

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rahman dan Sumantri, Analisis Makanan (2007). Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2007), Hlm. 44.
- Achmad Fadillah, *et al.*, (2008). Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat, Bogor: Departemen Agribisnis.
- Adhlani, Efanur. (2014). Penapisan kandungan fitokimia pada buah labu kuning (cucurbita moschata) . *Jurnal Teknologi dan industry 3:1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Tanah Laut*
- Afriyanti, Retno. 2010. Pengaruh substitusi wortel parut pada kue bolu kukus ditinjau dari kadar beta karoten dan daya terima. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Akinmutimi, A.H., (2006). Nutritive Value of Raw and Processed Jack Fruit Seeds (Artocarpus Heterophyllus) : Chemical Analysis. *Agricultural Journal Medwell online. Michael Okpara University of Agricultural; Nigeria.*
- Almatsier, Sunita. (2010). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Amarowicz, R., Naczka, M. and Shahidi, F., 2000, Antioxidant activity of crude tannin of canola and Rapeseed Hulls, *JAOCs*, **77**, 957-961.
- Amir, Farida., Saleh, C., (2014). Uji aktivitas Antioksidan ekstrak etanol biji durian (Durio zibethinus Murr) dengan menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Mulawarman 11:2, Mei 2014.*
- Andayani, R., Lisawati Y., dan Maimunah, (2008), *Penentuan Aktivitas Abtioksidan*
- Anggriawan R. 2012. Assesment of Phytochemical, Antifungal, Antioxidant Activities And Toxicity of Indonesian Seaweed Extracts. *Thesis*. Post Graduate Program of Jenderal Soedirman University. Purwokerto
- Anna, L. K. (2015). *Perubahan pola makan memicu timbulnya penyakit*. <http://www.health.kompas.com> ( 23 Desember 2015)
- Anwar, E. et al. (2004). *Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai Eksipien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press

- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists. Washington D.C (US)
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. 18th ed. Association Of Analytical Chemists. Gaithersburg, MD.
- Aranda, R. S., Lopez. L. A., Aroyo, J. L., Garza B.A dan Torres. W. D. (2009). *Antimicrobial and Antioxidant Activities of Plants from Northeast of Mexico*. Hindawi Publishing corporation, Vol 2011 Hal. 7.
- Ardiansyah. (2005). Daun beluntas sebagai bahan antibakteri dan antioksidan. Artikel IPTEK- Bidang Biologi, Pangan dan Kesehatan
- Arista, Mega. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak etanol 80% dan 96% daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya vol 2. No.2 2013*
- Artanti, N., Darmawan A., Hanafi M., (2006). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Aktif Antioksidan dari Ekstrak Air Daun Benalu (*Dendrophthoe pentandra* L. Miq.) yang Tumbuh pada Cemara. *jurnal.pdii.lipi.go.id*, 43-51.
- Artanti, N., Widayarti, R., Fajriah, S., (2009). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Air dan Etanol Daun Benalu (*Dendrophthoe petandra* L. Miq.) yang Tumbuh Pada Berbagai Inang, *JKTI*, 11:1
- Artanti, N., Widayati, R., dan Fajriah, S., (2009). *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Air dan Etanol Daun Benalu (Dendrophthoe petandra L. Miq) yang tumbuh pada berbagai inang, JKTI*, 11:1, 38-40.
- Astawan, MS. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmarita, Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Medida Nusantara.
- BAPPENAS. (2000). Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). Jakarta

