

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, R., Erni, R., Sri, W. 2015. Formulasi Minuman Serbuk Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Dengan Variasi Pengisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.)Schott) dan Susu Skim. *Skripsi*. Universitas Pakuan. Bogor.
- Ansel,H.C.,1989. *Pengantar Bentuk sediaan Farmasi*. Edisi 4. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal
- Anwar, E. 2012. *Eksipien Dalam Sediaan Farmasi*. Dian Rakyat. Jakarta. 257-277
- Brahmachari, G., 2011, Bio- Flavonoids With Promising Antidiabetic Potentials: A Critical Survey, *Research Singpost*, 187-212
- Chanwitheesuk A., Teerawutgulrag A., Rakariyatham N. 2005. Screening of antioxidant activity and antioxidant compounds of some edible plants of Thailand. *Food Chemistry*.92:491-497.
- Chang. C. C., Yang, M. H., Wen, H. M., Chern, J. C., 2002. Estimation of total flavonoid content in propolisby two complementary colorimetric methods. *Journal Of Food and Drug Analysis*. 10(3): 178-182.
- Cia, C., Ming, H. Y., Hwei M. W. 2002. Estimation of Total Flavonoid Content In Propolis Two Complementary Colorimetric Methods. *Journal of Food and Drug Analysis*. 10: 178-182.
- Chow, S. T., WW Chau, YC Chung. 2003. Antioxidant activity and safety of 50% etanolic red bean ekstraks (*Phaseolus raditus* L. Var Aurea). Jornal of Food Scine. 68(1) : 21-25.
- Dalimarta, S., 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 5*, Pustaka Bunda, Jakarta, Hal :3-5.
- Dep. Kes. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Departemen Keehatan Republik Indonesia.Hal : 7.
- Dep. Kes. 1985. *Cara Pembuatan Simplisia*.Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.Hal : 10
- Dep. Kes. 2000. *Parameter Standar Umum Ektrak Tumbuhan Obat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Hal: 10 -11.
- Fardiaz, S., S. Budijanto, D. Fardiaz, Yasni dan N.L. Palupi. 1989. *Analisis Pangan*. PAU IPB, Bogor.

- Gordon, M. H., 1990. *The Mechanism of Antioxidant Action in Vitro, in Food Antioxidant. Elsevier Appliied Scince.*London.Hal:1-18.
- Giorgi.P. 2000.Flavonoid an antioxidant.*Journal National Product.* 63. 10351045.
- Hanani, E. 2015.*Analisis Fitokimia.* Jakarta: Buku Kedokteran EGC.Halaman : : 79- 227.
- Harbone, J. B. 1987. Metode *Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, penerjemah: K. Padmawinata, I. Sudiro. Bandung: Institut Teknologi Bandung.Halaman : 69-71.
- Hatano T, Kagawa H, Yasuhara T, Okuda T, 1998. Two neew flavonoid and Other constituen in Licore roots :there relative astringency and radical scavenging effect. *Chem Pharm Bull* 36: 2090 – 2097.
- Imroatossalihah, 2002. Daging Buah, Daun dan Biji Alpukat sebagai Bahan Obat Ditinjau dari Segi Kedokteran, *Skripsi*, Program Sarjana Fakultas Kedokteran, Universitas Yarsi Jakarta.
- Jack, 2012.Synthesis of Antidiabetic Flavonoids and Their Derivative.*Medical Reseachpage* : 180.
- Jimenez-Arellanes A, Luna-Herera J, Ruiz-Nicolar R, Cornejo-Garrido J. 2013. Antiprotozoal and antimycobacteriyrial activities of extracts from tunisisan chetoui *Olea europa* variety. *Journal Chemistry.* 41873: 1-11.
- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., Vuorela, H.J., Rauha, J., Pilhaja, K., Kajula, T.S. and Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extract containing phenolic compounds. *Journal of Agricutural and Food Chemistry* 47 : 3954 – 3962.
- Khadambi, T. N. 2007. *Extraction Phenolic Compounds and Quantification of The Total Phenol and Condensed Tanin Free Sorgum Varieties.* University of Pretoria etd, Pretoria.
- Kiay, N.; Suryanto E.; Manahit L.2011. Efek Lama Perendaman Ekstak Kalamasi (Citru microcarpa) Terhadap Aktivitas Antioksidan Tepung Pisang Goroho (*Musa sp.*).*Chemistry progress.* 4, 27-33.
- Kim, S. Y.,Jeong, S.M., Park, W.P., Nam, K.C., Ahn, A.U. and Lee, S.C. 2006. Effect of heating condition of grafe sed s on the antioxidant activity of grafe seed extracts. *Food Chemistry* 97: 472-479.

Koffie. N, Ernest, A. K. Dodiomon, S. 2009. Effect Of Aqueous Extract Of Peesea Americana Seed On The Glycemia Of Diabetic Rabbit. *European Journal of Scintific Research*.ISSN : 1450-216X Vol. 26 No. 3, pp.376-385.

Li YL, Gao YX, Yang XW, Jin HZ, Ye J, Simmons L, Wang N, Steinmetz A, Zhang WD. 2012. Cytotoxic Triterpenoids from *Abies recurvata* Phtochemistry. 81:159-164.doi.org/10.1016/j.phtochem.201.05.032.

