

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N. 2000. *Efek Penyangraian Biji Kakao dengan Microwave Oven terhadap Karakteristik Lemak Kakao*. Jurnal Agrosains Vol 13 No 02. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
- Andueza, dan Nicoli. 2004. *Comparison of Antioxidant and Prooxidant Activity in Coffee Beverages Prepared with Conventional and Torrefacto Coffee*. Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie-Food Science and Technology. 37(8): 893–897
- Anonim. 2012. *Pengertian dan Definisi Antioksidan*. <http://www.kamusq.com/2012/11/antioksidan-adalah-pengertian-dan.html>. Diakses pada 6 Juli 2015 pukul 21:30 WIB
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 1999. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (V)*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Bennet, M. 2006. *Handbook of Farmer and Investor (Sesame seed)*. Department of Primary Industry and Fishery. Darwin
- Brett, C. dan K. Waldron. 1990. *Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls*. Unwin Hyman. London
- Dewanti, T, S.N. Wulan dan I. Nur. 2006. *Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Produk Kering, Istan dan Effervescent dari Buah Mahkota Dewa*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 06 No 1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang
- Dwiyanti, G, dan H. Nurani. 2014. *Aktivitas Antoksidan Teh Rosela (Hibiscus sabdariffa) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang*. Jurnal Sains dan Matematika Vol 05 No 01. Universitas Kristen Duta Wacana
- Fitriya, W. 2012. *Efek Suhu dan Lama Penyangraian Biji Wijen terhadap Kerusakan Oksidatif dan Perubahan Flavor Minyak Wijen*. Program Pascasarjana Fakultas Teknologi Pertanian niversitas Gadjah Mada

- Gazidy, A. A. 2013. *Bioaktivitas dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Batang Mahkota Dewa*. Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Harmanto, N. 2000. *Sehat dengan Ramuan Tradisional: Menggempur Asam Urat dan Rematik dengan Mahkota Dewa*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Harmanto, N. 2003. *Mahkota Dewa Obat Pusaka Para Dewa*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Harmanto, N. 2004. *Mahkota Dewa Obat Pusaka Para Dewa*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Hasanah, A. 2013. *Budidaya Mahkota Dewa : Kenali Segudang Khasiat dan Pemasaran Mahkota Dewa*. Universitas Brawijaya Malang
- Hidayat, A. 2012. *Pengertian Analisis Regresi Korelasi dan Cara Hitung*. <https://www.statistikian.com/2012/08/analisis-regresi-korelasi.html>. diakses pada hari Rabu 08 Februari 2017 pada pukul 20:23 WIB
- Hidayat, A. 2012. *Interpretasi Output Two Way Anova dengan SPSS*. <https://www.statistikian.com/2012/11/interpretasi-output-two-way-anova.html>. diakses pada hari Rabu 08 Februari 2017 pada pukul 21:15 WIB
- Indriati, M. R. 2015. *Pengaruh Penyangraian dan Penambahan Gula Kelapa pada Pembuatan Bubuk Biji Salak dengan Derajat Penyangraian Berat terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM
- Irawan, D. 2006. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Mahkota Dewa, Temu Putih, Sambiloto, dan Keladi Tikus secara In Vitro*. Departemen Kimia Institut Pertanian Bogor
- Janeiro, and Brett, 2004. *Catechin Electrochemical Oxidation Mechanisms*. J. Analytica Chimica Acta 518: pp.109-115
- Kurniasih.2008. *Budidaya Mahkota Dewa & Roselia*.PustakaBaru Press.Yogyakarta

- Kurniawan, A. 2009. *Belajar Mudah SPSS untuk Pemula*. MediaKom. Yogyakarta
- Lisdawati. 2003. *Mahkota Dewa cs Versus Kanker dan Tumor*. Majalah Trubus. Jakarta
- Misnawi, S. J, B. Jamilah , S Nazamid. 2004. *Changes in Polyphenol Ability to Produce Astringency during Roasting of Cocoa Liquor*. Faculty of Food Science and Biotechnology, UPM Serdang, Selangor, Malaysia. (Doi). www3.interscience.wiley.com/journal
- Mitchell, L. S. 2013. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Peningkatan Kadar Histamin pada Ikan Tongkol*. Jurusan Kesehatan Masyarakat , Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas negeri Gorontalo
- Nugroho, J, J. Lumbantu dan S.Rahayu. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik Mekanis Biji Kopi Robusta*. Makalah Bidang Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
- Piggott, J.R. 2000. *Dinamism in Flavor Science and Sensory Methodology*. Food Research International
- Purwaningsih, H. 2001. *Pengaruh Penyangraian Biji Kopi dengan Microwave terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Profil Aroma Seduhan Kopi Arabika*. Tesis Program Studi Teknologi Perkebunan Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sayuti, K. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang
- Sembiring, T. P, A. P. Munir dan A. Rihaniah. 2014. *Uji Suhu Penyangraian pada Alat Penyangraian Kopi Mekanis Tipe Rotary terhdap Mutu Kopi*

Jenis Arabika (Coffie arabica). Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol 9 No 01. Departemen Teknolog Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Singgih, S.2008. *Panduan Lengkap Menguasai SPSS 16*. Penerbit. PT. Alex Media Komputindao. Jakarta

Siregar, F.M. 2006. *Pengaruh Kondisi Penyangraian Biji Kakao dan Formulasi Bahan terhadap Karakteristik Pasta Cokelat untuk Produk Cokelat Permen*. Tesis Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada

Sudewa, I. W. B, A.Y. Ismanto dan S.Rompas. 2013. *Pengaruh Buah Mahkota Dewa terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi di Desa Werdhi Agung Kecamatan Dumoga Tengah Kabupaten Bolaang Mongondow*. Universitas Sam Ratulangi Manado

Supriyanto,H. dan B.Raharjo. 2007. *Perubahan Suhu, Kadar Air, Warna, Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidatif Kakao selama Penyangraian dengan Energi Gelombang Mikro*. Jurnal Agritech Vol 27 No 01. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Susilawati. 2012. *Disertasi Isolasi Metabolit Sekunder dari Buah, Kulit, Batang, dan Daun Mahkota Dewa serta Uji Antioksidannya*. Program Studi Ilmu Kimia Sekolah Pascasarjana Universitas Gdjah Mada

Tamrin. 2012. *Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao pada Penyangraian Vakum*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Haluoko Kendari

Tiri, J.T.K, 2012. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Kemiri*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Sekolah Pascasarjana UGM

Utami, P. dan D.E Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta

Voilley, A. dan P. Etiévant. 2006. *Flavour in Food*. CRC Press LLC., Florida.

Wijana, S., Sucipto dan L. M. Sari. 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Kulit Manggis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya

Winarto, W.P. 2003. *Mahkota Dewa : Budi Daya dan Pemanfaatan Untuk Obat*. Penebar Swadaya. Jakarta

Yoshida, H. dan S. Takagi. 1997. *Effect of Seed Roasting Temperature and Time on the Quality Characteristics of Sesame (*Sesamum indicum*) Oil*. *J.Sci. Food Agric*