UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aisya, W,R,, Dharmawati, L,, & Dyah, D,P, (2021), Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji dengan Kejadian Penyakit Jantung Koroner pada Pasien Rawat Jalan di RSUD Dr, Moewardi, *Jurnal Medika Indonesia,* 2(2), pp, 21 – 28.

Achmad, F., Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter Saccharomyces Cereviceae. *Animal Agriculture Journal*, *1*(2), 65-76.

Aldila, S. A., & Hariyani, N. (2023). Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea americana Mill.) dan Konsentrasi Ragi Instan yang Berbeda Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Roti Manis. *Soetomo Jurnal Pertanian AgroPro*, *1*(2), 46-55.

Alim, N, *et al,* (2022), Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana Mill,*) Asal Enrekang Sulawesi Selatan dengan Metode DPPH, *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Terapan,* VI 2022.

Alexander, R, A, (2014), *Analisis Proksimat, Serat Pangan Total, dan Uji Kesukaan Cookies Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk,) sebagai Makanan Selingan Alternatif bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2,* Universitas Gadjah Mada.

Almatsier, S, (2004), *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Alsuhendra *et al*, (2007), Ekstraksi dan Karakteristik Senyawa Fenolik dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill,), Proseding Seminar Nasional PATPI, Bandung.

Andriyanto, A,, Andriani, M, A, M,, & Widowati, E, (2013), Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis terhadap kualitas sensoris, aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah, *Jurnal teknosains pangan*, *2*(2),

Anggraeny, D,, Rumengan, I, F,, Djarkasi, G, S,, & Suptijah, P, (2017), Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (Persea americana Mill,) yang Disalut dengan Nanokitosan, *Jurnal Ilmu dab Teknologi Pangan*, *5*(2), pp, 6-11.

Animah, S, (2018), *Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Menggunakan Metode Soxhlet* (Doctoral dissertation, UniversitasBrawijaya).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Apriliani, R,, & Tamrin, H, (2020), Pengaruh Penambahan Kayu Manis (Cinnamomum Verum) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Antioksidan Minuman Sari Buah Alpukat (Perseaamericana Mill), *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, *4*(6).

Artala, M. (2023). *Nilai Gizi, pH, Overrun Es Krim dengan Penambahan Sari Brokoli* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).

Bangun, A,P, (2005), *Jus Buah dan Sayuran untuk Mengatasi Kanker,* Jakarta : Agromedia Pustaka.

Basri, F, (2021), *Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L,),* Universitas Bosowa.

[BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3713-1995. Es Krim. Jakarta. Hal 2-7.

Daud, A,, Suriati, S,, & Nuzulyanti, N, (2020), Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri, *Lutjanus*, *24*(2), pp, 11-16, https://doi,org/10,51978/jlpp,v24i2,79

de Heredia, F. P., Díaz, L. E., Hernández, A., Veses, A. M., Gómez-Martínez, S., & Marcos, A. (2015). The role of antioxidants in children's growth and development. *Antioxidants in Health and Disease*, 53-70.

Dewanti, F. K., & Rahayuni, A. (2013). *Substitusi inulin umbi gembili (Dioscorea esculenta) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

Diana, Y,, Carlos, M, & Edith, C, (2018), Effect of maturity state of avocado (Persea americana Mill, cv, Hass) on seed characteristics, Advance Journal of Food Science and Technology, 16(5), pp, 301-306.

Fikriyah, Y,U, & Nasution, R,S, (2022), Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada The Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri, *Amina,* 3(2), pp, 50 – 54.

Fitri, A, S,, & Fitriana, Y,A, N, (2020), Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat, *SAINTEKS,* 17(1), pp, 45 – 52.

Fitriana, W, D,, Fatmawati, S,, & Ersam, T, (2015), Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (Moringa oleifera), *ProsidingSimposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*, *2015*, pp, 8-9.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Halimah, A. D. N., & Rohmah, S. S. (2014). Pengolahan limbah biji alpukat untuk pembuatan dodol pati sebagai alternatif pengobatan ginjal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, *4*(1).

Hanum, G,R, (2019), *Analisa Makanan dan Minuman,* Sidoarjo : UMSIDA Press

Hardiyanti, N, (2022), *Analisis Proksimat Dan Uji Organoleptik Bolu Kukus dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Vigna radiata) dan Tepung Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca var, sapientum (L,) Kunt,),* UIN Raden Intan Lampung.

