

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Aal, E.S.M., dan Huchl, P. 1999. *A Rapid Method for Quantifying Total Anthocyanins in Blue Aleurone and Purple Pericarp Wheats*. Cereal Chemistry. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1094/CCHEM.1999.76.3.350/abstract> diakses pada 7 Januari 2018.
- Aji, P., Muhammad.T.S., dan Shidiq, N.H. 2013. *Buku Panduan Gama E-Nose*. FMIPA UGM. Yogyakarta.
- Amaliawati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Ekstrak Daun Pepaya (Carica papaya (L). Var. Kalina) Dengan Perlakuan Tanah Lempung*. IPB. Bogor.
- Anonim. 1989. *Pedoman Teknologi Tekstil Kerajinan Tritik, Jumputan dan Sasirangan*. Departemen Perindustrian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Kerajinan Batik. Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Approximate pH of Foods and Food Products*. Departement of Health and Human Services. U.S. Food and Drug Administration (USFDA).
- \_\_\_\_\_. 2007. *Peraturan Menteri Kehutanan Nomor : P.35/Menhut-II/2007 Tentang Hasil Hutan Bukan Kayu*. Departemen Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Pelarut*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pelarut> diakses pada 2 Januari 2018.
- \_\_\_\_\_. 2010. *The Plant List Version 1*. <https://www.theplantlist.org/> diakses pada 2 Januari 2018.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Approximate pH of Foods and Food Products*. US Food and Drug Administration (USFDA). USA. [http://www.webpal.org/SAFE/aaarecovery/2\\_food\\_storage/Processing/lac-phs.htm](http://www.webpal.org/SAFE/aaarecovery/2_food_storage/Processing/lac-phs.htm) diakses pada 8 Maret 2018.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan*

- Pangan Pewarna*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2015. *USDA Data Based for Flavonoid Content of Selected Foods*. USA. <https://www.ars.usda.gov/ARUserFiles/80400525/Data/Flav/Flav3.2.pdf> diakses pada 8 Maret 2018.
- \_\_\_\_\_. 2018. *Badan Pusat Statistik Gunung Kidul*. <https://gunungkidulkab.bps.go.id/statictable/2016/09/13/35/rata-rata-curah-hujan-menurut-bulan-di-kabupaten-gunungkidul-2010-2015.html> diakses pada 4 April 2018.
- \_\_\_\_\_. 2017. *Kabupaten Gunung Kidul*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Gunungkidul#cite\\_ref-1](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Gunungkidul#cite_ref-1) diakses pada 4 April 2018.
- Antara, N.S., dan Wartini, N.M. 2015. *Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma Flavor Compounds)*.
- Aradhana, R., Rao, K.N.V., Banji, D., dan Chaithanya, R.K. 2010. *A Review on Tectona grandis.linn: Chemistry and Medicinal Uses (Family : Verbenaceae)*. Herbal Tech Industry.
- Arifianti, L., Oktarina, R. D., dan Kusumawati, I. 2014. *Pengaruh Jenis Pelarut Pengekstraksi Terhadap Kadar Sinensetin dalam Ekstrak Daun Orthosiphon stamineus Benth*. E-Journal Planta Husada, 2(1): 1-4.
- Artati, E., Lucky, W.N.S., dan Tintin, M. 2009. *Pengaruh Kecepatan Pengadukan dan Perbandingan Berat Bahan dengan Volume Pelarut Pada Ekstraksi Antosianin dari Daun Jati dengan Pelarut Aquadest*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Asami, D. K., Hong, Y. J., Barrett, D. M., dan Mitchell, A. E. 2003. *Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze-Dried and Air-Dried Marionberry, Strawberry, and Corn Grown Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices*. J. Agric. Food Chem (51): 1237–1241.

