

DAFTAR PUSTAKA

- Agoreyo B.O., Akpiroroh O., Orukpe O.A., Osaweren O.R., dan Owabor C.N. 2011. The Effects of Various Drying Methods on the Nutritional Composition of *Musa paradisiaca*, *Dioscorea rotundata* and *Colocasia esculenta*. *Asian Journal of Biochemistry*. 6: 458-464.
- Ahmadi, T. E. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta..
- Anggraini, K. 2005. Pengaruh Metode *Blanching* dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto
- Anonim. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta
- Anonim, 2000. Beta-karoten and other carotenoid. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and karotenoids. National Academy Press, Washington, DC. Pp 325-400
- Anonim. 2005. *Official Method of Analysis*. AOAC International. Maryland.
- Anonim. 2007. *Budidaya Salak*. Agromedia. Jakarta.
- Anonim. 2008. Artikel Antioksidan Resep Sehat dan Umur Panjang. <http://www.depkes.go.id>. Diakses pada 18 April 2018 pukul 18.35
- Anonim^a. 2015. Basis Data Statistik Pertanian. <http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/index.asp>, diakses pada 2 Mei 2017.
- Anonim^b. 2015. *Data Intensitas Radiasi Matahari*. Stasiun Klimatologi Kelas I Kenten BMKG. Palembang
- Astawan, M., dan Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia. Jakarta
- Badarinath, A.V., Rao, K.M., Chetty, C.M.S., Ramkanth, S., Rajan, T.V.S., dan Gnanaprakash, K., 2010, A Review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations, *International Journal of Pharmacy Technology Research*, 2 (2) : 1276-1285
- Basuki, G. 2015. Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Madu, Pondoh Super, dan Pondoh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia, Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Salak Sangrai. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Berry, D. 2003. *Food Product Design: Fat's Chance*. Week Publishing Company, Northbrook.

- Brennan J.G., Butters J.R., Cowell N.D., dan Lily A.E.V. 1974. Food Engineering Operations. Applied Science Publisher Ltd. London
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H. dan Wooton, M., 2009. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Cuppett, S., Schrepf, M., dan Hall, C. (1954). Natural Antioxidant – Are They Reality. Dalam Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications. AOCS Press. Champaign, Illinois
- Daud, M. P. 2004. Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Teri Kapasitas 12 kg/jam. Jurnal Teknik Simetrika 3 (3) : 255-259.
- Daulay, S.B. 2005. Pengeringan Padi (Metode dan Peralatan). Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- DeMan, J. M. 1989. Kimia Makanan Edisi Kedua Terjemahan Kosasih Padnawinata Tahun 1997. Penerbit ITB : Bandung
- DeMan, J. M. 1999. Principle of Food Chemistry. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport.
- EL-Beltagi, H.S. 2011. Effect of Roasting Treatments on Protein Fraction Profiles, Some Enzyme Activities of Egyptian Peanuts. International Journal of Food Science and Nutrition. 62(5):453–456
- Fathoni, F. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Sulfat. Skripsi FTP Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta
- Fitrianiingsih, S.P., Lestari, F., dan Aminah, S. 2014. Uji Efek Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) dengan Metode Perendaman DPPH. Bandung : Prosiding SNaPP2014 Sains, Teknologi, dan Kesehatan ISSN 2089-3582.
- Fukuzawa, K., 1998, Rate constants for quenching singlet oxygen and activities for inhibiting lipid peroxidation of carotenoids and alpha tocopherol in liposomes. Lipids 33 : 751-756
- Harborne, J.B. 1984. Phytochemical Methods: A Guide to Modern Technique of Plant Analysis. (2nd edn). Chapman and Hall. London.
- Hartuti, N. dan Sinaga, R. M. 1997. Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bandung.
- Hendri, Z., dan Arianingrum, R. 2010. Penerapan Teknologi Pemanfaatan Kulit Salak pada Produk Keramik Guna Peningkatan Usaha Kerajinan Keramik di Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul. Inotek 15 (2) : 35-47.

- Herawati, dan Akhlus, S. 2006. Kinerja BHT Sebagai Antioksidan Minyak Sawit Pada Perlindungan Terhadap Oksidasi Oksigen Singlet. Jurusan Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember
- Irianty, R.S., dan Verawati, R. 2012. Variasi Komposisi Pelarut Metanol-Air pada Ekstraksi Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). Prosiding STNK TOPI 2012. Pekanbaru.
- Kesuma S. dan Rina Y. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Padang. Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia
- Ketaren, S. 1986, Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kumalaningsih, S., dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo* (Terung Belanda). Trubus Agrisarana. Surabaya
- Latuconsina, N.H., Fatimawali, dan Citraningtyas, G. 2014. Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak pada Tikus Putih Galur Jantan Wistar. Jurnal Ilmiah Farmasi. 3 (3) : 176 – 181
- Lenny, S. 1996. Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan alkaloida. USU.Medan
- Madhujit, T. dan Shahidi, F. (2005). Antioxidant potential of pea beans (*Phaseolus vulgaris* L.). Food Science 70: S85-S90.
- Mangunwidjaja, D. dan Illah, S. 2005. Pengantar Teknologi Pertanian. Penebar Swadaya. Jakarta
- Markham, K.R., 1988. Cara Mengidentifikasi Flavonoid. diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, 15. Penerbit ITB. Bandung.
- Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Science Technology 26: 211-219
- Morales, F.J., dan Babbel, M.B. 2002. Antiradical Efficiency of Maillard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media. Agricultural and Food Chemistry 50 (10) : 2788-2792
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Noviyanti, T., Ardinarsih, P., dan Rahmalia, W. 2012 Pengaruh Temperatur terhadap Aktivitas Enzim Protease dari Daun Sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). Kimia Khatulistiwa 1 (1) : 31 – 34

