

DAFTAR REFERENSI

- Abbas, M. (2013). Physiological Effects of Omega-3 Unsaturated Fatty Acids in Healthy Subjects. *Journal of Biological Applications*, 14-17.
- Cendanawangi, D., Tjaronosari, & Palupi, I. (2016). Ketepatan Porsi Berhubungan Dengan Asupan Makan Pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 8-18.
- Christen, Y. (2000). Oxidative Stres And Alzheimer Disease. *Am J Clin Nutr*, 621-629.
- Droge, W. (2002). Free Radicals In The Physiological Control Of Cell Function. *Physiol Review*, 47-95.
- Endahwati, L. (2010). Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa Dari Buah Kersen Dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 1-5.
- Farhana, Putri, M., & Jumsurizal. (2017). Pemanfaatan Keong Mata Lembu (Turbo setosus, Gmelin 1791) Dalam Pembuatan SupKrim Instan. 1-17.
- Fatmah. (2010). *Gizi Usia Lanjut*. Jakarta: Erlangga.
- Frusco, D., Colloca, G., Monaco, M., & Cesari, M. (2007). Effects of Antioxidant Supplementation on The Aging Process. *Clinical Interventions in Aging*, 377-387.
- Gliszczynka, A., Szymusiak, H., & Malinowska, P. (2006). Betanin, The Main Pigment of Red Beet: Molecular Origin of Its Exception-ally High Free Radicalscavening Activity. *Food Addict*, 1079-1087.
- Hanum, Z. (2013). Gambaran Status Gizi Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Cot Bada Tunong. 8-18.
- Hernawati. (2009). *Teknik Analisis Nutrisi Pakan, Kecernaan Pakan, dan Evaluasi Energi Pada Ternak*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Intarina, H. (2011). *Resep Sup Favorit Di Bawah 300 Kalori*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kidd, P. (2011). Astaxanthin, Cell Membrane Nutrient With Diverse Clinical Benefits And Anti-Aging Potential. *Alternative Medicine Review*, 355-362.
- Lestari, S., & Susilawati, P. (2015). Uji organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar tepung Talas Beneng (*Xantoshoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan. 941-946.
- Liochev, S. (2015). Which is The Most Significant Cause of Aging. 793-810.

- Lopez-Otin, C., Blasco, M., Partridge, L., Manuel, S., & Guido, K. (2013). The Hallmarks of Aging. 1194-1217.
- Mahajan, A., & Tandon, V. (2004). Antioxidants And Rheumatoid Arthritis. *Jornal Indian Rheumatol Ass*, 139-142.
- Milka, A., Golebiowski, M., Skorkowski, F., & Stepnowski, P. (2012). Composition Of Fatty Acids And Sterols Comoposition In Brown Shrimp Crangon And Herring Clupea Harengus Membras From The Batlic Sea. *International Journal Of Oceanography And Hydrobiology* , 57-62.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanarin Journal of Science Technology*, 211-219.
- Muchtadi, D. (2009). *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta Bandung.
- Naguib, Y. (2000). Antioxidant Activities Of Astaxanthin And Related Carotenoids. *Journal Of Agricultural Chemicals*, 1150-1154.
- Nginnak, J., Semangun, H., Jubhar, C., Mangimbulude, F. S., & Rondonuwu. (2013). Komponen Senyawa Aktif Pada Udang Serta Aplikasinya Dalam Pangan. *Jurnal Sains Medika*, 128-145.
- Pham-Huy, L., Hua, H., & Pham-Huy, C. (2008). Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. *International Journal of Biomedical Science*, 89-96.
- Pohan, S., Aritonang, E., & Sudaryati, E. (2016). Penambahan Bit Merah (Beta vulgaris L.) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Kerupuk Merah. 1-7.
- Pratiwi, K. (2015). *Gambaran Asupan Energi, Zat Gizi Makro, Status Gizi Lansia, dan Keadaan FISik Lansia di Posyandu Lansia RW 05 Kelurahan Kuranji Kecamatan Kuranji Kota Padang*. Padang.
- Rahman, K. (2007). Studies of Free Radicals, Antioxidants, and Co-Factors. *Clinical Interventions in Aging*, 219-236.
- Rahmianti. (2014). Hubungan Pola Makan, Status Gizi, dan Interaksi Sosial Dengan Kualitas Hidup Suku Bugis Kabupaten Pangkep. *Jurnal*, 5-11.
- RI, K. (2013). Gambaran Kesehatan Lanjut Usia di Indonesia. *Buletin Jendela Data dan Informasi*, 9-28.
- Rodriguez-Amaya, D. (2001). A Guide To Carotenoid Analysis In Food. *International Life Science Institute*.
- Saleha, S., & Murniana. (2009). *Aktivitas Antioksidan Astaksantin Dari Limbah Kulit Udang*. Aceh.

- Santiago, E., & Yahia, E. (2008). Identification And Quantification Of Betalains From The Fruit Of 10 Mexican Prickly Pear Cultivars By High-Performance Liquid Chromatography. *Journal Agric Food Chem*, 5758-5764.
- Seprianto, Feliatra, & Titania T.N. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Usus Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Berdasarkan Sekuens Gen 16S rDNA. *Jurnal Biogenesis* 5(2).
- Singh, R., Sharad, S., & Kapur, S. (2004). Free Radicals And Oxidative Stres In Neurodegenerative Diseases: Relevance Of Dietary Antioxidants. *JIACM*, 218-225.
- Sudarmadji, S. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayat, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon . 1-7.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 59-68.
- Widyaningrum, M., & Suhartiningsih. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Boga*, 233-238.
- Wijaya, A., Pramantara, D., & Pangastuti, R. (2012). Status Kesehatan Oral dan Asupan Zat Gizi Berhubungan Dengan Status Gizi Lansia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 151-157.
- Winarsih, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirawan, P., Sari, N., & Desmelati. (2015). Pemanfaatan Tepung Cangkang Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Sebagai Flavor Dengan Penambahan Dekstrin DAN Aplikasinya Pada Keripik Talas . 1-6.
- Zalukhu, M., Phyma, A., & Pinzon, R. (2016). Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Antioksidan. 1-4.