Ibroham, M,H,, Jamilatun, S,, & Kumalasari, I,D, (2022), A Review : Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia sebagai Antioksidan Alami, *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ,*

Ilmi, I, N,, Filianty, F,, & Yarlina, V, P, (2022), Sediaan Kayu Manis (Cinnamomum Sp,) Sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur, *Kimia Padjadjaran*, *1*, 31-59.

Januar, D., Hapsari, D. R., & Nurlaela, R. S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Egg Roll dengan Penambahan Tepung Biji Alpukat (Persea americana Mill) Sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Karimah Tauhid*, *3*(6), 6263-6279.

Kedare, S, B, dan Singh R, P, (2011), Genesis and Development of DPPH method of antioxidant assay, J Food Sci Tech, 8(4), pp 412-422, Diakses dari https://www,ncbi,nlm,nih,gov/pmc/articles/PMC3551182/ pada 13 Maret 2017.

Khadim, R. M., & Al-Fartusie, F. S. (2021, March). Antioxidant vitamins and their effect on immune system. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1853, No. 1, p. 012065). IOP Publishing.

Khairina, A,, Dwiloka, B,, Susanti, S, 2018, Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Apel, *Jurnal Teknologi Pertanian,* 19(1), pp, 59 – 68.

Kusumawati, I,, Purwanti, R,, & Afifah, D, N, (2020), Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (Ananas comosus Mer,) dan ekstrak kayu manis (Cinnamomum burmanni).

Lanusu, A, D,, Surtijono, S, E,, Karisoh, L, C, M,, & Sondakh, E, H, B, (2017), Sifat Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*), *Zootec*, *37*(2), pp, 474-482.

Lidi, I, M,, Mulyanto, M, Mpp,, Kusumaningtyas, F, T,, & Lewerissa, K, (2021),

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Penambahan Tepung Biji Alpukat sebagai Sumber Antioksidan pada Makanan Sereal, *Journal Of Human Health*, *1*(1), pp, 9-14.

Lin, Y,S,, *et al,* (2020), Effects of Storage Time and Temperature on Antioxidants in Juice from Momordica charantia L, and Momordica charantia L, var, abbreviata Ser, *Molecules*, 25(16), pp, 3614.

Macdiarmid, J, I, (2013), Is a healthy diet an environmentally sustainable diet, *Proceedings of the Nutrition Society*, *72*(1), 13-20.

Marsigit, W, (2016), Karakteristik Morfometrik, Proporsi, Kandungan Fenol Total dan Profil Fenol Daging Buah, Biji, Kulit Alpukat (*Persea americana, mill*) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar, *Jurnal Agroindustri*, 6(1), pp, 18 – 27.

Marsigit, W,, Astuti, M,, Anggrahini, S,, & Naruki, S, (2016), Kandungan gizi, rendemen tepung, dan kadar fenol total alpukat (Persea americana, Mill) Varietas IjoPanjang dan Ijo Bundar, *Agritech*, *36*(1), pp, 48-55.

Maulidha, N,, Fridayanti, A,, & Masruhim, M, A, (2015), Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sirih Hitam (*Piper sp,*) terhadap DPPH (1, 1-diphenyl-2-picryl hydrazyl), *Jurnal Sains dan kesehatan*, *1*(1), pp, 16-20.

Mohammed, S. S. D., Wartu, J. R., & Akpami, J. N. (2019). Bacteriological quality assessment of ice cream sold in selected eateries within Kaduna metropolis. *Science World Journal*, *14*(1), 111-118.

Molyneux, P, (2004), The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity, *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(2), pp, 211- 129.

Nanditha, B & Prabhasankar, Pichan, (2009), Antioxidants in Bakery Products: A Review, *Critical reviews in food science and nutrition,* 49(1), pp, 1-27, 10,1080/10408390701764104.

Nisa'Hani, H., Putri, S. N. A., Ningrum, S., & Utami, D. R. (2023). Uji kualitatif karbohidrat pada makanan empat sehat lima sempurna. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, *1*(1), 21-27.