- Bhornsmithikun,V., Chetpattananondh, P., Yamsaengsung, R., dan Prasertsit, K. (2010). Continuous extraction of prebiotics from jackfruit seeds. *Songklanakarin Journal. Sci.Technol.* 32 (6), 635-642. Nov-Des.2010.
- Blois, MS, Antioxidant determinations by the use of a stable free radical, *Nature* 181, 1958, 1199- 1200.
- Bondet, V., Brand-Williams, W. and Berset, C., 1996, Kinetics and Mechanisms of Antioxidant Activity using the DPPH Free Radical Method, *Lebensm.- Wiss. U.- Technol.*, vol. 30, 609–615.
- Bruso, Jessica. (2015, Juli 13). *Nutrition in boiled jackfruit seeds*. Desember 9, 2015. <http://www.livestrong.com/article/546837-nutrition-in-boiled-jackfruit-seeds/>
- Candrika, (2006). *Hypoglycaemic Action Of The Flavanoid Fraction of Artocarpus heterophyllus Leaf*, *Afr. J. Trad. CAM*, 3 (2) : 42-50
- Chowdhury, R., Bhattacharyya, A.K., dan Chattopadhyay, P. (2012). Study on functional Properties of raw and blended Jack Fruit seed Fluor (a non-conventional Source) for food application. *Indian Journal of Natural Product and Resources*. Vol. 3 (3) september 2012. Pp 347-353.
- Cicco, N., and Lattanzio, V., (2011). *The Influence of Initial Carbonate Concentration on the Folin- Ciocalteu Micro-Method for the Determination of Phenolics with Low Concentration in the Presence of Methanol: A Comparative Study of Real-Time Monitored Reactions*, *Am. Journal . Anal. Chem.*, pp.840- 845.
- Ciptati, (2011). *Isolasi Senyawa Antioksidan dari sirih Merah (Piper crocatum)*, Penerbit Institut Teknologi Bandung; Bandung.
- Daniel, (2010), *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Fraksi Asetat Dari Daun Sirih Merah (Piper Crocatum Ruiz & Pav)*, Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Darmawan, A., Sundowo, A., Fajriah, S., Artanti, S., 2004, *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Aktif Antioksidan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) dari Ekstrak Daun Benalu Cemara (Dendrophthoe*

- pentandra* (L.) Miq.), Uji Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Metanol Beberapa Jenis Benalu. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Tangerang.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (2009). Farmakope Herbak Indonesia Edisi Pertama, Departemen Kesehatan Republik Indonesia; Jakarta.
- Depkes RI. (1989). *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 516, 518 – 519, 522.
- Dewi, Kristanti wuriani. (2013). Pemanfaatan Biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan es krim dengan pewarna alami kunyit (*Curcuma domestica*). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dini Nuris Nuraini, (2011). *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat Cetakan pertama*. Jakarta; Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Diwan J. J., 2007. Gluconeogenesis; Regulation of Glycolysis & Gluconeogenesis. Available from: <http://www.rpi.edu/dept/bcbp/molbiochem/MBWeb/mb1/Part2/gluconeo.htm>
- Djauhariya, E dan Hermani. (2004). *Gulma berkhasiat obat*. Cetakan I. Jakarta: Penebar Swadaya. 1- 4.
- Droge, Wulf. (2002). *Free Radicals in The Physiological control of cell Function*. *Physiol.Rev.*, 82.
- Erawati. (2012). *Uji Aktivitas Antioksidan Daun Garcianiadaedalanthera Pierre Dengan Metode Dpph (1,1 Difenil Pikrilhidrazil) Dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi Paling Aktif*. Skripsi, Universitas Indonesia.
- Fahn, A.(1995). *Anatomi Tumbuhan edisi ketiga*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press

- Fairus, Sirin. (2010). Pengaruh Konsentrasi HCL dan waktu hidrolisis terhadap perolehan glukosa yang dihasilkan dari pati Biji nangka. Bandung:Institut Teknologi Nasional Bandung. *Jurnal prosiding, ISSN 1693-4393*
- Febriani, Kartika. (2012). *Uji aktivitas Antioksidan ekstrak dan fraksi Daun Cocculus orbiculatus (L.) DC dengan metode DPPH dan identifikasi Golongan senyawa kimia dari fraksi yang aktif*. Depok;Universitas Indonesia
- Firmansyah, Deswita Y. dan E. S. Ben (2007). Ketersediaan Tablet Parasetamol Dengan Menggunakan Pati Nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk) sebagai Bahan Pembantu. *Skripsi Jurusan Farmasi, Fakultas MIPA*. Universitas Andalas. Padang.
- Frei, B., (1994), Reactive oxygen species and antioxidant vitamins: mechanisms of action, *Am. J. Med.*, Excerpta Medica Inc., Canada.
- Gardjito, Murdijati, dan Theresia Fitria Kartika Sari. (2005). Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap sifat-sifat produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1:2
- Gardjito, Murdijati., Djuwardi, A., dan Harmayani, Eni (2013). *Pangan Nusantara “Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan”*. Jakarta : Penerbit Kencana Prenada Media Group.
- Gibney, M.J., et al. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Green, R.J. (2004). *Antioxidant Activity of Peanut Plant Tissues*. Thesis. Nort Caroline State University; Department of Food Science, Raleigh
- Gunawan,D.,Mulyani,S. (2004). *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) jilid 1*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Gupta, D., Mann, S., Sood, A., dan Gupta, R. K. (2011). *Phytochemical, Nutritional and Antioxidant Activity Evaluation of Seeds of jackfruit (Artocarpus Heterophyllus Lam.)*. International Journal of Pharma and Bio Sciences. 30 November 2015. <http://www.ijpbs.net>

