

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2016. Karakteristik Minuman Sari Buah Blingo (*Benincasa hispida*) dengan Penambahan Sukrosa pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Akoh, C.C., dan David, B.M. 2002. *Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, R.H.F. 2012, *Senyawa Fenolik pada Beberapa Sayuran Indigenous dari Indonesia*. SEAFAST Center. Bogor.
- Annisaurrohmah, Herawati, W. dan Widodo, P., 2014. Keanekaragaman Kultivar Salak Pondok Banjarnegara. *Jurnal Biosfera* 31(2): 71-83.
- Anonim. 2016. *Daerah Istimewa Yogyakarta dalam Angka 2016*. Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anonim. 2017. Peluang Usaha: Biji & Kulit Salak Ternyata Banyak Manfaatnya, Apa Saja?. <http://www.solopos.com/2017/09/14/peluang-usaha-biji-kulit-salak-ternyata-banyak-manfaatnya-apa-saja-851218>. Diakses 2 Februari 2018.
- Anonim¹. 2005. Si Manis Madu dari Sleman. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia* 27(4): 15-16.
- Anonim². 2005. *Official Method of Analysis*. AOAC International. Maryland.
- Apri, N. 2014. Kombinasi Antioksidan Alami α -Tokoferol dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetis BHA dengan BHT dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(2): 7-13.
- Aruoma, O.I., dan Susan, L.C. 1997. *Antioxidant Methodology : In Vivo and In Vitro Concepts*. Illinois. AOCS Press.
- Astuti. 2007. *Budi Daya Salak*. Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Baker, C.G.J. 1998. *Industrial Drying of Foods*. London : Blackie Academic and Professional.
- Basuki, G. 2015. Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Madu, Pondok Super, dan Pondok Hitam terhadap Sifat Fisikokimia, Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Belleville-Nabet, F. 1996. Zat Gizi Antioksidan Penangkal Senyawa Radikal Pangan dalam Sistem Biologis. *Prosiding Seminar Senyawa Radikal dan*

Sistem Pangan : Reaksi Biomolekuler, Dampak terhadap Kesehatan dan Penangkalan. Jakarta.

Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determination by Use of a Stable Free Radical. *Journal Nature*. 181(4617): 1199-1200.

Candradewi, T. 2012. Deteksi Keragaman Salak (*Salacca zalacca*) Varietas Pondok dan Non Pondok Melalui Analisis RAPD-PCR. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Solo.

Chayati, I., dan Isnatin, M. 2014. Kandungan Komponen Fenolat, Kadar Fenolat Total, dan Aktivitas Antioksidan Madu dari Beberapa Daerah di Jawa dan Sumatera. *Jurnal Media Gizi Mikro Indonesia* 6(1): 11-24.

Cirillo, G., dan Francesca, I. 2012. *Antioxidant Polymers: Synthesis, Properties, and Applications*. Wiley. New Jersey.

Copriady, J., Yasmi, E. dan Hidayati. 2005. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Kumarin dari Kulit Buah Jeruk Purut (*Citrus hystix* DC). *Jurnal Biogenesis* 2(1): 13-15.

Czernicka, L., Kukula-Koch W., dan Marzec, Z., 2017, Quantitative Analysis of Phenolic Compounds in Different Types of Pickleg Ginger. *Journal Problemy Higieny i Epidemiologii*. 98 (3): 240-244.

Decker, E.A., Elias, R.J., dan McClements, D.J., 2010. *Oxidation in Foods and Beverages and Antioxidant Applications. Understanding Mechanism of Oxidation and Antioxidant Activity*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.

Derlean, A. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan terhadap Kerusakan Minyak Kelapa. *Jurnal Bimafika* (1): 19-26.

Effendi, H.M.S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Erfanie, S. 2003. *Pengembangan Kelembagaan dalam Sektor Pertanian*. P2E-LIPI. Jakarta.

Fauzi, M.R. 2016. Penghambatan α -Glukosidase, Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak Beberapa Varietas. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.

Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology*. CRC Press. Boca Raton.

Fitrianingsih, S.P., Lestari, F., dan Aminah, S., 2014. Uji Efek Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) dengan Metode Perendaman DPPH. *Prosiding SNaPP*. Bandung.