Ndumuye, E,, Langi, T,M,, & Taroreh, M, I, R, (2022), Karakteristik Kimia Tepung Muate (*Pteridophyta Filicinae*) sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam, *Jurnal Agroekoteknologi Terapan,* 3(2), pp, 261 – 268.

Nuzul, R, *et al,* (2022), Hubungan Pengetahuan Pasien Penyakit Degeneratif dengan Penerapan Program Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) Rumah Sakit Bhayangkara Kota Banda Aceh, *Journal of Healthcare Technology and Medicine,* 8(2), pp, 1027 – 1035.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nyaradi, A., Li, J., Hickling, S., Foster, J., & Oddy, W. H. (2013). The role of nutrition in children's neurocognitive development, from pregnancy through childhood. *Frontiers in human neuroscience*, *7*, 97.

Ophart C. E. 2003. Virtual Chembook. Jakarta: Elmhurst College.

Parera, N,T,, Bintoto, V,P,, &Rizqiati, H, (2018), Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Camouran Kayu manis (Cinnamomum burmanii), *Jurnal Teknologi Pangan,* 2(1), pp, 40 – 45.

Permatasari, O,, Muhlishoh, A,, & Ardya, H, (2020), Upaya Peningkatan Pengetahuan Tentang Peran Antioksidan Bagi Kesehatan Di Lingkungan Dusun Wonorejo Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar, *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada MasyarakaT (PKM)*, *3*(2), pp, 460-466.

Pham-Huy LA, He H,, Pham-Huy C, (2008), Free Radicals, Antioxidants in Disease andHealth, *International Journal of Biomedical Science*, 4(2), pp, 89-96, Juni 2008.

Prambandita, K. D. S., Suter, I. K., & Gunadnya, I. B. P. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Biji Alpukat (Persea americana) Terhadap Karakteristik Biskuit. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, *9*(1), 15-29.

Pratma, R, N,, Widarta, I, W, R,, & Darmayanti, L, P, T, (2017), Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi dengan Metode Soxhletasi terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana Mill,), Media Ilmiah Teknologi Pangan,* 4(2), pp, 85 – 93.

Putri, W, D, R,, & Fibrianto, F, (2018), *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*, Malang : UB Press.

Rahma, E,F, (2020), *Analisis Kadar Proksimat dan Serat Pangan Yoghurt Umbi Bit (Beta vulgaris L,) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmanii),* Universitas Gadjah Mada.

Randa, A., Yusmarini, Y., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan Nahco3 Dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka Dan Biji Saga* (Doctoral dissertation, Riau University).

Rahmawati, R, (2012), *Tingkat penambahan bahan pengembang pada pembuatan es krim instan ditinjau dari mutu organoleptik dan tingkat kelarutan* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Rivai, H,, Putri, Y,T, & Rusdi, R, (2019), Qualitative and quantitative analysis of the chemical content of hexane, acetone, ethanol and water extract from

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

avocado seeds (Persea americana Mill,), *Scholars International Journal ofTraditional and Complementary Medicine*, 2(3), pp, 25-31.

Rohman, A, & Sumantri, (2018), *Analisis Makanan,* Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Rupérez, A. I., Mesa, M. D., Anguita-Ruiz, A., González-Gil, E. M., Vázquez-Cobela, R., Moreno, L. A., ... & Aguilera, C. M. (2020). Antioxidants and oxidative stress in children: Influence of puberty and metabolically unhealthy status. *Antioxidants*, *9*(7), 618.

Safratilofa, S, (2017), Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Bakteri Aeromonas Hydrophila, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, *16*(1), 98-103, Fairudz, A, (2015), Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight, *Jurnal Majority*, *4*(8), pp, 121-126.

Safitri, L., Nofita, N., & Tutik, T. (2023). Hubungan Kadar Tanin Dengan Aktivitas Antioksidan Pada Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Yang Tumbuh Di Dataran Rendah Dan Dataran Tinggi. *Jurnal Farmasi Malahayati*, *6*(1), 52-62.

Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Kesmas*, *2*(4), 2.

Sawunggaling Fakhrais. (2020). Identifikasi Senyawa Tanin dan Aktivitas Antioksidan pada Daun Benalu Mangga (*Dendropthoe pentandra. L*) dari wilayah Tegal dan Brebes (Doctoral dissertation, DIII Farmasi Politeknik Harapan Bersama).