- Gurav, S., Deskhar, V. Gulkari., N. Duragkar., Patil (2007). *Free Radical scavenging Activity of poygala chinensis Linn. Pharmacologyline. 2.*
- Gurav, S., N. Deshkar., V. Gulkari., N. Duragkar., A. Patil. (2007). Free Radical Scavenging Activity of *Polygala Chinensis Linn. Phamacologyline.*
- Gusmayadi, I., dan sumaryono, B., (2012). Isolasi Pisang kapok (*Musa Paradisiaca* Var ABB) Serta modifikasinya. *Jurnal FARMASAINS 1:5.* April 2012.
- Halim, Ibrahim *et al.*, (2014). Pengaruh Penambahan Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heteophyllus Lam.*) Terhadap kualitas fisik Nugget Ayam.. *Jurnal universitas Brawijaya.1:1.* 2014
- Hanani *et, al.* (2005). Identifikasi senyawa antioksidan dalam Spons callysponga SP dari kepulauan seribu. *Majalah ilmu kefarmasian, Vol.2 No.3 Desember, 2005, 127-133*
- Hanani *et. al.* (2013). Antioksidant activit of combination of Gracianan Manggostana Pericarp and Hibiscus Sabdariffa calyxes. *International jurnal of PharmaTech Research Vol.5,No.1, pp 162-166. Jan-Mar 2013. University of Indonesia.*
- Handa, S.S., Khanuja, S. P. S., Longo G., Rakes D.D. (2008). Extraction Technologies for medicinal and Aromatic plants. *Trieste; International Centre for Sciences and High Technology*
- Hanna *et, al.* (2015). Uji fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol Spons *Lamellodysidea herbacea.* *Jurnal ilmiah Farmasi Vol.4 No.3 Agustus 2015, 2302-2493*
- Harborne, J, B. (1967). *Metode Fitokimia.* Penerbit : ITB, Bandung. Hart, Harold. 1983. *Kimia Organik, Suatu Kuliah Singkat.* Erlangga. Jakarta.
- Haris, R. and Shivanandappa, T., (2006). Antioxidant activity and hepatoprotective potential of *Phyllanthus niruri*, *Journal. Food Chem., 95.*
- Haryono. (2000). *Biokimia Kedokteran Dasar.* Jakarta : EGC

- Hayati, Salma. (2009). *Pengaruh waktu fermentasi terhadap kualitas Tempe dari Biji nangka (Artocarpus Heterophyllus) dan penentuan kadar zat Gizinya.*
- Herlina, E., dan Nuraeni, F. (2014) Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (manihot esculenta) dalam menunjang ketahanan pangan. Bogor: *Jurnal Sains Dasar.*
- Hernani dan Rahardjo, M. (2006). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan.* Jakarta : Penebar Swadaya.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia.* Jilid I dan II. Terj. Badan Libang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Hutapea, R, J. (1994). Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Jilid III. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 245-246.
- Ibrahim, Halim., Radiati, Eka., dan Tohari, Imam (2014). Pengaruh Penambahan Pati Biji nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lam.) terhadap kualitas fisik Nugget Ayam. Malang: Brawijaya University.
- Ilmah, Mushfufatul et al., (2014). Penentuan kadar air dan kadar abu dalam biskuit. Jakarta: Jurnal laporan praktikum analitik II.
- Indraswari, Arista. (2008). Optimalisasi Pembuatan Ekstrak Daun Dewandaru (*Eugenia uniflora* L.) Menggunakan Metode Maserasi Dengan Parameter Kadar Total Senyawa Fenolik dan Flavonoid. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta; Surakarta.
- Irwansyah, M. (2010). Penentuan Konsentrasi Optimum Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) Sebagai Bahan Penghancur Internal Tablet Parasetamol Dengan Metode Granulasi. *Skripsi.* Poliklinik Uhamka. Jakarta
- Istiqomah. (2013). Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan sokletasi terhadap kadar piperin buah Cabe Jawa ( *Piperis retrofracti fructus*). Jakarta; UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