- Astawan, M., dan Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ati, N.H., Rahayu, P., Notoedarmo, S., dan Limantara, L. 2006. *Komposisi dan Kandungan Pigmen Tumbuhan Pewarna Alami Tenun Ikat di Kabupaten Timor Tengah Selatan, Provinsi Nusa Tenggara Timur*. *Indo. J. Chem.*, 6 (3): 325-331.
- Brady, J.E. 1999. *Kimia Universitas Asas dan Struktur*. Binapura Aksara. Jakarta.
- Cahyono, B., Huda, M.D.K., dan Limantara, L. 2011. *Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* ROXB) Terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid*. Fakultas MIPA. Universitas Diponegoro. *Reaktor*, 13(3): 165-171.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih. Penerbit ITB. Bandung.
- Dewi, N.W.R.K., Gunawan, I.W., dan Puspawati, N.M. 2017. *Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Golongan Flavonoid Dari Ekstrak Etil Asetat Daun Pranajiwa (*Euchresta horsfieldii* Lesch Benn.)*. *Cakra Kimia Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*, 5(1).
- Dharmawan, I.P.G. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Brazilein dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Stabilitas Warna Pada Model Minuman Ringan*. IPB. Bogor.
- Farkas, O., Judit J., dan Karoly, H. 2004. *Quantitative Structure-Antioxidant Activity Relationships of Flavonoid Compounds*. [https://www.researchgate.net/publication/5838606\\_Quantitative\\_Structure\\_-\\_Antioxidant\\_Activity\\_Relationships\\_of\\_Flavonoid\\_Compounds](https://www.researchgate.net/publication/5838606_Quantitative_Structure_-_Antioxidant_Activity_Relationships_of_Flavonoid_Compounds) diakses pada 8 November 2017.
- Fathinatullabibah, Kawiji, dan Khasanah, L.U. 2014. *Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Perlakuan pH dan Suhu*. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 3(2).

- Fitrihana N. 2007. *Teknik Eksplorasi Zat Pewarna Alam dari Tanaman Di Sekitar Kita Untuk Pencelupan Bahan Tekstil*. [www.batik-Indonesia.com](http://www.batik-Indonesia.com) diakses pada 1 April 2018.
- George, F.H. 2005. *Schaum's Outlines. TSS Biologi (2)*. Erlangga. Jakarta.
- Ghareeb, M.A., Shoeb, H.A., Madkour, H.M.F., Refaey, L.A., Mohamed, M.A., dan Saad, A.M. 2014. *Antioxidant and Cytotoxic Activities of Tectona Grandis Linn Leaves*. *International Journal of Phytopharmacology*, 5(2): 143-157.
- Harborne, J.B., 1987. *Metode Fitokimia*. Bandung: Penerbit ITB. Terjemahan dari: *Phytochemical Methods*.
- Hasidah., Mukarlina., dan Rousdy, D.W. 2017. *Kandungan Pigmen Klorofil, Karotenoid, Dan Antosianin Daun Caladium*. *Jurnal Protobiont*, 6(2): 29-37.
- Hassanudin. 2001. *Penelitian Penerapan Zat Warna Alam dan Kombinasinya pada Produk Batik*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Kerajinan dan Batik. Yogyakarta.
- Her dan Eka. 2002. *Teknologi Pewarna Alam*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Kerajinan dan Batik. Yogyakarta.
- Herani dan Rahardjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Swadaya. Jakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid IV*. Badan Litbang Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Hirasawa, M., Shoujii, N., Neta, T., Fukushima, K., dan Takada, K. 1999. *The Kinds of Antibacterial Substances from Lentinus adobes Singshitake an Edible Mushroom*. *International Journal of Antibacterial Agents*, 11: 156-157.
- Houghton, J.D., dan Hendry, G.A.F. 1995. *Natural Food Colorants*. Springer. [https://www.researchgate.net/publication/267824714\\_SENYAWA\\_AROMA\\_DAN\\_CITARASA\\_AROMA\\_AND\\_FLAVOR\\_COMPOUNDS](https://www.researchgate.net/publication/267824714_SENYAWA_AROMA_DAN_CITARASA_AROMA_AND_FLAVOR_COMPOUNDS) diakses pada 1 April 2018.