Segovia, F, J,, Hidalgo, G, I,, Villasante, J,, Ramis, X,, & Almajano, M, P, (2018), Avocado Seed: A Comparative Study Of Antioxidant Content and Capacityin Protecting Oil Models From Oxidation, Molecules, 23(10), https://doi,org/10,3390/molecules23102421

Sudarmadji, S,, Bambang, H,, & Suhardi, (2010), *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian,* Yogyakarta : Liberty,

Sudarmadji, S,, Bambang, H,, & Suhardi, (2010), *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian,* Yogyakarta : Liberty.

Sunanto, H, (2013), *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Obesitas dan Asam Urat*, Jakarta: Elex Media Komputindo.

Suprapto H., Rakhamat F., & Asih E.K. (2009). Sifat Fisikokimia pada Pengemasan dan Penyimpanan Cassava Pengkajian Fortifikasi. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian. Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Susilorini, T,E, dan M,E, Sawitri, 2007, Produk Olahan Susu, Penebar Swadaya, Yogyakarta.

Suwarto, Octavianty Y, Hermawati S, Top 15 Tanaman Perkebunan [Internet], Jakarta: Penebar Swadaya; 2014, Available from: https://books,google,co,id/books?id=iRWrCQAAQBAJ&printsec=frontcover#v=one page&q&f=false

Tasia, W, R, N,, & Widyaningsih, T, D, (2014), Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris Bl,), Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan KayuManis (Cinnamomum burmannii) Sebagai Herbal Drink : A Review, *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol,*, *2*(4), pp, 128–136.

Tinesya, D,, Andhita, N,, & Vidmar, R, (2019), Eksplorasi potensi ekstrak biji alpukat (Persea americana) sebagai agen antiinflamasi, *LENSA (Lentera Sains): Jurnal Pendidikan IPA*, *9*(2), pp, 52-56.

Trisnawati, W,, Suter, K,, Suastika, K,, & Putra, N, K, (2014), Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *3*(4).

Tristantini, D,, Ismawati, A,, Pradana, B, T,, Jonathan, J, G, (2016), Pengujian AktivitasAntioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L), Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan, Yogyakarta : UPN Veteran.

Violita, L,, Purba, R,, Emilia, E,, Damanik, M,, & Juliarti, J, (2021), Uji Organoleptik DanAnalisis Kandungan Gizi Cookies Subtitusi Tepung Biji Alpukat, *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, *1*(2), pp, 1-10.

Wahyuni, S, S,, & Sofiyanti, N, (2016), Analsis Keanekaragaman Kayu Manis (Cinnamomum burmannii (Nees & T, Nees) Blume,) Di Kabupaten Agam,Sumatera Barat Berdasarkan Karakter Morfologi, *Jurnal Riau Biologia*, *1*(2), pp, 160-164.

Wardani, Y, A, K, (2014), Potential of avocado (Persea americana mill) to reduce coronary heart disease risk, *Jurnal Agromedicine*, *1*(1), pp, 55-60.

Widiyanto, I,, & Anandito, B, K, (2018), Ekstraksi oleoresin kayu manis (Cinnamomum burmannii): optimasi rendemen dan pengujian karakteristik mutu, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *6*(1).

Widyasanti, A,, Rohdiana, D,, & Ekatama, N, (2016), Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih dengan Metode DPPH, *EDUFORTECH*, *1*(1).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Proksimat dan Aktivitas Antioksidan pada Es Krim Biji Alpukat (Persea americana) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)
TRI RIZKY FEBRIANTI, Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., MS; Dian Caturini Sulistyoningrum, B.Sc., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno, F, G, (2004), *Kimia Pangan dan Gizi,* Jakarta : PT Gramedia Utama.

Winarsi, H, (2007), Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan, Yogyakarta : Kanisius

Winarti, S, (2010), Makanan Fungsional, Eds I, Graha Ilmu: Yogyakarta

Wulansari, I,D,, Admadi, B,, & Mulyani, S, (2020), Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindusindica L*), *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri,* 8(4), pp, 544 – 550.

Zai, K,, Sidabalok, I,, & Asnurita, A, (2021), Karakteristik Mutu Flakes dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) terhadap Tepung Terigu, *Jurnal pionir*, *7*(1).