- Kalt, W., Forney, C.F., Martin, A. and Prior, R.L., (1999). Antioxidant Capacity, Vitamin C, Phenolics and Anthocyanins After Fresh Storage of Small Fruits, *J. Agric. Food Chem.*, 47.
- Karadag, A., Ozcelik, B. and Saner, S., (2009). Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities, *Food Anal. Methods.*, 2.
- Kartika Sari, Rosa (2012). *Pengaruh Pemberian Air Seduh Teh Hitam terhadap Kadar Trigliserida dan Kolesterol VLDL pada Tikus Wistar yang diberi diet tinggi fruktosa*. Masters Thesis, Diponegoro University.
- Khairani, Adi. (2013). Kadar Glukosa dan Organoleptik Selai Biji dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Sari Tebu Hijau (*Saccharum officinarum* L). Medan: Universitas Negeri Medan
- Khofiya, Rizki (2013). *Uji kualitatif karbohidrat pada umbi-umbian*. Journal online. Diakses pada (2016)
- Khoirani, Nur., (2013). Karakteristik Simplisia Dan Standardisasi Ekstrak Etanol Herba Kemangi (*Ocimum americanum* L). *Skripsi*. Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah; Jakarta
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K. and Taniguchi, H., 2002, Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound, *Journal. Agric. Food Chem.*, 50.
- Kim, D.K., Lee, K.W., Lee, H.J. and Lee, C.Y., 2002, Vitamin C equivalent antioxidant capacity (VCEAC) of phenolic phytochemicals, *Journal. Agric. Food Chem.*
- Koswara. 2009. *Teknologi Pembuatan Yogurt*. eBook Pangan.com
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Kristiani, B. R. (2013). *Kualitas minuman serbuk Effervescent Serai (Cymbopogon nardus (L.) Rendle) dengan variasi konsentrasi asam sitrat dan Na-Bikarbonat*. *Jurnal. Universitas Atmajaya Yogyakarta*.



- Kumaran, A. and Karunakaran, R.J., 2006, Antioxidant and free radical scavenging activity of aqueous extract of *Coleus aromaticus*, *Journal. Food sci* 97.
- Kusuma, Jati (2004). *Optimalisasi suhu pregelatinasi dan waktu pengeringan pada kualitas amilum Biji nangka (artocarpus Integra Merr. (Thumb))*: aplikasi metode *Desain faktoral*. Universitas Sanata Dharma.
- Kusumawati, D. D, Bambang S. A. dan Dimas R. A. M. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal teknoains pangan Vol 1:1*.
- Legowo AM, Nurwantoro. (2004). Analisis Pangan. Semarang (ID): Universitas Diponegoro
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (2011). *Keanekaragaman Hayati Untuk Pangan*. Disampaikan pada kongres ilmu pengetahuan Nasional X. Jakarta.
- Levine M., 1995. Determination of Optimal Vitamin C Requirements in Humans. Available from: <http://www.ajcn.org>
- Magalhaes, L.M., Segundo, M.A., Reis, S., Lima, and Jose L.F.C., 2008, Methodological Aspects about in Vitro Evaluation of Antioxidant Properties, *Journal. Anal. Chim.Acta.*, 613.
- Maligan, J.M., Sani, R.N., Nisa, F.C., dan Andriani, R.D., (2014). Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis chuii. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.2(2):121-126*.
- Marsono, Yustinus. (2007) *Jurnal Teknologi pangan Gizi Prospek Pengembangan Makanan Fungsional*. Disampaikan pada Seminar Nasional dalam rangka “National Food Technology Competition (NFTC) 2007 Surabaya: Unika Widya Mandala Surabaya.
- Molineux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenyl picrylhydrazil (DPPH) for estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal. Sci. Technol.*, 26(2).

