

## DAFTAR PUSTAKA

- Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations By The Use of A Stable Free Radical. *Journal Nature* 181 (4617) : 1199- 1200
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Stephen, A.M. 2001. *Medical Microbiology 22<sup>th</sup>*. USA: Mc Graw-Hill Company
- Burda, S.,Olezek, W. 2001. Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids. *Journal Agric. Food Chem.* **49**: 2774-2779.
- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J. dan Yu, L. 2006. Effects of post harvest treatment and heat stress on availability of wheat antioxidants.*Journal of Agriculture and Food Chemistry*54: 5623-5629.
- Departement Kesehatan. 1998. *Inventaris Obat Indonesia Jilod I*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Departement Kesehatan Republik Indonesia
- Dephour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S., dan Mohammad, N.S. 2009. Antioxidant Activity of Methanol Extract of *Ferula assafeotida* and Its Essential Oil Composition. *Grasas Aceites*. 60 (4) : 405- 412
- Droge, W. 2002. Free Radicals in The Physiological Control of Cell Function. *Physiol Rev*. 82 : 47-95
- Erel, S.Y., G. Reznicek, S.G. Senol, N.U.K. Yavaşoğlu, S.Konyalioğlu, A.U. Zeybek. 2012. Antimicrobial and antioxidant properties of Artemisia L. species from western Anatolia. *Turk J Biol* 36 : 75- 84
- Fang Y, Yang S, Wu G. 2002. Free radicals, antioxidant, and nutrition. *J.Nutrition* 18: 872-879
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan. Petunjuk Laboratorium. PAU.Pangan dan Gizi*. Bogor : IPB
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and PracticeI*. New York: Departement Catering Management, Oxford.
- Garriga M, Aymerich MT, Costa S, Monfort JM, Hugas M. 2002. Bactericidal synergism through bacteriocins and high pressure in meat model system during storage. *Food Microbiol* 19: 509-518
- Hagerman, A. E. 2002. *Tannin Handbook*. Oxford: Departement of Chemistry and Biochemistry. USA: Miami University
- Hanani, E. 2010. *Herbal Indonesia Berkhasiat*. Trubus Info Kit Vol 8

- Harbone, J. B. 1987. *Metode Fitokimia. Penuntun cara modern Menganalisis tumbuhan*. Diterjemahkan oleh Padmawinata K dan Soediro I. Edisi kedua. Bandung: Penerbit ITB
- Hermani dan Rahmawati, N. 2009. Aspek Pengeringan dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. *Perkembangan Teknologi TRO*. 21 (2) Desember 2009 : 33-39 ISSN 1829-6289
- Houghton, P.J. dan A. Rahman. 1998. *Laboratory Handbook for The Fractination of Natural Extracts*. London: Thomson Science
- Jadhav, S.J., S.S. Nimbalkar, A.D. Kulkarni, and D.L. Madhavi. 1996. *Lipid Oxidation in Biological and Food Systems*. Dalam D.L. Madhavi, S.S. Deshpande and, D.K. Salunkhe (eds.) *Food Antioxidants Technological, Toxicological, and Health, Drespctives*. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Jawetz, E., Joshep, M., Edward, A.A., Geo, F., B., Janer, S., B., dan Nicholas, L., O. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi I. Penerjemah: Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E., B., Mertamiasih, M., Harsono, S., Alimsardjono., L. Jakarta : Penerbit Salemba Medika.
- Judžentienė, A and Buzelytė, J. 2006. Chemical composition of essential oils artemisia vulgaris L. (mugwort) from North Lithuania. *CHEMIJA*. T.17. Nr. 1. P.12-15.
- Kaul, V.K., Nigam, S.S., and Dhar, K.L. 1976. Antimicrobial activities of the essential oils of artemisia absinthium Linn, artemisia vestita Wall and Artemisia vulgaris Linn. *The Indian Journal of Pharmacy* 38(1):21-22.
- Kaul, V.K., Nigam, S.S., and Banerjee, A.K. 1978. Insectisidal activity of some essential oils. *The Indian Journal of Pharmacy* 40(1): 22.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K. dan Jung, Y.S. 2010. Enhanced antioxidant capacity and antimicrobial activity of tannic and by thermal processing. *Food Chemistry* 118: 740-746.
- Kwan, Y. I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. 2007. Traditional diet of Americans for management of diabetes and hypertension. *Journal of Medicinal Food* 10: 266-275.
- Khopkar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Terjemahan oleh Saptorahardjo A. Jakarta UI Press.
- Lee, J., N.Koo, D.B. Min. 2004. Reactive Oxygen Species, Aging, and Antioxidative Nutrecepticals. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 3 :21-33

