

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. (2004). *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Akagawa, M. (2001). "Amine Oxidase Lie Activity of Flavonoid". *Jurnal Biochemryist*. 268, 1953-1963.
- Ambarsari, I., Sarjana., dan Choliq. A. (2009). *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tbi Jalar*. Jawa Tengah : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Andayani, R., Lisawati, Y., dan Maimunah. (2008). " Penentuan Aktivitas Antioksidan Kadar Fenolat Total dan Likopen Pada Buah Tomat". *Jurnal Sains dan teknologi farmas, "Vol" 13 No.1*. Padang : Universitas Andalas.
- Antarlina, S.S. (1991). *Pengaruh Umur Panen dan Klon Terhadap Beberapa Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimiawi Tepung Ubi Jalar*. Yogyakarta : Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada.
-S.S. (1998). *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Untuk Produk Pangan*. Edisi Khusus Balitkabi No. 15-1999. hlm. 30-44.
- Blois, M.S. (1958). "Antioxidant Determinations By The Use Of a Stable Free Radical, *Nature*, 181, pp 1199-1200
- Dalimartha, S. dan Soedibyoy, M. (1999). *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*, hal. 36-40. Trubus Agriwidya: Jakarta.
- Dwiyanti, H. dan Setyawati. R. (2004). "Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Dengan Suplementasi Olahan Kedelai dan Variasi Sumber Pengemulsi". *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. " Vol" III (3), 195-204.
- Fatima Zuhru, C., Tarigan. J., dan Sihotang. H. (2008). "Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavanoid Dari Daun Katuk". Sumatera : Departemen kimia FPMIPA USU. "Vol" III.No.1. *Jurnal biologi*.
- Gurav, S. (2007). "Free Radical Scavengeng Activity of Polygala Chinensis Linn". Tersedia: [http://www. Pharmacologyonline](http://www.Pharmacologyonline), 2 : 245-253.
- Hanani, E. (2005). *Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia Sp Dari Kepulauan Seribu*. Majalah Ilmu Kefarmasian. "Vol" III, No. 3. 127-133.

- Hasim, A. (2008). "Ubi Jalar Kaya Antosianin: Pilihan Pangan Sehat". *Tabloid Sinar Tani Edisi XX*.
- Heriyanto, N. (2001). "Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan". *Jurnal Litbang Pertanian*. 20, (2), 45-53.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. (2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Kuncahyo, S.I. (2007). *Uji aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl*. Yogyakarta : Teknologi Farmasi Teknik Universitas Setia Budi
- Molyneux, P. (2004). "The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity". *Songklanakar J. Sci. Technol*. 26 (2): 211-219.
- Munim, A., *et al.*, (2003) "Antioxidative Compound From *Crotalaria sessiliflora*, *Biosci Biotech Biochem*". 67 "pp'410-414
- Muchtadi, D. (2009). *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Poumorad, F., Hosseinimehr, S.J., Shahabimajd, N. (2006). Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants, *African Journal Of Biotechnology*, Vol (11), pp. 1142-1145.
- Prakash, A., *et al.* (2001). "Antioxidant Activity". *Medallion Laboratories Analitical Progress*, "Vol"19. No. 2.
- Reynertson, K.A. (2007, "Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit", *Dissertation*. The City University of New York, New York.
- Rukmana, R. (1997). *Budidaya dan Paska Panen Ubijalar*. Yogyakarta : Kanisius
- Teow, Choong C., Van-Den T., Roger F.M., Roger L.T., Kenneth V.P. & G. Craig Y. 2006. "Antioxidant activities, phenolic and b-carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours", *Food Chemistry* 103 (2007) 829–838.
- Widodo, J. (1986). *Penampilan Agronomi Ubi jalar Pada Cara Tanam yang Berbeda, Dalam Penelitian Palawija "Vol" I*. Bidang Litbang, Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Woolfe, J. (1993). *Sweet potato An untapped food resource*. Cambridge: Cambridge University Press.