- Monruw, (2010). *Pengantar Biokimia*. UI Press. Jakarta
- Musnasirah. (2005). Perbedaan Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Satru Tepung Bji Nangka. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Mustaqim, M. (2012). Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut (*Marantha arundinacea L*), dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Putih. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Nagala, S., Yekula, M., dan Tamanam R.R. (2013). Antioxidant and gas chromatographic analysis offive varieties of jackfruit (*Artocarpus*) seed oils.Department of Biochemistry, College of Science and Technology, Andhra University:Visakhapatnam, India.
- Nangka (Artocarpus heterphyllus L)* (n.d.) Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. (Desember, 14, 2015). <http://www.ristek.go.id>
- Nasution, Hasmalina (2014). Pengujian antiradikal bebas difenilpikril hidrazil (DPPH) ekstrak etil asetat daun nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam.*). Pekanbaru:Universitas Muhamadiyah.
- Nasution, Zuraidah, Tiarlince Bakkara, dan Mincu Manula. 2006. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota*) dalam pembuatan mie basah serta analisa mutu fisik dan mutu gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*. 1:1
- Ncube, N.S., Afolayan, A.J., Okoh A.I. (2008). Assessment Techniques of Antimicrobial properties of Natural Compounds of Plabt Origin; Current Methode and Future Trends. *African Journal of Biotechnology* , 7;2
- Nugraheni, Theresia Catur (2009). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lam..) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota l.) terhadap Kualitas Mie Kering Selama umur simpan*. S1 thesis, UAJY
- Nusa, M. I., Misril, F., dan Siti, F. (2014). Studi pengolahan biji buah Nangka dalam pembuatan minuman instan. *Jurnal Agrium* 19:1 .2014

- Palupi, Nurheni Sri. (2013). *Pangan Fungsional dalam Pola konsumsi pangan untuk Hidup sehat, Aktif dan Produktif*. Disampaikan pada “Kegiatan Apresiasi Pengembangan Pola Konsumsi Pangan. Bogor.
- Poedjiadi, A. (2009). *Dasar – Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia. Bandung.
- Poedjiadi. (2009). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., Gordon, M. (2001). *Antioksidant in food. Practical Applications*. England: Woodhead Publising Ltd and CRC Press LCC
- Pranoto, E.P., Widodo F. M. dan Delianis, P. (2012). Kajian aktivitas bioaktif ekstrak teripang pasir (*Holothuria scabra*) terhadap jamur *Candida albicans*. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol.1 no 1*.
- Prihatman, K. (2000). *Budidaya Nangka (Artocarpus heteropyllus Lam.)*. Proyek Pengembangan Ekonomi Masyarakat Pedesaan – BAPPENAS. Jakarta.
- Prior, R.L., Wu, X. and Shaich, K., (2005), Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements, *Journal. Agric. Food Chem.*, 55, 2698A-J.
- Putri, W. S, Wardiatiani, N. K dan Larasati (2013). Skrining Fitokimia Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garciana mangostana L.*), *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana, Bali
- Ramsden. (2003). *Pengantar Biokimia*. Malang: Bayumedia Publishing.
- Riawan, S. (1990). *Kimia Organik*. Binarupa Aksara. Jakarta. Waji, R.A, dan A. Sugrani. 2009. Flavonoid (Quercetin). Makalah Kimia Organik Bahan Alam. Program S2-Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin.
- Riawan. (2004). *Kimia Organik Binarupa*. Jakarta: Aksara
- Rita, W.S. 2010. Isolasi, Identifikasi Dan Uji Aktifitas Antibakteri Senyawa Golongan Triterpenoid Pada Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe). *Jurnal kimia*. FMIPA Universitas Udayana. Bukit Jimbaran

- Rohdiana, D., Latif z., Gray, I., Alexander. Ed. (2006). *Natural Product Isolation*. New Jersey; Humana Press.
- Sari, K., T., P. (2012). *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam.) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kuadapan Berbahan Tepung Terigu Untuk PMT Balita*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang; Semarang.
- Sasikumar, J. M., Maheshu, V., Jayadev, R. (2009). In Vitro Antioxidant Activity of Methanolic Extract of Berberis Tinctoria Lesch. Root and Root Bark. *India Journal of Herbal Medicine and Toxicology*, 3 (2), 53-58.
- Shahidi, F. and Naczk, M., 1995, *Food Phenolics*. Technomic pub.Co. Inc., Lancaster-Basel.
- Shivaprasad, H. N., S. Mohan., M. D. Kharya (2005). *In-vitro Models for Antioxidant Activity Evaluation*. A Review. [www.pharmainfo.net](http://www.pharmainfo.net) diakses pada Desember 2015
- Shofiyannida, N. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde- Onde Ketawa. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Silvia Octavianti, 2009. *Pemenuhan Ketahanan Pangan melalui Pengembangan Pati Termodifikasi dan Berkonsentrat Protein secara Enzimatik Berbasis Umbi-Umbian Lokal*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sirait, M. (2007). *Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi*. Bandung: Penerbit ITB.
- Siregar, M. 2011. Aktivitas ekstrak teripang hitam (*Holothuria edulis*) terhadap pertumbuhan bakteri *Echericia coli* dan bakteri *Staphylococcus sp* secara in-vitro. Skripsi Universitas Riau.
- Soebagio, B., Sriwododo, Adhika A. S. 2009. Uji Sifat Fisikokimia Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Alami Dan Modifikasi Secara Hidrolisis Asam. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Suarni & Yasin. (2011) *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. : Iptek Tanaman Pangan.