- Hung, P. V., dan Duy, T. L. 2012. *Effects of Drying Methods on Bioactive Compounds of Vegetables and Correlation Between Bioactive Compounds and Their Antioxidants*. International Food Research Journal, 19(1): 327-332.
- Ingrath, W., Nugroho, W.A., dan Yulianingsih, R. 2015. *Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan dengan Microwave dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 3 (3): 1-8.
- Jackman, R.L., dan Smith, J.L. 1996. *Anthocyanins and Betalainins*. Natural Food Colorants. Blackie Academic & Professional. London.
- James, C. S. 1996. *Analytical Chemistry of Food*. Blackie Academic and Professional: London.
- Januarti, I.B., Santoso, A., dan Razak, A.S. 2017. *Ekstraksi Senyawa Flavonoid Daun Jati (Tectona grandis L.) Dengan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi)*. Media Farmasi Indonesia.
- Karadeniz, F., Burdurlu, H.S., Koca, N., dan Soyer, Y. 2005. *Antioxidant Activity of Selected Fruits and Vegetables Grown in Turkey*. Turkish Journal of Agricultural and Forest, 89: 297-303.
- Kasmudjo. 2008. *Bahan Ajar Teknologi Pengolahan Produk Ekstraktif*. Jurusan Teknologi Hasil Hutan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (tidak dipublikasikan).
- Kembaren, R.B., Putrilinier, S., Maulana, N.N., Yulianto, K., Ikono. R., Rochman, N. T., dan Mardliyati, E. 2013. *Ekstraksi dan Karakterisasi Serbuk Nano Pigmen dari Daun Tanaman Jati (Tectona grandis Linn. F.)*. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Kemit, N., Widarta, W.R. ., dan Nocianitri, K.A. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut Dan Waktu Maserasi Terhadap Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Alpukat (Persea Americana Mill)*. Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Udayana. Bali.

- Khotib, M. 2002. *Potensi Alelokimia Daun Jati Untuk Mengendalikan Echinochloa crusgalli*. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- Kurniawan, A.D. 2006. *Pengujian Aktivitas dan Mekanisme Antioksidan Ekstrak Ginseng Jawa*. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Leksono, V.A. 2012. *Pengolahan Zat Warna Tekstil Rhodamine B Menggunakan Bentonit Terpillar Titanium Dioksida (TiO<sub>2</sub>)*. Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Lestari. 1999. *Proses Ekstraksi dan Puderisasi Bahan Pewarna Alam*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Kerajinan Batik. Yogyakarta. (Tidak Dipublikasikan).
- Lestario, L.N., Soetjipto, H., dan Evingingyun. 2009. *Identifikasi Antosianidin dari Daun Iler (Coleus scutellarioides L. Benth) Var. Crispa dan Var. Parficolius*. Fakultas Sains dan Matematika. UKSW. Salatiga.
- Lukmandaru, G. 2017. *Petunjuk Praktikum Ekstraktif Kayu*. Jurusan Teknologi Hasil Hutan. Fakultas Kehutanan. Universitas Gadjah Mada. (tidak dipublikasikan).
- Luliana, S., Purwanti, N.U., dan Manihuruk, K.N. 2016. *Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (Melastoma malabathricum L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)*. Pharm Sci Res ISSN 2407-2354.
- Manurung, R. 2004. *Perombakan Zat Warna Azo Reaktif Secara Anaerob-Aerob*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia USU. Sumatera Utara.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Colours*. Academic Press. New York.
- Markham, K.R. 1988. *Techniques of Flavonoid Identification*. London: Academic Pr.

- Maskuro, A. 2012. *Deskripsi Tumbuhan Jati dan Peranannya Dalam Kehidupan Sehari-Hari*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Jember. Jember.
- Middleton, E.J.R., Kandaswami, C., dan Theohardies, T.C. 2000. *The Effects of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implications for Inflammation, Heart Disease, and Cancer*. US National Library of Medicine National Institute of Health. PubMed.gov. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11121513> diakses 14 November 2017.
- Moeksin, R., dan Ronald, S.H.P. 2009. *Pengaruh Kondisi, Perlakuan dan Berat Sampel Terhadap Ekstraksi Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela Dengan Pelarut Aquadest dan Etanol* Jurnal Teknik Kimia 4(16).
- Moldovan, B., David, L., Chisbora, C., dan Cimpoi, C. 2012. *Degradation Kinetics of Anthocyanins from European Cranberrybush (Viburnum opulus L.) Fruit Extracts*. Effects of Temperature, pH and Storage Solvent. Journal Molecules, 17(10): 11655-11666.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Journal Science, 26 (2): 211-219.
- Mutiawati, A., Pretiwi, R., dan Setyawan, M. 2013. *Penetapan Kadar Pigmen Antosianin Daun Jati (Tectona grandis L.f) sebagai Bahan Pewarna Alami Makanan dengan Spektrofotometri UV-Vis*. Usulan Program Kreativitas Mahasiswa. Universitas Setiabudi. Surakarta.
- Nantitanon, W., Yotsawimonwat, S., dan Okonogi, S. 2010. *Factors Influencing Antioxidant Activities and Total Phenolic Content of Guava Leaf Extract*. LWT Food Science and Technology (43): 1095-1103.
- Neldawati, Ratnawulan, dan Gusnedi. 2013. *Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat*. Pillar of Physics, 2: 76-83.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis*, Marcel Dekker, Inc., New York, USA.

