

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Anief, M. 1987. *Ilmu Meracik Obat Teori dan Praktek*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Barus, E. 2015. *Cekala/Patikala (Kecombrang) Khas Kuliner Karo*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Tetap pada Bidang Ilmu Kimia Analitik pada Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., Wong, L. F., Lianto, F. S., Wong, S. K., Lim, K. K., Joe, C. E., and T. Y. Lim. 2008. *Antioxydant and Tyrosinase Inhibition Properties of Leaves and Rhizomes of Ginger Spesies*. Food Chemistry 109 (3) : 477-483.
- Darmawan, A. S. 2008. Mikroenkapsulasi Hasil Fraksinasi Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): Penetapan Aktivitas Antibakteri dan Sifat Fisikokimia Mikrokapsul. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasi).
- Fardiaz, D. 1996. *Antioksidan non Gizi Bahan Pangan Penangkal Senyawa Radikal*. Prosiding Seminar Senyawa Radikal dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak terhadap Kesehatan dan Penangkalan. 4 April 1996. Jakarta.
- Fessenden, R. J., dan J. S. Fessenden. 1992. *Kimia Organik*. Jilid 2. Edisi ke-3. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Gordon, M. H. 2001. *The Development of Oxydative Rancidity in Foods*. In Pokorny, J, N. Yanislieva (Eds). *Antioxydant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Harborne, J. B. 1996. *Metode Fitokimia*. Ed. Ke-2. Terjemahan oleh K. Padmawinata dan I. Sudiro. Penerbit ITB. Bandung.
- Hidayat, S. S. dan J. R. Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi I : 440-441. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Replublik Indonesia, Jakarta. 56 hal.
- Houghton, P. J., and Rahman. 1989. *Laboratory Handbook for the Fractination of Natural Extract*. Chapman & Haal, London.

- Istianto, T. 2008. Efektivitas Antimikroba Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): Pengaruh Bagian-bagian Tanaman Kecombrang terhadap Bakteri Patogen Pangan dan Fungsi Salak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Istiqomah, A. N. 2011. Formulasi Pengawet Alami dari Ekstrak Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) serta Penetapan Aktivitas Antibakteri dan Toksisitas Formula. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kochhar, S.P., and B. Rossel. 1990. *Detection, Estimation and Evaluation of Antioxydant in Food System*. In : B. J. F. Hudson, editor. *Food Antioxydant*. Elsevier Applied Science. London.
- Kurniawan, E. 2012. *Fenolik: Pengertian Senyawa Fenolik*. Universitas Palangka Raya. Kalimantan Tengah.
- Li,W., Pickard M., and T. Beta. 2007. *Effect of Thermal Processing on Antioxydant Properties of Purple Wheat Bran*. *Food Chem* 104 : 1080-1086. DOI : 10.106/j.foodchem.2007.01.024.
- Naufalin, R., Betty S. L. J., Feri K., Mirnawati S., dan S. R. Herastuti. 2005. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16 (2) : 119-125.
- Naufalin, R., Herastuti, S. R., Yanto, T., dan Erminawati. 2009. Formulasi dan Produksi Pengawet Alami dari Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R., dan T. Yanto. 2009. Aktivitas Antioksidan Bunga Kecombrang pada Minyak Sawit. Presentasi oral. Makalah Seminar Tahunan MAKSI. Bogor.
- Naufalin, R., dan S. R. Herastuti. 2011. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Selama Penyimpanan. *Prosiding*. ISBN : 978-979-17342-0-2.
- Naufalin, R. 2013. Aktivitas Antimikroba Formula Kulit Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Sebagai Pengawet Alami Pangan. Presentasi oral Nasional PATPI. Jember.
- Naufalin, R., Herastuti S. R., and W. Rumpoko. 2013. Encapsulant of Natural Antimicrobia Extract from Kecombrang Flower (*Nicolaia Speciosa*

