

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2007, *Modul Kuliah Spektroskopi Fakultas Farmasi*, Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta.

Bangsanya, R., J.R. Hontecillas, dan D. C. Beitz, 2002, Coloniec Enti - Inflammatory Mechanism of Conjugated Linoleic Acid, *J. Clin. Nutr.* 21:451-459.

Bauman, D. E. L, H Baumgard, B. A Corl dan J. M. Crinari, 1999, *Biosynthesis Of Conjugated Linoleic Acid in Ruminants*, Proc. Am. Soc. Animal Sci. USA.

Boer, Yi, 2000, Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq), *Jurnal Matematika dan IPA.* 1 (1) :26-33.

Bhowmic, D.N dan A.N, Sarma, 1987, *Dehydration of Castor Oil and Paint Technology*, Kampur India.

Branen, J.K. dan avidson, P.M. 2004. Enhancement of nisin, lysozyme, and monolaurin antimicrobial activities by ethylenediaminetetraacetic acid and lactoferrin. *Intl. J. Food Microbiol.*90:63–74.

Fernie, C.E., 2003, Conjugated Linoleic Acid in Lipid Functional Food and Nutraceuticals; *The Oily Press*, India. 291–318.

Fowlis, Ian A., 1998, *Gas Chromatography Analytical Chemistry by Open Learning*, John Wiley & Sons Ltd: Chichester.

Gembong dan Tjirosoepomo, 2000, *Morfologi Tumbuhan*, UGM Press, Yogyakarta.

Handayani, T.I. dan Ariono, D., 2005, *Pembuatan Drying Oil Dari Minyak Jarak*; Lembaga Penelitian ITB : Bandung.

Hernani dan Rahardjo, M., 2005, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Penerbit Swadaya, Jakarta, 8-11, 19-20.

Ilmu Kimia, 2013. <http://www.ilmukimia.org/2013/07/spektroskopi-inframerah-ir.html> (Diakses pada 4 Maret 2018)

Iskandar, M.F., 2017, Analisis Perbandingan Kualitas Dan Komposisi Asam Lemak Penyusun Minyak Jarak Komersial Dan Minyak Biji Jarak Tanaman *Ricinus Communis* L. Serta Hubungan Antar Parameternya. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Medan.

Joyeux, M., Lobstein, A., Anton, R., dan Mortier, F., 1995, Comparative Antilipoperoxidant, Antineerotic and Seavenging Properties of Terpenes and Biflavones from Ginkgo and some flavonoids. *Planta Med.* 61 (2),126–129.

Kanal, R.C. dan Dhiman, T. R., 2004, Boysintesis of Conjugated Linoleic Acid (CLA): A Review; *Pakistan J. Ntr.* 3 (2): 72-81.

Kelley, O.S., Warren, J.M., Simon, V.A., Bartolini, G., Mackey, B.E., dan Erickson, K.L., 2002, *Lipids*, 37, 125–128.

Krismawati, A., 2007, Pengaruh Ekstrak Tanaman Ceremai, Delima Putih, Jati Belanda, Kecombrang, dan Kemuning Secara In Vitro terhadap Proliferasi Sel Limfosit Manusia, *Skripsi*, IPB, Bogor.

Kusumaningsih, T., dan Saryoso, R., 2006, Bioteknologi 3 (1) : 20-26, Mei 2006, ISSN:0216-6887, Kimia FMIPA, UNS.

Liangi, Y., 2001, Free Radical Scavenging of Conjugted Linoleic Acid, *J. Arg. and Food Chem.* 49: 3452-3456.

Liangli, Y, D, Adams dan M. Gabel, 2002, Conjugated Linoleic Acid Differs in Their Free Radycal Scavenging ing Propertie, *J. Agr.and Food Chem.* 50:4135-4140.

Malpuegch, B.C., Van de Venne, W.P.H.G., Mensick, R.P., Arnal, M.A., Mario, B., Brandolini, M., Soebo, A., Lassel, T.S., Chardigny, J.M., Sebedio, J.L., dan Beaufriere, B., 2004, Effects of Two Conjugated Lionoleic Acid Isomers on Body Fat Mass in Overweight Humans; *Obesity Res.* 72, 591–598.

Mardiah, Fransiska R.Z., Asydhad, dan Amalia, 2006, *Makanan Antikanker*, Kawan Pustaka, Cetakan Pertama, Jakarta.

Mawarni, R., 2006, *Asam Linoleat Terkonjugasi Penurun Timbunan Lemak*, Pusat Kajian Makanan Dan Obat Tradisional; Lembaga Penelitian UNDIK, Semarang.

McLeod, R.S., Le Blanc, A.M., Langille, M.A., Mitchel, P.L., dan Currie, D.L., 2004, *Am. J. Clin. Nutr.*, 79, 1169–1174.

Molyneux P, 2004, The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *J. Sci. Technol.* 26 (2): 211–219.

