

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, J. 2008. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) Terhadap Penyembuhan Jamur *Saprolegnia sp.* Pada Ikan Nila Merah. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Universitas Lampung. Lampung.
- Al-Dhubiab, B.E. 2012. Pharmaceutical application and phytochemical profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*. 6(12) : 125-131.
- Analianasari & Zaini, M. 2016. Pemanfaatan jagung manis dan kulit buah naga untuk olahan mie kering kaya nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 16(2): 123-131.
- Ananda, A.D. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh hijau (*Camellia sinensis*) Rempah Instan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Andriana. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (Myrmecodia pendens Merr, & Perry) dan Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Farmasi Nasional. Surakarta.
- Anggriawan, M.B., Anna, P.R. & Waras, N.. 2015. Potensi ekstrak air dan etanol kulit batang kayu manis Padang (*Cinnamomum burmanii*) terhadap aktivitas enzim *A-Glukosidase*. *Jurnal Kedokteran Yarsi*. 23(2) : 091-102.
- Apriady, A.R. 2010. Identifikasi Senyawa Asam Fenolat pada Sayur *Indigenous* Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Armoskaite, V., Ramanauskiene, K., Maruska, A., Razukas, A., Dagilyte, A., Baranauskas, A. & V. Briedis. 2011. The analysis of quality and antioxidant activity of green tea extracts. *Journal of Medicinal Plants Research*. 5(5) : 811-816.
- Arsana, I.N. 2014. Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Pelatihan Fisik Menurunkan Stres Oksidatif pada Tikus Wistar (*Rattus narvegicus*) Selama Aktivitas Fisik Maksimal. *Disertasi*. Universitas Udayana. Bali

- Arumsari, K. 2018. Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Aswani, K., Sabu, M. & Smisha, K.P 2013. Reproductive biology of *Etilingera elatior* (jack) r.m.sm. ornamental torch ginger. *IJPAES*. 3 : 75-80.
- Azizah, D.N. 2014. Penetapan kadar flavonoid metode $AlCl_3$ pada ekstrak metanol kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*). *Kartika J Ilm Far*. 2(2) : 45-49.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Syarat Mutu Teh Kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chan, E.W.C., Lim, Y.Y. & Mohammad, O. 2007. Antioxidant and antibacterial activity of leaves of *Etilingera elatior* Species (*Zingiberaceae*) in peninsular Malaysia. *Food Chemistry*. 104 : 1586-1593.
- Dalimartha, S. 2002. *Resep Tumbuhan Obat Untuk Menurunkan Kolesterol*. PT Swadaya Nusantara. Jakarta.
- Delta, A.M., Ardinis, A. & Syamsuardi. 2013. Study jenis-jenis *zingeraceae* di kawasan hutan lindung gunung talang Sumatera Barat. *Journal bio UA*. 2(3) : 161-168.
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Ervina, M., Nawu, Y.E. & Esar, S.Y. 2016. Comparison of *in vitro* antioxidant activity of infusion, ekstrak and fractions of Indonesia cinnamon (*Cinnamomum Burmannii*) bark. *International Food Research Journal*. 23(3) : 1346-1350.
- Estiasih, T. & Kurniawan, D. 2006. Aktivitas antioksidan ekstrak umbi akar ginseng Jawa (*Talinum triangulare willd*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17(3): 166-175.
- Gulo, T.I.K. 2018. Penggunaan Konsetrasi Bunga dan Buah Kecombrang dalam Edible Coating sebagai Aktioksidan untuk Menekan Kerusakan Oksidatif Sosis Ikan urami Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirma. Purwokerto.
- Gunasena, H.P.M., Pushpakumara, D.K.N.G. & Kariyawasam, M. 2007. *Dragon Fruit Hylocereus undatus (Haw) Britton and Rose, Underutilized fruit trees in Sri Lanka*. World Agroforestry Centre. New Delhi.