Liberty P, Malanngi, Meiske S, Sangi, Jessi J. E. Paendong.2012.Penetuan Kandungan Tanin Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). Manado: Jurusan Kimia FMIPA Unsrat.

Lu, Y. and Foo, L. Y. Antioxidant and radical scavenging activities polyphenols from apple pomace, *Food Chemistry*, 68: 81-85

Mabry, T.J., Markham, K.R. and Thomas, M.B. 2002.The Systematic Identification of Flavonoid. Springer – Verlag. New York, U.S.A

Makris DP, Rossiter JT. 2001. Domestic processing of onion bulbs (*Allium cepa L.*) and asparagus spears (*Asparagus officinalis*): effect on flavonol content and antioxidant status. *Journal Of Agricultural Chemistry*. 49, 3216 – 22.

Markham, K.R. 1988. *Cara mengidentifikasi flavonoid*.Diterjemahkan oleh Padmawinata. ITB. Bandung.

Marlinda M, Sangi MS, Wuntu AD. 2012. Analisis senyawa metabolit sekunder dan uji toksisitas ekstrak etanol biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). *J MIPA Unsrat*. 1(1):24-28.

Maryani H., Kristiana L. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta : Agro Media Pustaka.

Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Dphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.*Journal ofScience and Technology*. Vol 6 (2), 211-219.

Monica, F. 2006. Pengaruh Pemberian Air Seduhan Serbuk Biji Alpukat(*PerseaamericanaMill.*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang diberi Beban Glukosa.Skripsi.Universitas Diponegoro, Semarang.

Mustikasari, V, Susanto dan S. Wardatun. 2012. Potensi ekstrak daun binahong (Anredera cordifolia (Ten) Steenis) sebagai antioksidan. Program Studi Farmasi FMIPA Universitas Pakuan Bogor. Bogor. *Kumpulan Jurnal Farmasi*. Halaman : 8-14.

Ollanketo, M., Petoketo, A., Hartonen, K., Hiltunen, R. and Riekkola, M.L. 2002. Extraction of sage by pressurized hot and conventional methods: antioxidant activity of the extract. *European Food Research and Thecnology*.215 : 158

- Olsson ME, Gustavsson KE, Vagen IM. 2010. Quersetin and isorhamnetin in sweet and red cultivars of onion (*Allium cepa* L.) at harvest after field curing heat treatment, and storage. *Journal Of Agricultural Chemistry*. 58: 2323-30.
- Prior, R.I., Xianli W and Karen, S. 2005. Standardized method for the determination of antioxidant capacity and phenolic in foods and dietary supplements. *Journal Of Agricultural Food Chemistry*. Vol 53 (1): 42904302.
- Ramadhan, P. 2015. *Mengenal Antioksidan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 19 – 97.
- Rita, Y. 2006. Kandungan Tanin dan Potensi Anti *Streptococcus Mutans* Daun The Varietas Asssamica pada Berbagai Tahap Pengolahan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi VI. Penerjemah : K Padmawinata. Bandung: ITB Press.
- Rohyani, Y .2008. *Penetapan Kandungan Flavonoid dari Ekstrak Methanol Daging Buah Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa Scheff Boerl)*.Universitas Islam Indonesia.Yogyakarta.
- Schwarz, K., Bertelsen, G., Nissen, L.R., Gardner, P.T., 2001. Investigation of plant extracts for the protection of processed food against lipid oxidation. Comparison of antioxidant assays based on radical scavenging, lipid oxidation and analysis of the principal antioxidant compounds, *Europen Food Research.Thecnology.*, 212: 319-328.
- Sholihah, Q. dan M.A Widodo.2008. Pembentukan Radikal Bebas Akibat Gangguan Ritme Sirkadian dan Paparan Debu Batu Bara. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol 4(02): 89-100.
- Song YY, Barlow PJ. 2004. Antioxcidant activity and phenolic content of selected fruit seeds. *Journal Food Chem*. 88(3):411-417.
- Suryanto, E.; Wihantouw F. 2009. Aktivitas Penangkap radikal Bebas Dari Ekstrak Fenolik Daun Sukun (*Artocapus altilis*F.). *Chemistry Progress* : 2, 1-7.
- Suryawinoto.S., 2005. *Mengenal Beberapa Tanaman yang Digunakan Masyarakat Sebagai Antidiabetik untuk Menurunkan Kadar Gula dalam Darah*, Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Susilowati, W., Ika, A.N., dan Nur, I., 1997, Uji Antibakteri Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dari fraksi petroleum Eter Terhadap *Streptococcus alpha* (secara in vitro), *Buletin Penalaran Mahasiswa UGM*. 2, (3), 56-62.

Tapan, E. 2005. *Kanker, Antioksidan dan Terapi Komplementer*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
Halaman 116-117.

Wang, W., Bostic, TR., Rezzaiyan, R. 2010. Antioxidant capacities, procyanidin and pigment in
avocado of different straint and cultivars. *Food Chemistry*.122 : 1193 – 1198.

Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. *Anti Oksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta. 2007.

Zuhrotun, A. 2007. Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Buah
Alpukat(*Persea americana* Mill.). Bentuk Bulat. Universitas Padjajaran, Bandung