- Nurnasari, E., dan Nurindah. 2017. *Karakteristik Kimia Serat Buah, Serat Batang, dan Serat Daun*. Buletin Tanaman Tembakau, Serat, dan Minyak Atsiri. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang.
- Nurwanti, M., Budiono J. D., dan Pratiwi, R.P. 2013. *Pemanfaatan Filtrat Daun Muda Jati Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Dalam Pembuatan Preparat Jaringan Tumbuhan*. <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/bioedu> diakses pada 20 Agustus 2017.
- Ordonez, A.A.L., Gomez, J.G., Vattuone, M.A., dan Isla, M.I. 2006. *Antioxidant Activity of *Sechium edule* (Jacq.) Swart Esxtracts*, Food Chem, 97: 452-458.
- Ovando-Castaneda, A., Pacheo-Hernandez, M.L., Paez-Hernandez, M.E., Rodriguez, J.A., dan Galan-Vidal, C.A. 2009. *Chemical Studies of Anthocyanins: A Review*. J. Food Chemistry, 113(4): 859-871.
- Petijo, S. dan Zumiaty. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pratama, Yosi. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis* Linn. F.) sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa*. Skripsi. Fakultas MIPA Jurusan Kimia. Universitas Negeri Semarang.
- Prusti, A.K., Purohit, A., Nayak, A., dan Das, N.B. 2010. *Waste Leaves of *Tectona Grandis* As A Suitable Natural Dye For Textile*. [https://www.researchgate.net/publication/287746521\\_Waste\\_leaves\\_of\\_Tectona\\_grandis\\_as\\_a\\_suitable\\_natural\\_dye\\_for\\_textile](https://www.researchgate.net/publication/287746521_Waste_leaves_of_Tectona_grandis_as_a_suitable_natural_dye_for_textile) diakses pada 3 April 2018.
- Pujiarti, R dan Kasmudjo. 2006. *Ekstrak Daun Jati Sebagai Bahan Pewarna Alami Batik*. Prosiding Seminar Nasional Mapeki IX. Kalimantan Selatan.
- Rachmi, F.I. 2016. *Potensi Ekstrak Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lam.) Sebagai Antidiabetes dan Antioksidan: Metode Penghambatan Enzim  $\alpha$ -Glukosidase dan DPPH In Vitro*. Skripsi. Universitas Jember. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/78074> diakses pada 13 Januari 2018.
- Rahayu, R.D. 1989. *Mempelajari Ekstraksi Zat Warna Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rasiensis*)*. Prosiding Seminar Tanaman Hias.