- Gumawang, A. 2015. Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Gading, Pondok Manggala, dan Pondok Lumut terhadap Sifat Kimia, Fisik, Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hagerman, A., Robbins, C.T., Weerasuriya, Y., Wilson, T.C., dan McArthur, C., 1992. Tannin Chemistry in Relation to Digestion. *Journal Range Manage* 45 (1):57-62.
- Hagerman, A.E. 2002. *Tannin Chemistry*. Miami University. Oxford.
- Hartanto, H. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (*Theobroma cacao* L.) dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radika Bebas *1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil* (DPPH). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hendri, Z., dan Arianingrum, R. 2010. Pengembangan Teknologi Pengawetan Kulit Salak untuk Bahan Produk Seni Kerajinan. *Jurnal Penelitian Saintek* 15 (2): 35-47.
- Hernawan, U.E., dan Setyawan, A.D. 2003. Review: Ellagitanin; Biosintesis, Isolasi, dan Aktivitas Biologi. *Biofarmasi*. 1(1): 25-38
- Herniawan. 2010. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Mutu dan Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kasava Terfermentasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminasia. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 11(2): 89-98.
- Hiramatsu, M., T. Yoshikata, dan M. Inoue. 1997. *Food and Free Radicals*. Plenum Press. New York
- Ho, C.T., Lee, C.Y., dan Huang, M.T., 1992. *Phenolic Compounds in Food and Their Effect on Health*. American Chemical Society. Washington.
- Irianty, R.S., dan Verawati, R. 2012. Variasi Komposisi Pelarut Metanol-Air pada Ekstraksi Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Prosiding STNK TOPI 2012*. Pekanbaru.
- Irinaty, R.S., dan Yenti, S.R. 2014. Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air terhadap Kadar Tanin pada Sokletasi Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal SAGU* 13 (1): 1-7.
- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3 (2): 46-55.

- Isnawati, A., Mudahar, H., dan Kamilatunisah. 2008. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Kumarin dari Tanaman *Artemisia annua* (L). *Media Litbang Kesehatan* 18(3): 107-117.
- Kadir, S. 2005. Karakterisasi Tepung Empat Varietas Pisang di Lembah Palu. *Jurnal Agrisains* 6(1): 1-6.
- Kahkonen, M.P., Hopta, A.I., Vourela, H.J., Rauha, J.P., Pihlaja, K., Kujala, T.S. dan Heinonen, M., 1999. Antioxidant Activity of Plant Extracts Containing Phenolic Compound. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 47(10): 3954-3962.
- Khaira, K. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Anti-oksidan. *Jurnal Sainstek* 2 (2): 183-187.
- Khasnabis, J., Raid, C., dan Roy, A., 2015. Determination of Tannin Content by Titrimetric Method from Different Types of Tea. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* 7(6): 238-241.
- Kumar, S. 2011. Free Radicals and Antioxidants: Human and Food System. *Journal Advances in Applied Science Research* 2(1): 129-135.
- Kumari, M., dan Jain, S. 2012. Tannins: An Antinutrient with Positive Effect to Manage Diabetes. *Research Journal of Recent Sciences* 1(12): 1-8.
- Latuconsina, N.H., Fatimawali, dan Citraningtyas, G., 2014. Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak (*Salacca zalacca* varietas *zalacca* (gaert.) Voss) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 3(3): 176-181.
- Lestari, R., Ebert, G., dan Huyskens-Keil, S., 2013. Fruti Quality Changes of Salak 'Pondoh' Fruits (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss) during Maturation and Ripening. *Journal of Food Research* 2(1): 204-216.
- Madrau, M.A., Sanguinetti, A.M., Caro, A.D., Fadda, C., dan Piga, A., 2010. Contribution of Melanoidins to the Antioxidant Activity of Prunes. *Journal of Food Quality* 33(1): 155-170.
- Maisuthisakul, P. 2009. Antioxidant Potential and Phenolic Constituents of Mango Seed Kernel from Various Extraction Methods. *Journal Kasetsart* 43 (5): 290-297.
- Malangngi, L.P., Sangi, M.S., dan Paedong, J.J.E., 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.). *Jurnal MIPA UNSRAT* 1(1): 5-10.
- Mangoendidjojo, W. 2007. *Dasar-Dasar Pemuliaan Tanaman*. Kanisius. Yogyakarta.

- Masduqi, A.F., Izzati, M, dan Prihastanti, E., 2014. Efek Metode Pengeringan terhadap Kandungan Bahan Kimia dalam Rumput Laut *Sargossum polycystum*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 22(1): 1-9.
- McClements, D.J. 2005. *Food Emulsion: Principles, Practice, and Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Morales, F.J., dan Babel, M.B. 2002. Antiradical Efficiency of Maillard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50(10): 2788-2792.
- Morales-Gonzales, J.A. 2013. *Oxidative Stress and Chronic Degenerative Diseases*. Intech. London.
- Muchtadi, T.R. 2008. *Penanganan dan Pengolahan Hasil Hortikultura*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Nixon, M.T. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nurwaini, S., Sofiana, Y.R., Noor, I.R., dan Rahayu. V., 2006. Uji Aktivitas Antiradikal Ekstrak Herba Cakar Ayam (*Selaginella doederleinii* Hieron), Herba Keladi Tikus (*Typhonium divaricatum* (L) Decne) dan Daun *Eugenia uniflora* Linn Sebagai Sumber Alternatif Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Laporan PKMP* 2(18): 1-11.
- Oprea, A.E dan Grumezescu, A.M. 2017. *Nanotechnology Applications in Food*. Academic Press. Oxford.
- Panggabean, J., Rohanah, A., Rindang, A., dan Susianto, E., 2013. Uji Beda Ukuran Mesh terhadap Mutu pada Alat Penggiling Multifuser. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(2): 60-67.
- Pantastico, E.R.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. (diterjemahkan oleh Kamariyani). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Praditasari, A. 2016. Review: Metode Uji Aktivitas Antioksidan secara *In Vitro* pada Ekstrak Tanaman. *Jurnal Farmaka* 14(4): 1-12.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U., 2010. Pengaruh *Blanching* terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *AGRITECH* 30(3): 141-147.
- Reynertson, K.A. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruits*. *Disertasi*. The City University of New York. New York.