- Lenny,S. 2006. *Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan Alkaloida*. Karya Ilmiah.FMIPA. USU, Medan.
- Lenny,S. 2006. *Senyawa Terpenoida dan Steroida*. Departement Kimia. FMIPA, USU, Medan.
- Markam, K. R. 1988.*Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Terjemahan Padmawinata K. ITB.Bandung. ISBN 979-8001-21-4.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-IPB
- Murniasih, T. 2003. Metabolit Sekunder Dari Spons Sebagai Bahan Obat- Obatan. *Oseana* 28 (3): 27-33.
- Patmawijaya, K. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Penerbit ITB. Bandung
- Pelezar, M.J. dan E.C.S. Chan. 1986. *Dasar- Dasar Mikrobiologi*. Terjemahan: R.S.
- Pham-Huy, L. A., He, H., and Pham- Huyc, C. 2008. Free Radical, Antioxidant in Disease and Health. *Int. J. Biomed Sci*4 (2):89-96.
- Poedjiadi, A. dan F.M.T. Suprianti. 1994. *Dasar- Dasar Biokimia*.Jakarta: UI-Press
- Puuponen-Pimia, R., Hakkinen, S.T., Aarni, M., Suorlti, T., Lampi, A. M, dan Euroala, M. 2003. Blanching and long term freezing affect various bioactive compounds of vegetables in different ways. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 62: 259-265.
- Reyneston, A.L. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituens from Edible Myrtaceae Friut*. Dissertation. Universtity of New York. New York
- Rohman, A. Dan Sugeng, R. 2006. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya paniculata (L) Jack*) Secara In Vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*. 16(3): 130-140
- Saifudin, A. 2014. *Senyawa Alam Metabolit Sekunder Teori, Konsep dan Teknik Pemurnian*. Yogyakarta : Deepublish Publisher
- Sastrohamidjojo, H. 1996. *Sintesis Bahan Alam*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Sjahrir, H. 2006. *Diabetic Neuropathy : ThePathoneubiology & Treatment Update*. Medan : USU Press
- Shivaprasad, H.N., S. Mohan., M.D. Kharya. 2005. *In-vitro Models for Antioxidant Activity Evaluation*. A Reviev. <http://www.pharmainfo.net>

- Sholeh, S.N. 2009. *Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak n-heksana dan Etanol Daun Sirih (Piper betle linn) serta Identifikasi Senyawa Aktifnya*. SKRIPSI. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta
- Silvany, R. 2013. *Isolasi dan Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Baru Cina (Artemisia vulgaris L.) serta Uji Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan* [skripsi]. FMIPA Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Silverstein, M., Webster F.X., Kiemle D.J.2005. *Spectronic Identification of Organic Compounds*.7<sup>th</sup> ed. New York: John Willey and Sons.
- Simorangkir, D.K. 2013. *Uji Fitokimia Ekstrak Daun Ranti Hitam ( Sollanum blumei Nees ex Blumei) yang Berpotensi Sebagai Antibakteri*. SKRIPSI. FMIPA Universitas Negeri Medan
- Sitepu, M. 2013.*Aktifitas Antibakteri Ekstrak Daun Ranti Hitam ( Sollanum blumei Nees ex Blumei) Terhadap Salmonella typhimurium*.SKRIPSI. FMIPA Universitas Negeri Medan
- Soetjipto, H., Elizabeth, B.E., Lilik, L. 2013. *Pengaruh Berbagai Metoda Penyulingan Terhadap Komponen Penyusun Minyak Atsiri Tanaman Baru Cina (Artemisia vulgaris l) Serta Efek Antibakterinya*. Vol. 4. No.1.ISSN : 2087-0992
- Soewoto, H. 2001. *Antioksidan Eksogen Sebagai Lini Pertahanan Kedua Dalam Menanggulangi Peran Radikal Bebas*. Jakarta : Bagian Bioikimia Fakultas Kedokteran UI
- Stocker, R., J.F. Keany.2004. *Role of Oxidative Modifications in Atherosclerosis*. *Physiological Review* 84: 1381-1478
- Sudrajad, H. 2004. *Pengaruh Ketebalan Irisan Dan Lama Perebusan (Blanching) Terhadap Gambaran Makroskopis Dan Kadar Minyak Atsiri Simplisia Dringo (Actorus calamus L.)*. *Media Litbang Kesehatan*. 14(4) : 41-44
- Sunarni, T., Pramono,S dan Asmah,R. 2007. *Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal dari Daun Kepel (Stelechocarpus burahol (B1) Hook f. & Th.)*. *Majalah Farmasi Indonesia* 18(3): 111- 116.
- Tan, R.X., W. F Zheng and H.Q Tang. 1998. *Biologically Actife Substances From The Genus Artemisia Planta Medical*. 64(4): 295- 30.
- Tarigan, J., Zuhra,C.F dan Sihotang,H.2008.*Skrining Fitokimia Tumbuhan Yang Digunakan Oleh Pedagang Jamu Gendong Untuk Merawat Kulit Wajah di Kecamatan Medan Baru*. *Jurnal Biologi Sumatera*. ISSN: 1907- 5537.3(1): 1-6.

- Turkmen, N., Sari, F. Dab Velioglu, Y.S. 2005. The Effect of Cooking Methods On Total Phenolics and Antioxidant Activity of Selected Green Vegetable. *Food Chemistry* 93: 713-718
- Wijeratne, S.S.K, S.L.Cuppett, V.Schlegel. 2005. Hydrogen Peroxide Induced Oxidative Stress Damage and Antioxidant Enzyme Response in Caco-Human colon cells. *Journal Agricultural and Food Chemistry* 53: 8768-8774
- Winarsi . 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia
- Wright, C.W. 2002. *Artemisia*. New York: Taylor & Francis
- Zengin, G., A.Aktumsek, G.O. Guller, Y.S. Cakmak, E. Ylidiztugay. 2011. Antioxidant Properties of Methanolic Extract and Fatty acid Composition of *Centaurea urvillei* DC. Subsp. *Hayekiana* Wagenitz. *Natural Product* 5: 123-132