



## DAFTAR PUSTAKA

- A'yun, Q. dan A.N. Laily. 2015. Analisis Fitokimia Daun Pepaya (*Carica papaya* L.). *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*.
- Aini, N.F., N.C. Sidi, R.K. Safitri, A.N. Hasanah, dan T. Risni. Tempe Daun Pepaya Sebagai Alternatif Terapi Untuk Penderita Kanker. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2: 4.2013*
- Andayani, R., L. Yovita, dan Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *J. Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1): 31-37.
- Apak dkk. 2007. Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay. *Molecules* 12:1496-1547.
- Ardhie, A.M. 2011. *Radikal Bebas dan Peran Antioksidan dalam Mencegah Penuaan*. Jakarta: Medicinus 24(1).
- Ardina, Y. 2007. Development of Antiacne Gel Formulation and Minimum Inhibitory Concentration Determination From *Carica Papaya* Leaves Extract (*Carica papaya* Linn.). <http://digilib.itb.ac.id/gdl.php>. Diakses pada 16 September 2015.
- Budiman, M.H. 2008. *Uji Stabilitas fisik dan Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim yang Mengandung Ekstrak Kering Tomat (Solanum lycopersicum Linn.)*. FMIPA UI.
- Calinescu, I., C. Ciuculescu, M. Popescu, S. Bajenaru, G. Epure. 2001. Microwaves Assisted Extraction of Active Principles from Vegetal Material. *Romanian International Conference on Chemistry and Chemical Engineering*, 12, 1-6.
- Campbell, J.R dan R.T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. New York: Mc Graw Hill Book.
- Carbonaro, M., dkk. 2005. Absorption of Quercetin and Rutin in Rat Small Intestine. *Annals Nutrition and Metabolism* 2005;49:178-182 (DOI:10.1159/000086882).
- Combs, G.F. 2008. *The Vitamins: Fundamental Aspects in Nutrition and Health*, 3rd ed. Barlington: Academic Press.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Depkes RI.



- Desmiaty, Y., J. Ratnawati, P. Andini. 2009. *Penentuan Jumlah Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.) Secara Kolorimetri Komplementer*. Jurusan Farmasi Universitas Jendral Achmad Yani.
- Dessrosier, N.W. dan R.T. Tressler. 1997. *Fundamentals of Food Freezing*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Droge, W. 2002. Free Radicals in The Physiological Control of Cell Function. *Physiol Rev.* 2002, 82, 47-95.
- Dungir, S.G., dkk. 2012. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.)*. Manado: Unsrat.
- Eckles, C.H., Combs, W.B., dan Macy, H. 1998. *Milk and Milk Products*. New York: McGraw-Hill Company. Hal. 92-93.
- Erguder, B., A. Avci, E. Devrim, & I. Durak. 2007. Effects of Cooking Techniques on Antioxidant Enzyme Activities of Some Fruits and Vegetables. *Turk. J. Med. Sci.*, 37(3): 151-156.
- Harjana, T. 2009. *Pemanfaatan Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) untuk Pertumbuhan dan Efeknya pada Gambaran Histologi Usus Halus Tikus Putih (*Rattus norvegicus*)*. FMIPA, UNY.
- Harris, A. 2011. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Hutapea, R. 2005. *Sehat dan Ceria Diusia Senja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hutauruk, R. 2013. *Penetapan Kadar Lemak pada Es Krim Diamond Coklat Chip dengan Metode Soxhlet*. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Javanmardi, J dan C. Kubota. Variation of Lycopene, Antioxidant Activity, Total Soluble Solids and Weight Loss of Tomato During Postharvest Storage. *Journal Postharvest Biology and Technology* 41 (2006): 151-155
- Jain, T., V. Jain, R. Pandey, A. Vyas, S. S. Shukla. 2009. Microwave Assisted Extraction for Phytoconstituents – An Overview. *Asian Journal Research Chemistry*, 1 (2), 19-25.
- Kometami, T., Y. Terada, T. Nishimura, T. Nakae, H. Takii and Okada. 1996. Acceptor Specificity of Cyclodextrin Glucanotransferase from an Alkalophilic Bacillus Species and Synthesis of Glycosyl Rhamnose. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 60 (7): 1176-1178
- Kurniawan, M., M. Izzati, Y. Nurchayati. 2010. Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C pada Beberapa Spesies Tumbuhan Akuatik. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*; 18 (No.1): 28-40.



