

## DAFTAR REREFENSI

- Andarwulan, N., Wijaya, H., dan Cahyono, D.T. (1996). Aktivitas antioksidan dari daun sirih (*Piper betle* L). *Teknologi dan Industri Pangan*, 7, 29-30.
- Aritonang, Dwiyantri. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan pada Minuman Kemasan Dengan Metode DPPH (Internet). Medan. <https://repository.helvetia.ac.id/id/eprint/2381/6/DWIYANTI%20ARITONANG%20%281701012041%29.pdf> (31 Juli 2024)
- Astawan & Kasih, (2008). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak bagi Penderita Diabetes. Suatu review. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Univeritas Brawijaya* (Vol.1).
- Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Barat, 2021-2022, BPS Jawa Barat.
- BSN. (1992). *SNI 01 2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (1992). *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2004). *SNI 06-6989-2004 Fenol Spektro*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2006). *SNI 01-2346 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2011). *SNI 1971:2011 Cara Uji Kadar Air Total Agregat dengan Pengeringan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buah Salak. (2023). B-Pikiran, p. 1. <https://b-pikiran.cekkembali.com/salak/>
- Departemen Kesehatan RI. (1995). *Pengeringan pada Minuman Herbal*. Jakarta: Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan.
- Gaspersz, Vincent. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: CV. Armico
- Girsang, Ermi. (2020). *Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh*. ISBN: 978-623-91085-8-8. Medan: Unpri Press.

- Girsang, Ermi., et al (2019). Chemical Constituents of Snake Fruit (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) Peel and in silico Anti-aging Analysis. *Molecular and Cellular Biomedical Sciences*, Vol.3 No.2, September 2019, p.122-8.
- Harbone, J. (1987). *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Edisi I. Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro. Bandung: Penerbit TB.
- Hartuti, Nur., & Sinaga, R, M. (1997). *Pengeringan Cabai*. ISBN: 979-8304-16-0, *Monograf No. 8*.
- Hendri, Z. dan Retnor Arianingrum. 2010. Pengembangan Teknologi Pengawetan Kulit Salak Untuk Bahan Produk Seni Kerajinan. *Jurnal Penelitian Saintek 15(2)*
- Hidayat, A., N. Raharjo, D. dan Permatasari, D., A., I.(2023). Penetapan Kadar Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Teh-tehan (*Acalypha siamensis*). *Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Duta Bangsa*. (Vol. 3, No. 2)
- Kanon, Muharli Qadri., Fatimawali., Bodhi, Widdhi. (2012). Uji Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus* L.) Yang Diinduksi Sukrosa. *Jurnal Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT Manado*.
- Khoirunnisa dan Sumiwi. (2019). Peran Flavonoid Pada Berbagai aktivitas Farmakologi. Review Artikel. *Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran*.
- Metodiewa D, Kochman A & Karolczak S. 2000. Evidence for antiradical and antioxidant properties of four biologically active N, N, diethylaminoethyl ethers of flavanone oximes: a comparison with natural polyphenolic flavonoid (rutin) action. *Biochem Mol Biol Int*. 41: 1067–1075
- Nazaruddin., Kristiawati, Regina. (2000). *Varietas Salak*. Jakarta: TIM Penulis PS.
- Noer S, Pratiwi RD, Gresinta E. Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin dan Flavonoid) sebagai Kuersetin Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia* L.). *J Eksakta*. 2018;18(1):19-29.

- Nurfitri Irani, Feby. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Pembuatan Minuman Teh Kulit Salak (*Salacca edulis*). *Jurnal program studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia*.
- Sahputra, F. M. (2008). Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes . Bogor: FMIPA Institut Pertanian Bogor.
- Saputra, Alvin. (2022). Ragam Manfaat Buah Salak yang Tidak Bisa Dilewatkan. *Aido Health*. <https://aido.id/health-articles/ragam-manfaat-buah-salak-yang-tidak-bisa-dilewatkan/detail>
- Satriadi, I. W. A., N. L. P. Wrsiati., dan I. G. A. L. Triani. 2014. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ukuran Potongan terhadap Karakteristik Teh Kulit Lidah Buaya (*Aloe barbadensis Milleer*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 120-129.
- Sayuti K, Rina Yenrina. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Septiani, N., K., A. Parwata, I., M., O., A., dan Putra, A., A., B.(2018). Penentuan Kadar Total Fenol, Kadar Total Flavonoid dan Skrinning Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii*). *Jurnal Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana*. (Vol. 12, No. 1).
- Sulaksono, S., Fitriyaningsih,S.P., dan Yuniarni, U.(2015). Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Buah Salak (*Salacca zalacca*). *Prosiding KNMSA. Fakultas MIPA UNISBA*. Halaman 317.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta.
- Wiraatmaja, I. W., Rai, I. N., Mahendra, I. G. J. (2017). Upaya Meningkatkan Produksi dan Kualitas Buah Jambu Biji Kristal (*Psidium guajava L. CV. Kristal*) Melalui Pemupukan. *Jurnal Agrotop Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Udayana Vol (7) No.1, 60-68*.

Wisnu, Sri. (2014). SALAK PONDOH & GADING - The Magical Snake Fruit - Yogyakarta Indonesia - Wisata Kuliner. [Video].  
<https://www.youtube.com/watch?v=gSZO27O209g>