- Rochani, S. 2007. *Bercocok Tanam Salak Pondok*. Azka Mulia Media. Jakarta.
- Rohman, A. 2016. *Lipid: Sifat Fisika Kimia dan Analisisnya*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Romadhona, S., Lutfi, M., dan Yulianingsih, R., 2015. Studi Metode dan Lama Pemanasan pada Ekstraksi Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum* L). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 3(1): 50-57.
- Rukmana, R. 1999. *Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sahputra, F.M. 2008. Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak Sebagai Antidiabetes. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, A.B. 2015. Pondok, Madu, dan Gading, Tiga Jenis Salak Sleman Paling Enak Tenan. <http://www.tribunnews.com/travel/2015/12/28/pondok-madu-dan-gading-tiga-jenis-salak-sleman-paling-enak-tenan>. Diakses 6 Februari 2018.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sastrapradja, S.D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia. Jakarta.
- Savitri, S. 2011. Heat Denaturation of Protein from Atlantic Salmon (*Salmo salar*). *Tesis*. Stavanger University. Norwegia.
- Setiyo, Y. 2003. *Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengeringan Buah Salak*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shahidi, F., dan Naczki, M. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. CRC Press. Boca Raton.
- Sibuea, F.S.Y. 2015. Ekstraksi Tanin dari Kluwak (*Pangium edule* R.) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Makanan. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Singh, S., Gamlath, S., dan Wakeling, L., 2007. Nutritional Aspect of Food Extrusion: a Review. *Int.Journal of Food Science & Technology* 42(8): 916-929.

- Siswati, N.D., Juni, dan Junaini. 2010. Pemanfaatan Antioksidan Alami Flavonol untuk Mencegah Proses Ketengikan Minyak Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1): 1-7.
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki, M., Yoshid, K., Muto, T., Fujita, A., dan Watanabe, N., 2002. Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cb. Pondoh during Maturation” dalam *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50 (26): 7627-7633.
- Suryanto, E. 2008. Kimia Oksigen Singlet: Sensitizer, Cahaya dan Reaktivitasnya terhadap Asam Lemak Tak Jenuh. *Jurnal Chemistry Progress* 1(2): 117-124.
- Suryanto, E., dan Katja, D.G. 2009. Aktivitas Penangkal Radikal Bebas dan Penstabil Oksigen Singlet dari Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Chemistry Progress* 2(2): 87-95.
- Sutarna, T.H., F. Alatas, H. Ratih, W. Anggraeni, dan N. Purnamasari. 2015. Pengaruh Penambahan Vitamin C sebagai Antioksidan terhadap Nilai Sun Protective Factor (SPF) dari Oktil Metoksisinamat. *Seminar Nasional Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Jenderal Achmad Yani, Cimahi*.
- Tahir, M., Muflihunna, A., dan Syafrianti. 2017. Penentuan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Nilam (*Pogostemon cablin* Benth) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 1(1): 215-218.
- Tandi, E.J. 2010. Pengaruh Tanin terhadap Aktivitas Enzim Protease. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Makassar.
- Vermerris, W., dan Nicholson, R. 2008. *Phenolic Compound Biochemistry*. Springer. Berlin.
- Vinardell, M.P., dan Mitjans, M. 2017. Lignins and Their Derivates with Benefical Effects on Human Health. *International Journal of Molecular Sciences* 18: 2-15.
- Waziroh, E., Dego, Y.A., dan Nur, I., 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. UB Press. Malang.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Ahnan-Winarno, S.A., 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.

Yunanta, L., Praptiningsih, Y., dan Tamtarini. 2013. Enkapsulasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata*) dengan Variasi Campuran Dekstrin dan Kasein. *Berkala Ilmiah Pertanian* 1(1): 1-7.

Zhuang, Y., dan Sun, L. 2011. Antioxidant Activity of Maillard Reaction Products from Lysine-Glucose Model System as Related to Optical Property and Copper (III) Binding Ability. *African Journal of Biotechnology* 10(35): 6784-6793.