- Lusivera, T.K. 2002. *Mempelajari Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Flavonoid*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Markham, K.R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Kosasih Padmawinata (Penerjemah). ITB. Bandung. Hal. 23-47.
- Marshall, R.T., and W. S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5<sup>th</sup> Edition*. International Thomson Publ., New York.
- Martiasih, M., dkk. 2012. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Pepaya terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Maryati dkk. 2014. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dari Daun Jamblang (*Syzygium cumini*)*. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Negeri Gorontalo.
- Mulyono, L.M. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya vol.2 no.2*.
- Neldawati, R. dan Gusnedi. 2013. Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *PILLAR OF PHYSICS, Vol. 2. Oktober 2013, 76-83*.
- Ordonez, A.A., Gomez, J.G., Vattuone, M.A. And Isla, M.I. 2006. *Antioxidant Activities of Sechium Edule Swart Extracts*. Food Chemistry, 97: 452-458.
- Padaga, M.Ch, dan M. E. Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Papadopoulos, K.N. 2008. *Food Chemistry Research Developments*. New York: Nova Publishers.
- Paramesti, N. 2014. *Efektifitas Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) sebagai Antibakteri terhadap Bakteri*. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah.
- Pawarti, G. 2011. *Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Daun Pepaya (*Carica papaya*) sebagai Zat Anti Kanker*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Pham-Huy LA, He H, Pham-Huy C. 2008. Free Radicals, Antioxidant in Disease and Health. *Internationnal journal of Biomedical Science June; 4(2): 89-96*.
- Pratimasari, D. 2009. *Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah *Carica papaya* L. dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik serta Flavonoid Totalnya*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwosudarmo. 1980. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.



- Raafiah, D.U. 2011. *Pembuatan Edible Film dari Campuran Ekstrak Pepaya (*Carica papaya* L.), Kanji dan Gliserin Sebagai Bahan Pengemas*. Universitas Sumatera Utara.
- Ramdani, F.A. dkk. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, Volume 4, No. 2, hal 115-124*.
- Ramle, S.F.M., Kawamura, F., Sulaiman, O., Hashim, R. 2008. Study on Antioxidant Activities, Total Phenolic Compound, and Antifungal Properties of Some Malaysian Timbers from Selected Hardwoods Species. *International Conference of Environmental Research and Technology: 472-475*.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian Vol. 9 No. 2 Sep. 2010: 196 - 202*.
- Rice-Evans, C dan L. Packer. 2003. *Flavonoids in Health and Disease, 2nd ed*. New York: CRC Press.
- Rijke, E. 2005. *Trace-level Determination of Flavonoids and Their Conjugates Application ti Plants of The Leguminosae Family*. Amsterdam: Universitas Amsterdam.
- Romansyah, Y. 2011. *Kandungan Senyawa Bioaktif Antioksidan Karang Lunak *Sarcophyton* sp. Alami dan Transplantasi di Perairan Pulau Pramuka, Kepulauan Seribu*. Ilmu dan Teknologi Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Samosir, A.P., M.R.J. Runtuwene, G. Citraningtyas. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Total Flavonoid pada Ekstrak Etanol Pinang Yaki*. FMIPA UNSRAT Manado.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra. 75: 35 – 40*.
- Shi, J, M. Le Maguer, dan M. Bryan. 2002. *Fuctional FoodBiochemical and ProcessingAspects Volume 2*. New York: CRCPress.
- Sriningsih. 2008. Analisa Senyawa Golongan Flavonoid Herba Tempuyung (*Sonchusarvensis* L). [www.indomedia.com/intisari/1999/juni/tempuyung.htm](http://www.indomedia.com/intisari/1999/juni/tempuyung.htm). Diakses tanggal 26 Desember 2015.
- Subeki. 1998. *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.



- Supriyono, T. 2008. *Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Haju (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Suryandari, E. 2015. *Inovasi Es Krim Tape Sukun dengan Penambahan Sari Kacang Gude dan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suriawiria. 2002. *Tanaman Berkhasiat sebagai Obat*. Jakarta : Paps Sinar Sinanti.
- Taie, H.A.A., El-Mergawi, R. dan Radwan, S. 2008. Isoflavonoids, Flavonoids, Phenolic Acids Profiles and Antioxidant Activity of Soybean Seeds as Affected by Organic and Bioorganic Fertilization. *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci.* 4 (2): 207-213.
- Tensiska, C., H. Wijaya, dan N. Andarwulan. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dan Aktivasnya terhadap Kondisi Suhu dan pH. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol XIV no.1 Th. 2003*
- United States Department of Agriculture. 2015. *Carica papaya* L. <http://plants.usda.gov/core/profile?symbol=capa23>. diakses pada 16 September 2015.
- Vaya, J., and Aviram, M. 2001. Nutritional Antioxidants: Mechanisms Of Action, Analyses Of Activaties and Medical Applications. *Curr, Med. Chem. Imm, endoc. & metab. Agents*, 1 (1), 99-117.
- Vichitphan, S., Vichitphan, K. dan Sirikhansaeng, P. 2007. Flavonoid Content and Antioksidan Activity of Krachaidum (*Kaemferia parviflora*) Wine. *Journal of Science Technology.* (7): 97- 105.
- Wahyuni, A Hardjono, P Hariyantiwasi. 2004. Ekstrasi Kurkumin dari Kunyit. Yogyakarta, *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Wardani, F.R. 2012. *Potensi Perasan Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Jumlah Makrofag Pasca Gingivektomi pada Tikus Wistar Jantan*. Jember : Universitas Jember.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widyaningsih, W. 2010. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Dewa (*Gynura procumbens*) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)*. Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
- Widyastuti, N. 2010. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.



- Wijayanti, P. 2012. *Analisa Kadar Flavonoid dalam Ekstrak Mahkota Dewa Menggunakan Spektrofotometer*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, Erowati, T. I. Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*. 2001, 1, 34-43.
- Wong, D. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. New York: Van Nostrand Reinhold.