- Suhardi. (2005) . *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Pusat AntarUniversitas Ilmu Pangan dan Gizi.
- Sumardjo, (2008). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*.
- Sunami, T (2005). Aktivitas antioksidan penangkapan radikal bebas beberapa kecambah dari biji tanaman Familia Papilionaceae. *Jurnal Farmasi Indonesia (2)*, 53-61.
- Susilo, (2012). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng Segar (Chanos chanos F.)*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suter, I Ketut. (2014). *Pangan Fungsional dan Prospek pengembangannya*. Bali:Universitas udayana.
- Syamsuni, H. A. (2007). *Ilmu Resep*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran
- Tahir, I., Wijaya, K., dan Widyaningsih, D. (2003). *Terapan Analisis Hansch untuk Aktivitas antioksidan senyawa turunan flavon/flavonol*. Seminar on chemometrics, Yogyakarta; Departemen Kimia Universitas Gajah Mada.
- Tamat, S. R., T wikanta, dan L.S maulina. (2007). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumpun Laut Hijau (*Ulva reticulate Forsskal*). Jurusan Ilmu Kefarmasian Indonesia.
- Tasia, R. Nimas dan Widyaningsih, T. D. (2014). *Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris BI.), Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional*. Malang:Universitas Brawijaya
- Trilaksani, W. (2003). *Antioksidan: Jenis, sumber, mekanisme Kerja dan peranan Terhadap kesehatan*. Bogor; *Edible Fruits and Nuts*,2,175-179
- Trilaksani, W., 2003, *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*, 1-12, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Ulfah, Sonia (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Rambutan (*Nephelium lappaceum Linn*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Utami, Asih Ratna, (2008). Kajian Indeks Glikemik dan kapasitas in Vitro peningkatan kolesterol dari Biji nangka (*Amorphophallus campanulatus Bl.*) dan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L.*)
- Wahidin Nuriana, 2009, Pemanfaatan Limbah Biji (Beton) Nangka Sebagai Tepung Dan Kripik, *Agritek*, Volume 9, No 2, September 2009, hlm. 1-7.
- Wahono *et al.*, (2012). Antioxidant Activity of Flavonoid from *Anredera Cordifolia* (Ten) Steenis Leaves. *International Research Journal Pharmacy* 2012. 3:9
- Wahyono, H., Fitriani, L., dan Widyaningsih, T. D. (2015). Potensi Cincau Hitam Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.957-961, Juli 2015*
- Waji, R. A. dan Sugrani, A., 2009, Flavonoid (Quercetin), *Laporan Kimia Organik Bahan Alam Program S2 Kimia*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Widi, R.K, dan T. Indriati. (2007). Penjaringan dan Identifikasi Senyawa Alkaloid dalam Batang Kayu Kuning (*Arcangelisia Flava Merr*). *Jurnal ILMU DASAR 8 (1) : 24-29*.
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, W., (2007), *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, pp. 13-15, 77-81
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, A., Erowati, T.I., 2001, Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera L.*) Probolinggo, *Biru dan Bali, Artocarpus*, 1:1 34-43.

Yin-Fang, Dai., dan Liu, Cheng-Jun, 2002, Pengobatan Hemat dan Aman dengan Ribuan Resep Cina Tradisional, *Terapi Buah*, 23-25, Prestasi Pustaka, Jakarta.

Yulia, Olga. (2007). *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein dan Nonprotein Kacang Komak (lablab purpureus (l.) sweet).bogor; institut pertanian bogor*

Yunarni, 2012, Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*), Makasar: Universitas Hasanudin Makasar.