- 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.
- Olsen, H. S. 1995. Enzymatic Production of Glucose Syrups. Blackie Academic and Professional. London.
- Panggabean, J., Rohanah, A., Rindang, A., dan Susianto, E., 2013. Uji Beda Ukuran Mesh terhadap Mutu pada Alat Penggiling Multifuser. Rekayasa Pangan dan Pertanian 1(2): 60-67.
- Pantastico, E.R.B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika, terjemahan Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pokorny, J., Yanishleva, N., dan Gordon, M. 2001. Antioxidant in Food. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Praditasari, A. 2016. Review: Metode Uji Aktivitas Antioksidan secara In Vitro pada Ekstrak Tanaman. Farmaka 14(4): 1-12.
- Purwanto, N., Rismawati, E., dan Sadiyah, E. R. 2015. Uji Sitotoksik Ekstrak Biji Salak (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss) dengan Menggunakan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba. Bandung
- Rengga, P. dan Handayani, A. 2010. Serbuk Instan Manis Daun Pepaya sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu. Jurnal Fakultas Teknik Kimia Universitas Negeri Semarang. 8(1): 1-5.
- Reynertson, K.A. 2007. Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruits. Disertasi. The City University of New York. New York.
- Rice-Evans C.A., Diplock A.T., dan Symons M.C.R. 1991. Technique in Free Radical Research. Elsevier. Amsterdam.
- Robinson, T., 1995, Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi, Edisi VI, Hal 191-216, terjemahan Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung.
- Rohman, A. 2016. Lipid: Sifat Fisika Kimia dan Analisisnya. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Sahputra, F.M. 2008 Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes. FMIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sastrohamidjojo, H. 1996. Sintesis Bahan Alam. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Schmidt, S., Schreiner, M., Rohn, S., Kroh, L.W., dan Krumbein, A. 2009. Genotypic and Climatic Influences on the Concentration and Composition of Flavonoids in Kale (*Brassica oleracea*). Food Chemistry. 119 : 1293–1299.
- Singh, S., Gamlath, S., dan Wakeling, L. 2007. Nutritional Aspects of Food Extrusion: a review. Food Science and Technology. 42 (68) :916–929
- Sudarmandji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki, M., Yoshida, 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. Agricultural and Food Chemistry. 50 (26): 7627-7633
- Suryanto, E. 2008. Kimia Oksigen Singlet: Sensitizer, Cahaya dan Reaktivitasnya terhadap Asam Lemak Tak Jenuh. Chemistry.Progress 1(2): 117-124.
- Tahir, M., Muflihunna, A., dan Syafrianti. 2017. Penentuan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Nilam (*Pogostemon cablin* Benth) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Fitofarmaka Indonesia 1(1): 215-218.
- Tjahjadi, N. 1989. Bertanam Salak. . Kanisius. Yogyakarta.
- Uquiche, E., Jerez, M., dan Ortiz, J. 2008. Effect of Pretreatment with Microwaves on Mechanical Extraction Yield and Quality of Vegetable Oil from Chilean hazelnuts (*Gevuina avellana* Mol). Innovative Food Science and Emerging Technologies. 9 (39) : 495–500
- Vatai, T., Skerget, M., dan Knez, Z. 2009. Extraction of Phenolic Compounds from Elder Berry and Differentgrape Marc Varieties Using Organic Solvents and/or Supercritical Carbondioxide. Food Engineering 90 (2) : 141 -316
- Widyaningrum, W. 2011. Kitab Tanaman Obat Nusantara. Medpress. Yogyakarta
- Widyastuti, Y.E. 1996. Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta
- Winangsih, dan Parman, S. (2013). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Buletin Anatomi dan Fisiologi, 21 (1) : 19 - 25
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta

- Windono, T. 2001. Uji Peredam radikal Bebas Terhadap 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazil (DDPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo biru dan Bali, Artikel Hasil Penelitian Artoarpus, Fakultas Farmasi UNAIR, Surabaya. 1 (1) : 34-43.
- Yuniarti, N., Syamssuwida, D., dan Aminah, A. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk.). Jurnal Penelitian Hutan Tanaman 5 (3) : 191 – 198.
- Zakaria, F.R., Irawan, B., Pramudya, S.M., dan Sanjaya. 2000. Intervensi Sayur dan Buah Pembawa Vitamin C dan E Meningkatkan Sistem Imun populasi Buruh Pabrik di Bogor. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 11 : 21 – 27.