- Gunawan, E.S. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Gambar Mikroskopis Hepar, Kadar SGOT dan SGPT Darah Mencit BALB/C yang Diinduksi Paracetamol. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hambali, E.M.Z., Nasution & Herliana, E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harivaindaran, K.V, Rebecca, O. & Chandran, S. 2008. Study of optimal temperature, pH and stability of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel for use as potential natural colorants. *Pakistan Journal Of Biological Sciences*. 11: 2259–2263.
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B. & Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera Indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. (2) : 104-107.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan : Sebuah Tinjauan Ilmiah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasbah, M., Ali, A.M., Lajis, N.H., Sukari, M.H., Yap, Y.H., Kikuzaki, H. & N. Nakata. 2005. Antitumour-promoting and cytotoxic constituents of *Etilingera elatior*. *Malays Journal. Med*. 12(1) : 6-12.
- Hastuti, A.M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Militus Tipe 2. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Herdwiani, W. & Endang, S.R. 2015. Uji aktivitas sitotoksik ekstrak kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kultur sel T47D. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 12(2) :102-113.
- Hor, S.Y., Mariam, A., Elham, F., Mun, F.Y., Mohd, A.H., Chung, P.L., Amirin, S. & Mohd, Z.A. 2012. Safety assessment of methanol extract of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) : acute and subchronic toxicity studies. *Regulatory Toxicology and Pharamacology*. 63(1) : 106-114.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M. & Khairuddin, W. 2009. Proximate analysis of dragon fruit (*Hylecereus polyrhizus*). *American Journal Of Applied Sciences*. 6 : 1341-1346.

- Jakhetia, V., Patel, R., Khatri, P., Pahuja, N., Garg, S., Pandey, A. & Sharma, S. 2010. Cinnamon : A pharmacological review. *Journal of Advanced Scientific Research*. 1(2) : 19-23.
- Karori, S.M., Wachira, F.N., Wanyoko, J.K. & Ngure, R.M. 2007, Antioxidant capacity of different types of tea products African. *Journal Of Biotechnology*. 6(19): 2287-2296.
- Kinho, J. 2011. Karakteristik morfologi *Zingiberaceae* cagar alam gunung ambang Sulawesi Utara. *BPK Manado*. 1(1) : 35-50.
- Kristianto, D. 2003. *Buah Naga*. Penebar Swadaya. Surabaya.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi Metode Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-S, Sebagai Alternatif Metode Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kunnika, S. & Pranee, A. 2011. Influence of enzyme treatment on bioactive compounds and colour stability of betacyanin in flesh and peel of dragon fruit *Hylocereus polyhizus* (Weber) Britton and rose. *International Food sResearch Journal*. 18(4) : 1437-1448.
- Kusumaningati, R.W. 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Secara Invitro. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta.
- Maria, A. 2009. Pengaruh Pemberian Seduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dosis Bertingkat Terhadap Produksi NO Makrofag Mencit Balb/C yang Diinokulasi *Salmonella typhimurium*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Miean, K.H. & Mohamed, S. 2001. Flavonoid (myrecetin, quercetin, kaemferol, luteolin and apigenin) content of edible tropical plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 : 3106-3112.
- Muawanah, A., Djajanegara, A.I., Sa'duddin, D., Sukandar, & Radiastuti, N. 2012. Penggunaan bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. *Valensi*. 2(4) : 526-533. Issn : 1978 – 8193.

