics.* Journal Agriculture, Food Chemical. 91 : 571 – 577.

- Karyadi, Elvina. 1997. *Antioksidan : Resep Awet Muda dan Umur Panjang*. Diakses : 12 November 2012 <http://www.kompas.com/kompascetak/fokus.htm>.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kurnia, P. dan Rauf, R. 2011. *Optimasi Ekstraksi Terhadap Kadar Fenolik dan Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir. Prosiding C. Seminar Nasional "Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal"*. 8 Juni 2011. Surakarta.
- Voight, R. 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Diterjemahkan oleh Soendani Noerono. Edisi ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lampe, J. W. 1999. Health Effects of Vegetables and Fruit : Assessing Mechanisms of Action in Human Experimental Studies. *Dalam : The American Journal of Clinical Nutrition*. 70 Suppl : 475 – 490.
- Lee, K. W, Y. J. Lee, H. J., Lee, C. Y. 2003. Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity Capacity than Teas and Redwin. *Journal Agriculture, Food Chemical*. 51 : 7202 – 7295.
- Lucida H, Bachtiar A, dan Putri WA. 2006. *Formulasi sediaan antiseptik mulut dari katekin gambir. Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McCord, J. M. 1979. Superoxide, Superoxide Dismutase and Oxygen Toxicity. *Dalam : Reviews in Biochemical Toxicology*. E. Hodgson, J. R. Bend, R. M. Philpot (Eds.). Elsevier Amsterdam, the Netherlands. P : 109 – 124.
- Natsume, M. dkk. 2000. *Analysis of Polyphenols in Cacao Liquor, Cocoa, and Chocolate by Normal-phase and Reserved-phase HPLC*. Biosci. Bi
- Nielsen, S. S. 2003. *Food Analysis 3rd edition*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York, USA.
- Pambayun, R., Gardjito, M., Sudarmadji, S., dan Kuswanto, K. R., 2007. *Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak Produk Gambir (Uncaria Gambir Roxb)*. *Majalah Farmasi Indonesia*. 18 (3) 141 - 146.
- Prakash , A., (2001). *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories-Analytical Progress. Diakses 21 September 2012. <http://www.terranostrachocolate.com/files/comparative>
- Rajalakshmi, D & S Narasimhan. 1996. *Sources and Methods of Evaluation*. Di dalam : DL Madhavi, SS Deshpande & DK Salunkhe, editor. *Food Antioxidants*. New York.

- Rauf, R., Purwani, E., Widiyaningsih, N. E. 2011. Kadar Fenolik dan Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Berbagai Jenis Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol IV : 120 – 125.
- Rauf, R., Santoso, U., dan Suparmo, 2010. *Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (Uncaria Gambir Roxb)*. *Agritech*, Vol. 30 No. 1 : 1-5.
- Rauf, R., Santoso, U., dan Suparmo, 2012. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Gambir yang Dipurifikasi Menggunakan Kromatografi Kolom Sephadex LH – 20*. *Agritech*, Vol. 32 No. 2 : 167 - 172.
- Reynertson, K.A., 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit*. The City University of New York. New York.
- Robak J dan Gryglewski RJ. 1988. *Flavonoids are Scavengers of Super Oxide Anions*. *J Biochemistry and Pharmacology* 37 : 837-841.
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. *Majalah Jurnal Indonesia* : 53-58.
- Ruenroengklin, N., Zhong, J., Duan, X., Yang, B., Li, J., dan Jiang, Y., 2008. Effects of Various Temperatures and pH Values on The Extraction Yield of Phenolics From Litchi Fruit Pericarp Tissue and The Antioxidant Activity of The Extracted Anthocyanins. *International Journal of Molecular Science*. 9 : 1333 - 1341.
- Sadikin, M. 2001. *Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan:Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta
- Sediawan, W. B. 2000. *Berbagai Teknologi Proses Pemisahan II. Prosiding Presentasi Ilmiah Daur Bahan Bakar Nuklir*. Vol.5 : 10-11.
- Setiyowati, V. 2007. *Karakterisasi dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Tabelt Effervescent Ekstrak Teh Hijau pada Lama Ekstraksi dan Jenis Bahan Pengisi yang Berbeda*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Smallwood, I. M. 1999. *Solvent Recovery Handbook*. 2nd ed. CRC Press. Canada.
- Snyder, H.E. dan Kwon, T.W. 1987. *Soybean Utilization*. Avi Book. New York : 104 -11.
- Soewoto, H. 2001. *Antioksidan Eksogen Lini Pertahanan Kedua dalam Menanggulangi Peran Radikal Bebas. dalam : Materi Kursus Penyegar Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan : Dasar, Aplikasi dan Pemanfaatan Bahan Alam*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Somaatmadja, D. 1981. *Pati Sebagai Bahan Industri. Seminar Pembuatan Gula Secara Enzimatik*. Bogor.

- Soviana, Elida. 2011. *Kadar Fenolik dan Aktivitas Antiradikal DPPH Ekstrak Gambir pada Berbagai Suhu Ekstraksi Menggunakan Pelarut Etanol 70%. Skripsi.* Fakultas Ilmu Kesehatan. Surakarta.
- Sudjadi. 1986. *Metode Pemisahan.* Kanisius. Yogyakarta.
- Suherdi, A., Irwandi dan Erma Suryani. 1994. *Inventarisasi dan Kajian Jenis Alat serta Cara Pengolaan Gambir (Uncaria gambir Roxb) di Sumbang. Makalah pendamping pada Simposium II Hasil Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 21-23 November 1994.* Bogor.
- Sunarni, T. 2005. *Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae, Jurnal Farmasi Indonesia 2. : 53-61.*
- Susanto, W. H. 1999. *Teknologi Minyak dan Lemak Pangan .* Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suyitno. 1989. *Rekayasa Pangan. PAU Pangan dan Gizi.* UGM Press. Yogyakarta.
- Urisini, F., et al. 1995. *Diversity of Glutathione Peroxidases. dalam : Methods Enzymol. 252 : 38-114.*
- Utomo, Budi, P. 2011. *Pengaruh Ekstrak Etanol dari Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Terhadap Kadar Gula Reduksi, Derajat Keasaman (pH) dan Total Asam Air Kelapa Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi.* Fakultas Ilmu Kesehatan. Surakarta
- Voigt, R. 1995. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi,* Alih bahasa : S.N. Soewandhi, Edisi Kelima, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta : 564.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice.* Edisi IV.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Kanisius. Yogyakarta.
- Yap, C. F., Ho, C. W., Aida, W. M., Chan, S. W., Lee, C. Y., dan Leong, Y. S., 2009. *Optimization of Extraction Conditions of Total Phenolic Compounds from Star Fruit (Averrhoa Carambola L.) Residues. Sains Malaysiana. 38 (4) : 511 - 520.*