

DAFTAR PUSTAKA

- Akihisa, T., dkk. (2007). "Anti-inflammatory and Potential Cancer Chemopreventive Constituents of the Fruits of *Morinda citrifolia* (Noni)". *Journal of Natural Products*. **70** (5) : 754–757
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyantono A, dkk. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Autorhoff, H., dan Kovar, K.A. (1987). *Identifikasi Obat*. Bandung: ITB.
- Ayoola, G. A., dkk. (2008). "Phytochemical Screening and Antioxidant Activities of Some Selected Medicinal Plants Used for Malaria Therapy in Southwestern Nigeria. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. **7** (3): 1019-1024
- Bangun, A.P., dan Sarwono, B. (2002). *Khasiat dan Manfaat Mengkudu*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Barasi, M. (2009). *At a Galance Ilmu Gizi*. Jakarta: Erlangga.
- Braun L, dan Cohen M. (2007). "Herbs and natural supplements an evidence-based guide." *Elsevier* **2** (879-884).
- Chan, Y.B., dkk . (2005). "The noni fruit (*Morinda citrifolia* L.): A review of agricultural research, nutritional and therapeutic properties". *Journal of Food Composition and Analysis* **19** (645–654).

Ivo Hofia Nasren, 2013

Fortifikasi Yoghurt Menggunakan Sari Buah Mengkudu *Morinda Citrifolia* Bebas Bau Berkadar Antioksidan Tinggi
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

- Djauhariya E. (2003). "Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) Tanaman Obat Potensial". *Jurnal Pengembangan. Tek. TRO*. **15** (1) : 1-16.
- Hardoko, dkk. (2003). "Mempelajari karakteristik sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn.) yang dihasilkan melalui fermentasi". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian XIV* (2): 144–153.
- Kartika, B, dkk. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Marliana, S.D., dkk. (2005). "Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule Jacq.* Swartz.) dalam Ekstrak Etanol." *Jurnal Biofarmasi* **3** (1) : 26-31.
- Marlinda, dkk (2012). "Analisis Senyawa Metabolit Sekuder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.)". *Jurnal Mipa UNSRAT Online* **1** (1) 24-28.
- Molyneux, P. (2004). "The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity." *Songklanakarinn Journal Scientifie Technol* **26** (2) : 211-21.
- Nishizawa, M., dkk. (2005), "Non-reductive Scavenging of 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) by Peroxyradical: a Useful Method for Quantitative Analysis of Peroxyradical." *Chemical & Pharmaceutical Bulletin*. **53** (6) : 714-716.
- Okawa, M., dkk. (2001). "DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavanoids Obtained from Some Medicinal Plants." *Biol Pharm Bull*. **24** (10): 1202-1205.

- Palu, A. K., dkk. (2008). "The Effect of *Morinda citrifolia* L. (Noni) on the Immune System: It's Molecular Mechanisms of Action". *Journal of Ethnopharmacology* (115): 502-506.
- Pohan, H.G. dan N.T. Antara. (2001). *Pengaruh penambahan madu dan asam sitrat terhadap karakteristik minuman fungsional dari sari buah mengkudu*. Forum Komunikasi IHP (4): 11-20.
- Rajalakshmi D, Narasimhan S. (1996). *Food antioxidants: Sources and methods of evaluation*. Di dalam: Madhavi DL, Deshpande SS, Salunkhe DK, editors. *Food Antioxidants Technological, Toxicological, and Health Perspectives*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Salfiana. (2012). *Studi Pembuatan Jus Mengkudu (Morinda citrifolia L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNHAS Makassar.
- Sangi, M., dkk. (2008). "Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara." *Chem. Prog.* **1** (1): 47-53.
- Sangi, M., dkk. (2012). " Uji Toksisitas Dan Skrining Fitokimia Tepung Gabah Pelepah Aren." *Jurnal Ilmiah Sains*, **12** (2): 127-134
- Solomon, N. (1998). *Noni. Nature's Amazing Healer*. Utah: Woodland Publ. Pleasant Grove.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press. Halaman 31-32.

- Suriawirya, H.U. (2001). "Mengkudu, bau busuk yang berkhasiat". *Kompas Minggu 24 Juni 2001*. Halaman: 17.
- Tajoedin, T.H., dan Iswanto, H. (2002). *Mengebunkan Mengkudu Secara Intensif*. Jakarta: Agro Media. Halaman 6-7.
- Wang M.Y. dan Su. (2001). "Cancer Preventive Effect of *Morinda citrifolia* (Noni)". *Journal New York Academy of Science*. (952) : 161-168
- Wang M.Y, dkk. (2002). "*Morinda citrifolia* (Noni): a Literature Review you and Recent Advances in Noni Research." *Acta Pharmacologica Sinica*. **23** (12) 1127-1141
- Wahyudi, A. dan Sri, S. (2008). *Bugar Dengan Susu Fermentasi*. Malang: UMM Press.
- Winarsi, Hery. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kansius.
- Winarti, C. (2005). "Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.)". *Jurnal Litbang Pertanian*. **24**(4): 149-155.
- Windono, T., (2001). *Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1, 1-Diphenyl-2-picrylhidrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (vitis vinifera) Probolinggo biru dan Bali*. Artikel Hasil Penelitian. Fakultas Farmasi UNAIR Surabaya. **1** (1): 34-43.

Yang, J., dkk. (2007). "Free-Radical-Scavenging Activity and Total Phenols of Noni (*Morinda citrifolia* L.) Juice and Powder in Processing and Storage. *Journal Food Chemistry*. **102** (1) : 302-308

Yang, J., dkk. (2011). "Antioxidant Capacity, Total Phenols, and Ascorbic Acid Content of Noni (*Morinda citrifolia*) Fruits and Leaves at Various Stages of Maturity". *Micronesica*. **41**(2):167–176.



Ivo Hofia Nasren, 2013

Fortifikasi Yoghurt Menggunakan Sari Buah Mengkudu *Morinda Citrifolia* Bebas Bau Berkadar Antioksidan Tinggi

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu