

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., Meriatna & Ferani, A. S. 2013. Pembuatan pewarna makanan dari kulit buah manggis dengan proses ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2): 1-15.
- Aminah, D. N., Tomayahu, N. & Abidin, Z. 2017. Penetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol kulit buah alpukat (*Persea Americana Mill.*) dengan metode spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2).
- Anwariyah, S. 2011. Kandungan fenol, komponen fitokimia dan aktivitas antioksidan lamun *cymodocea rotundata*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian, Bogor.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int, Washington.
- Ayunda, R. 2014. Aktivitas Antikoksidan Ekstrak Etanol Daun Serai (*Cymbopogon ciratus*) dan Potensinya Sebagai Pencegah Oksidasi Lipid. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E. & Faramayuda, F. 2014. Penetapan kadar flavonoid metode $AlCl_3$ pada ekstrak metanol kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2): 45-49. ISSN 2354-6565.
- Borges, L., Alves, S., Sampaio, B., Conceicao, E., Bara, M. & Paula, J. 2013. Environmental factors affecting the concentration of phenolic compounds in *myrcia tomentosa* leaves. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, 23(2): 230-238.
- Budiyanto, A. & Yulianingsih. 2008. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas jeruk siam (*Citus nobilis L.*). *Jurnal Pascapanen*, 5(2): 37-44.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Desmiaty, Y., Julia, R. & Andini, P. 2009. Penentuan jumlah flavonoid total ekstrak etanol daun buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*) secara kolorimetri komplementer. Makalah disampaikan dalam *Seminar*

Nasional POKJANAS TOI XXVI, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta, 13-14 Mei 2009.

- Dirjen POM. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat: Cetakan Pertama*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Dorman, H. J. D. & Deans, S. G. 2000. Antimicrobial Agents From Plants: Antibacterial Activity of Plant volatile oils. *J App Microbiol*, 88:308-316.
- Estiasih, T. & Kurniawan, D. A. 2006. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Akar Ginseng Jawa (*Talinum triangulare willd.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(3): 166-175.
- Farrel, K. T. 1990. *Species, Condiments and Seasonings*. Edisi kedua. Editor Van Vostrand. Reinhold, New york.
- Harborne. J. B. 1987. *Metode Fitokimia*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Harborne. J. B. 1996. *Metode Fitokimia Penunntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hidayat, S. S. & Hutapea, J. R. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi I. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Hudaya, A. 2010. Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pangan fungsional. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Hudaya, A., Radiastuti, N., Sukandar, D. & Djayanegara, I. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak air bunga kecombrang terhadap bakteri *E. Coli* dan *S. Aureus* sebagai bahan pangan fungsional. *Al-Kaunyah Jurnal Biologi*, 7(1): 9-15.
- Ibrahim, A. M., Yunianta & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 530-541.
- Jannah, R., Husni, M. A. & Nursanty, R. 2017. Uji daya hambat ekstrak methanol daun sirsak (*Annona muricata Linn.*) terhadap bakteri *streptococcus mutan*. *Jurnal Natural*, 17(1): 23-30.

- Koirewoa, Y. A., Fatimawali & Wiyono, W. I. 2012. Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam daun beluntas (*pluchea indica* L.). *Laporan Penelitian*. FMIPA UNSRAT, Manado.
- Krismawati, A. 2007. Uji toksisitas beberapa jenis tanaman indonesia yang dipercaya dapat menurunkan berat badan (ceremai, jati belanda, kunci pepet, delima putih, bangle, kemuning) terhadap proliferasi sel limfosit manusia secara in vitro. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Lenny, S. 2006. Senyawa flavanoida, fenilpropanida, dan alkaloida. *Karya Ilmiah Departemen Kimia*. Fakultas MIPA, Universitas Sumatra Utara.
- Madduluri, S., Rao, K. B. & Sitaram, B. 2013. In vitro evaluation of antibacterial activity of five indigenous plants extracts against five bacteria pathogens of humans. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(4): 679-684.
- Magaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N. & Hindarso, H. 2011. Ekstraksi senyawa phenolics *pandanus amaryllifolius roxb.* sebagai antioksidan alami. *Widya Teknik*, 10(1): 21-30.
- Markham, K. R. 1998. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. ITB, Bandung.
- Marliana, S. D., Suryanti, V. & Suyono. 2005. Skrining fitokimia dan analisis kromatografi lapis tipis komponen kimia buah labu siam (*Sechiumedule* Jacq. Swartz.) dalam Ekstrak Etanol. *Biofarmasi*, 3(1): 26-31.
- Naufalin, R. 2017. *Kecombrang Antimikroba dan Pemanfaatannya Sebagai Pengawet Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2010. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) selama penyimpanan. Makalah dipresentasikan pada *Seminar Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal*, Surakarta 8 Juni 2010.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2012. Bubuk kecombrang (*Nicolaia speciosa*) sebagai pengawet alami pada bakso ikan tenggiri. *Jurnal Agricola*, 2(2): 124-147.
- Naufalin, R., Jenie, B. S., Kusnandar, F., Mirnawati & Rukmini, H. S. 2006. Effect of pH, NaCl, and heating on the Antibacterial stability of kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) flower efract and its application in mincet meet. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 17(3): 197-203.
- Naufalin, R., Jenie, B. S., Kusnandar, F., Sudarwanto, M. & Rukmini, H. S. 2005. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang terhadap Bakteri

- Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 119-125.
- Ningsih, D. R., Zufahair & Kartika, D. 2016. Identifikasi senyawa metabolit sekunder serta uji aktivitas ekstrak daun sirsak sebagai antibakteri. *Jurnal Molekul*, 11(1): 101–111.
- Noer, S. & Pratiwi, R. D. 2016. Uji kualitatif fitokimia daun *Ruta angustifolia*. *Faktor Exacta*, 9(3): 200-206.
- Novitriani, K., Hasanah, H. N. & Zulfa, A. 2017. Ekstrak bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) sebagai indikator alternatif pada media gula-gula. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 17(1): 81-86.
- Oktaviana, P. R. 2010. Kajian kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada berbagai teknik pengeringan dan proporsi pelarutan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Puspariani, Y. S. 2007. Isolasi dan identifikasi saponin pada kecambah kedelai (*Glycine max L*). *Skripsi*. Fakultas farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Putri, D. D., Nurmagustina, D. E. & Chandra, A. A. 2014. Kandungan total fenol dan aktivitas antibakteri kelopak buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat feed additive alami pada broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3): 174-180.
- Rijai, L. 2016. Senyawa glikosida sebagai bahan farmasi potensial secara kinetik. *J. Trop. Pharm. Chem*, 3(3): 213-218. p-ISSN: 2087-7099, e-ISSN: 2407-6090.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, (terjemahan oleh Padmawinata, K.). ITB, Bandung.
- Sa`adah, H. & Nurhasnawati, H. 2015. Perbandingan pelarut etanol dan air pada pembuatan ekstrak umbi bawang tiwai (*Eleutherine americana merr*) menggunakan metode maserasi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2): 149-153.
- Samarang, Isnawati, R. & Murni. 2015. Potensi kandungan karondo (*Etlintera elatior*) sebagai obat cacing tradisional masyarakat kulawi di Sulawesi Tengah. *Jurnal Penyakit Bersumber Binatang*, 2(2): 1-8.
- Sangi, M., Runtuwene, M. R. J., Simbala, H. E. I. & Makang, V. M. A. 2008. Analisis fitokimia tumbuhan obat di Kabupaten Minahasa Utara. *Journal of Chem. Prog*, 1(1): 1-3.

- Sari, A. M. & Cikta, E. V. 2016. Ekstraksi flavonoid dari temu ireng (*Curcuma aeruginosa roxb*) dan aplikasinya pada sabun transparan. *Konversi*, 1(1):15-22. ISSN 2252-7311.
- Simaremare, E. S. 2014. Skrining fitokimia ekstrak etanol daun gatal (*Laportea decumana (roxb.) wedd*). *Pharmacy*, 11(1): 98-107. ISSN 1693-3591.
- Singleton, V. L. & Rossi, J. A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*, 16:144-158.
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia dalam Farmasi*. ITB, Bandung.
- Sirwutubun, M., Ludong, M. M. & Rawung, D. 2016. Pengaruh konsentrasi etanol terhadap karakteristik ekstrak pewarna alami buah merah (*Pandanus conoideus lamk.*) dan aplikasinya pada produk pangan. *Jurnal Unsrat*, 7(5): 1-8.
- Sitompul, R. S. E., Sinaga, H. & Julianti, E. 2017. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap mutu bumbu tombur dalam kemasan gelas selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(4): 678-684.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi. 1989. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I. & Adeng, H. 2010. Karakterisasi senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional. *Valensi*, 2(1): 333-339. ISSN : 1978 – 8193.
- Susanti, C. M. E. 2000. Autokondensat Tanin Sebagai Perekat Kayu Lamina. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syafitri, N. E., Bintang, M. & Falah, S. 2014. Kandungan fitokimia, total fenol ekstrak buah harendong (*Melastoma affine D.Don*). *Current Biochemistry*, 1(3): 105-115.
- Syamsuhidayat, S. S. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Badan Penelitian dan Pengembangan, Jakarta.
- Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C. & Manurung, E. 2016. Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4): 53-56.

- Tampubolon, O. T., Suhatsyah, S. & Sastrapradja. 1983. Penelitian pendahuluan kimia kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas Farmasi, UGM, Yogyakarta.
- Wachidah, L. N. 2013. Uji aktivitas antioksidan serta penentuan kandungan fenolat dan flavonoid total dari buah parijoto. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Wenjuan, Q., Pan, Z. & Ma, H. 2010. Extraction modeling and activities of antioxidants from pomegranate marc. *Elsevier Journal of Food Engineering*, 99: 16-23.
- Yulianthi, N. N. S., Suhendra, L. & Wrasianti, L. P. W. 2017. Pengaruh perbandingan jenis pelarut terhadap kandungan senyawa total fenol, α -tokoferol, dan total karotenoid ekstrak *Sargassum polycystum*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(4): 1-10. ISSN : 2503-488.