- Ramadhania, D. 2005. *Pengaruh Perbedaan Cara Ekstraksi dan Bahan Fiksasi Bahan Pewarna Limbah Serbuk Kayu Mahoni (Swietenia macrophylla King.) Terhadap Kualitas Pewarnaan Batik*. Skripsi. UGM. Yogyakarta.
- Rivai, H., Nurdin, H., Suyani, H., dan Bakhtiar, A. 2010. *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Perolehan Ekstraktif, Kadar Senyawa Fenolat Dan Aktivitas Antioksidan Dari Daun Dewa (Gynura pseudochina L.DC.)*. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Ed ke-6. Padmawinata K, penerjemah. Bandung: Penerbit ITB. Terjemahan dari: *The Organic Constituent of Higher Plants*.
- Rohyani, I.S., Aryanti, E., dan Suropto. 2015. *Kandungan Fitokimia Beberapa Jenis Tumbuhan Lokal Yang Sering Dimanfaatkan Sebagai Bahan Baku Obat Di Pulau Lombok*. Fakultas Biologi. Universitas Mataram. Nusa Tenggara Barat.
- Ruenroengklin, N., Zhong, J., Duan, X., Yang, B., Li, J., dan Jiang, Y. 2008. *Effects of Various Temperatures dan pH Values on the Extraction Yield of Phenolics from Litchi Fruit Pericarp Tissue and the Antioxidant Activity of the Extracted Anthocyanins*. *International Journal of Molecular Sciences*, 9(10): 1333-1341.
- Sastrohamidjojo, H. 2001. *Kromatografi*. Liberty. Yogyakarta.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Shi, Z., Lin, M., and Francis, F. J. 1992. *Stability of Anthocyanins From Tradescantia pallida*. *Journal of Food Science*, 57(3): 758-770.
- Siregar, E.B.M. 2005. *Potensi Budidaya Jati*. Medan: Faperta USU.
- Socaciu, C. 2007. *Food Colorants: Chemical and Functional Properties*. CRC Press. London.
- Soehenro, A.W., Manuhara, G.J., dan Nurhartadi, E. 2015. *Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Antimikrobia Ekstrak Biji Melinjo*

- (*Gnetum gnemon L.*) Dengan Pelarut Etanol Dan Air. *Jurnal Teknosains Pangan* IV,(4): 15-24.
- Sofro, A.S. 1992. *Protein, Vitamin, dan Bahan Ikutan Pangan*. PAU Pangan & Gizi UGM. Yogyakarta.
- Steenis, C.G.G.J. 1992. *FLORA*. Diterjemahkan oleh Maeso Surjawinoto. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Sumarna, Y. 2011. *Budidaya Jati*. Panduan Swadaya. Bogor.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish.
- Tamat, S. R., Wikanta, T., dan Maulina, L.S. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5: 31-36.
- Ustin, S.L., Gitelson, A.A., Jacquemoud, S., Schaepman, M., Asner, G.P., Gamon, J.A., dan Tejada, P.Z. 2009. *Retrieval of Foliar Information about Plant Pigment Systems from High Resolution Spectroscopy*. *Remote Sensing of Environment*, 113: 67–77.
- Vankar, P.S. 2003. *Chemistry of Natural Dyes*. Resonance Journal. Indian.
- Vankar, P.S., Singh, L.W., Tiwari, V., Shanker, R., dan Potsangbam, L. 2003. *Dyeing Cotton, Wool, And Silk With Tectona Leaves Dye*. Indian Institute of Technology. Kanpur. India
- Volz, H. G. 1999. *Industrial Color Testing*. VCH Publishers. Weinheim.
- Waji, R.A., dan Sugrani, A. 2009. *Flavonoid (Quersetin)*. Makalah Kimia Organik Bahan Alam. Universitas Hasanuddin: FMIPA.
- Wardah dan Setyowati, F. M. 1999. *Keanekaragaman Tumbuhan Penghasil Bahan Pewarna Alami di Beberapa Daerah di Indonesia dalam Seminar Bangkitnya Warna-warna Alam*. Dewan Kerajinan Nasional. Yogyakarta.
- Weissenberg, M. 2001. *Isolation of solasodine and other steroidal alkaloids and sapogenins by direct hydrolysis-extraction of Solanum plants or glycosides therefrom*. *Phytochemistry*. 58: 501–508.

- White, P.J. dan Xing, Y. 1954. *Antioxidants from Cereals and Legumes*.  
Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and  
Applications, Illinois: 25-63.
- Wibowo dan Rahayu, T. 2017. *Pengaruh Jenis Pelarut Dalam Ekstraksi Daun  
Jati Muda Sebagai Kertas Indikator Asam-Basa*. Prosiding Seminar Nasional  
Pendidikan Biologi dan Saintek II. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/> diakses  
pada 12 Januari 2018.
- Wijaya, L.S., Widjanarko, S.B., dan Susanto, T. 2001. *Ekstraksi dan  
Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (Nephelium lappaceum) var  
Binjai*. *Biosain*, 1(2): 1-16.
- Wijeseskera, R.O.B. 1991. *The Medicinal Plant Industry*. CRC Press. Washington  
DC.
- Winarsi. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Surabaya.