- Muzaki, Dedy & Rekna W. 2015. Pengaruh penambahan ginger kering (*Zingiber officinale*) terhadap mutu dan daya terima teh herbal daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 6 (2): 67-75.
- Naufalin, R. & Herastuti, S.R. 2011. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia spesiosa*, Horan) Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional "Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal"*. Surakarta. ISBN : 978-979-17342-0-2.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicola. ia speciosa horan*) Terhadap Berbagai Mikroba Patoen Dan Perusak Pangan. *Disertasi*. Institut Petanian Bogor, Bogor.
- Naufalin, R., Jenie, B.S.L. & Herastuti, S.R. 2005. Kajian sifat antimikroba bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap berbagai mikroba patogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12(2) : 119-125.
- Nuraini, D.N. 2014. *Aneka Manfaat Bunga untuk Kesehatan*. Gava Media. Yogyakarta.
- Nurliyana, R., Zahir, I.S., Suleiman, K.M., Aisyah, M.R., & Rahim, K.K. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal*. 17 : 367- 365.
- Oktaviana, P.R. 2010. Kajian Kurkumoid, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarut. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Othman, A., Ismail, A., Ghani, N.A., & Adenan, I. 2007. Antioxidan capacity and phenolic concent of cocoa bean. *Food Chemistry*. 100(4) : 1523-1530.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus yang Diinkubasi Aloksan. *Skripsi*. Fakultas Kedoktran, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Parwata, A.O.M.I. 2016. *Antioksidan*. Universitas Udayana. Bali.
- Poulsen, A.D. 2007. *Etlingera giseke* of java. *Garden's Bulletin Singapore*. 59 (1&2) : 145-172.
- Prisilia, S. 2016. Kajian Karakteristik Fisikokimia, Antioksidan, Dan Sensori Teh Sarang Semut Dengan Penambahan Asam Jawa, Kayu Manis Dan Berbagai Jenis Pemanis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Depdiknas. Jakarta.
- Ravikumar, C. 2014. Review on herbal teas. *Journal Pharmacy Science and Research*. 6(5) : 236-238.
- Rismunandar, P.F.B. 2001. *Kayu Manis, Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohkyani, I. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang pada Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Program Studi dan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Saneto, B. 2005. Karakteristik kulit buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*). *Jurnal Agarika*. 2 :143-149.
- Santoso, F.A. & Fibrianto, K. 2017. Pengaruh kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(4) : 95-96.
- Sarastani, D. 2010. *Penentuan Praktikum Analisis Organoleptik*. Direktorat Program Diploma IPB. Bogor.
- Sarastani, D., Suwarna, T., Soekarto, T.R., Muchtadi, D.F., & Anton, A. 2002. Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(2) : 149-156.
- Shofiati, A., Andriani, M.A.M. & Anam, C. 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (*Pitaya Fruit*) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2): 5-13.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara I., & Hudaya, A. 2010. Karakteristik senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional. *Valensi*. 2(1) : 333-339.
- Sunanti, N. Indra, M. & Gandidi. 2013. Potensi produksi minyak atsiri dari limbah kulit kayu manis pascapanen. *Jurnal FEMA*. 1(2).
- Sundari, E. 2001. *Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin dari Kulit Kayu Manis*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Suryaningrum, R.D., Sulthon, M., Prafiadi, S., & Maghfiroh, K. 2007. Peningkatan Kadar Tanin dan Penurunan Kadar Klorin Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Guna The Celup. Program Kreativitas Mahasiswa. *Penulisan Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sutopo, J.W. 2012. Pengolahan Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Tambahan pada Masakan Krokot Mie Lethak dan Puding. *Thesis*. Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Boga dan Busana, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Syamsudin. 2013. *Nutrasetikal*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Syarif R., Sari, F. & Ahmad A.R. 2015. Rimpang kecombrang (*Etlintera elator jack.*) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 102-106.
- Tampubolon, O.T.S., Suhatsyah. & S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kandungan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) dalam Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao pada Penyangraian Vakum. *Prosiding InSINas*. Kendari.
- Thomas, J. and P.P. Duethi. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press. New York.
- Wijekoon, J.O.M.M., Karim, A.A. & Bhat, R. 2011. Evaluation of nutritional quality of torch ginger (*Etlintera elatior Jack*) inflorescence. *International Food Research Journal*. 18 : 1415-1420.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanius. Yogyakarta.
- Wu, L.C. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*. 9(5).
- Wulandari, Y.W., Darmadji, P. & Budi, R. 2003. Optimaization of cinnamaldehyde (*Cinamomun bermanii Ness ex B.I*). *Indonesia Food and Nutrition Progress*. 10(2).
- Yeats, H. 2015. The history and cultivation of *Etlintera* the torch gingers at the royal botanic garden edinburgh. *Journal Botanical Garden Horticultural*. 11 : 71-85.