- Horan) Using Maltodextrin-Gelatin as Filler Ingredient. 2<sup>nd</sup> International Food Safety Conference (IFSAC2013). Malaysia.
- Naufalin, R., and S. R. Herastuti. 2016. Antioxydant Activity and Physicochemical Properties of *Nicolaia speciosa* Flower Extract. AAS Pro 9 : 297-303.
- Nelson, J. L., Bernstein P. S., Schmidt M. C., Von Tress M. S., and E. W. Askew. 2003. *Dietary Modification and Moderate Antioxydant Supplementation Defferently Affect Serum Carotenoids, Antioxydants Level and Marker of Oxidative Stress in Older Humans*. J. Nutr. 133 : 3117-3123.
- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R. M. Smith) sebagai Pengawet Alami terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Novita, D. 2016. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dan Vitamin C Ekstrak Buah Kersen (*Mungtingia calabura*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Percival, M. 1996. *Clinical Nutrition zdInsight*. Advanced Nutrition Publication. England.
- Pokorny, J., and J. Korczak. 2001. *Preparation of Natural Antioxydant*. In: M. Gordon (Ed.). *Antioxydant in Food*. CRC Press. New York. Washington D.C.
- Pratt, D. E., and B. J. F. Hudson. 1990. *Natural Antioxydant Not Expointed Commercially*. Pp 171-189. In: B. J. F. Hudson (Ed). *Food Antioxydant*. Elsevier Applied Science. London dan New York. 317 hal.
- Pristiadi. 2011. Kajian Komparatif Aktivitas Antioksidan Formula Pengawet Alami Ekstrak Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) dan Pola Pemisah Kromatogeafis Ekstrak Bagian-bagian Tanaman Kecombrang. Tesis. Pascasarjana Pertanian. Univeristas Jendral Soedirman, Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Qadeer, dan Rehan. 1998. *Proses Pengolahan Minyak Bumi*. Bandung.
- Rahmawati, D. 2004. Mempelajari Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Antarasa (*Litsea cubeba*) dan Aplikasinya sebagai Pengawet Alami pada Bahan Pangan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Riffle, R. L. 1998. *The Tropical Look: An Encyclopedia of Dramatic Landscape Plants*. Timber Press. Pp. 167.
- Saloko, S. 2014. Nanoenkapsulasi Asap Cair dalam Kitosan dan Maltodekstrin Menggunakan Teknik *Spray Drying*. *Disertasi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sastrosupadi, A. 1995. *Rancangan Percobaan Praktis untuk Bidang Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiyani, T. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): Pengaruh Jenis, Bagian Buah, dan Konsentrasi Ekstrak Buah Kecombrang. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasi).
- Shahidi, F., and M. Nacz. 1995. *Food Phenolics*. Technomic pub. Co. Inc. Lacenster-Basel.
- Shahidi, F., and U. N. Wanasundara. 1997. *Measurement of Lipid Oxydation and Evaluation of Antioxydant Activity*. In : F. Shahidi (Ed). *Natural Antioxydant: Chemistry, Health and Application*. AOCS Press Champaign. Illionis.
- Singleton, V. L., and J. A. Rossi. 1965. *Colorimetry of Total Phenolics with Phosphomolybdic-phosphotungstic Acid Reagents*. American Journal of Enology and Viticulture 16 : 144-158.
- Suratmo. 2008. Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tampubolon, O. T., Suhatsyah S., dan S. Sastrapraja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas Farmasi, UGM, Yogyakarta. 63 hal.
- Tarmizi. 2014. *Kecombrang I: Kecombrang Obat Sakit Telinga, Memperbanyak ASI, Deodoran, Pencuci Darah dan Luka*. UNP Press. Padang.
- Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan*. Jurnal PPS702. IPB. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta. 275 hal.

Yamaguchi, T., Takamura, H., Matoba, T., and J. Terao. 1998. *HPCL Method for Evaluation of the Free Radical-scaveging Activity of Foods by Using 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 62 : 1201-1204.