Niwa, Yukie, 1997, *Radikal Bebas Mengundang Kematian*, Personal Care Co.,

LTD., Tokyo, 17, 29.

Oshea GR. 2005. *Castor Oil and Its Chemistry*.

[www.groshea.com.general@groshea.com.Illionois](http://www.groshea.com.general@groshea.com.Illionois).

Parodi, P.W, 1997, Conjugated Linoleic Acid of Milk Fat, *J. Dairy Sci.* 60: 1550-1553.

Paterson, L. J., 2000, The Effect of Dietary Manipulation on The Content and Positional Distribution of Fatty Acids Including Conjugated Linoleic Acid in The Tissues of Shep; *A Thesis Master Departement of Chemistry and Biochemistry University of Lethbridge, Alberta Canada*.

Pavia, Donald L., Gary M. Lampman, George S. Kritz, dan Randall G. Engel, 2006. *Introduction to Organic Laboratory Techniques (4th Ed.)*. Thomson Brooks/Cole. pp. 797–817.

Phytochemicals.2007.*Quercetin*.<http://www.phytochemicals.info/phytochemicals/quercetin.php>.

Priest, W. G dan J. D Von Mikusch, (1997), *Composition and Analysis of Dehydrated Castor Oil*, Woburn degreasing company of New Jessey, Jho Willey, New York.

Rachmawati, H., 2010, *Antioksidan*, [rarafarmasi.staff.umm.ac.id/files/2010/01/Antioksidan.ppt](http://rarafarmasi.staff.umm.ac.id/files/2010/01/Antioksidan.ppt)

Raharjo, P., 2011, *Radikal Bebas dan Antioksidan*, <http://www.infometrik.com/2011/03/radikal-bebas-dan-antioksidan/>

Rohman, A. dan Riyanto, S., 2005, *Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (Murraya paniculata (L) Jack) secara in vitro*, *Majalah Farmasi Indonesia*, 16 (3), 2005.

Rinando, P., 2017, *Dehidrasi Risinoleat Minyak Kastor Dengan Pengaruh Gelombang Mikro (Microwave) Menjadi Asam Linoleat Terkonjugasi*. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Medan.

Sayuti, K. dan Yenriana, R., 2015, *Antioksidan, Alami dan Sintetik*, Andalas University Press : Padang.

Sitorus, M. dan J. Purba. 2006. *DehidrasI Risinoleat Minyak Jarak (Castor Oil)Menjadi Linoleat dan Karakteristiknya Sebagai Usaha Pengolahan Minyak Jarak Untuk Konsumsi*, Laporan Penelitian Dosen Muda,Lembaga Penelitian UNIMED, Medan.

Sitorus, M., S. Ibrahim, H. Nurdin dan D. Darwis, 2009, Transformation Of Ricinoleic Of Castor Oil Into Linoleic (Omega-6) And Conjugated Linoleic Acid By Dehydration, *Indo. J. Chem*, 9 (2): 278 – 284.

Sitorus, M., S. Ibrahim, H. Nurdin dan D. Darwis, 2011, Waktu Raksi, Suhu Reaksi dan Jumlah Dehidrator pad Dehidrasi Risinoleat Minyak Biji Jarak dengan  $P_2O_5$ , *Jurnal Ilmu Dasar*; 12(2): 201-211.

Sitorus, M., Hutabarat, W., dan Sutiani, A, 2016, *Transformasi risinoleat minyak kaster menajdi berbagai senyawa lebih bermanfaat*, Plntaxia, Yogyakarta.

Skoog, Douglas A., Donald M. West, dan F. James Holler. 1991. *Fundamental of Analytical Chemistry. Seventh Edition*. New York: Saunders College Publishing.

Sumampouw, A.G.O., 2003, *Radikal Bebas dan Antioksidan*, [http://www.medikaholistik.com/medika.html?xmodule=document\\_detail&xid=54&ts=1332166682&qz=health](http://www.medikaholistik.com/medika.html?xmodule=document_detail&xid=54&ts=1332166682&qz=health).

Suratmo, 2009, Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Antioksidan, *BSS* 205 (1):1-5.

Villeneuve P, R, Barouh N dan Barea B, 2005, Production of Conjugated Linoleic Acid Isomers by Dehidration and Isomerisation of Castor Bean Oil, *J.AOCS* 82: 261-270.

Wisnu, A, Y, 2003, *Asam Linoleat Terkonjugasi Nutrien Ajaib yang Sarat Manfaat*, Departemen teknologi Pangan Universitas Wangsa Mangala.

Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, dan Erowati, T.I., 2001, Uji Peredaman Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenil-2-Picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali, *Artocarpus*, 1: 34-43.

Yu, Liangli, Scott H., Jonathan P., Mary H., John W. dan Ming Qian, 2002. Free Radicals Scavenging of Wheat Extracts. *J. Agric Food Chem. Colo.*

