

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S.S. (2002). Uji in Vivo Saponin Tanaman Akar Kuning (*Arcangelisia flava* (L.) Merr) sebagai Hepatoprotektor. *Jurnal Nature Indonesia*, 8 (1): 1-7
- Adam, D. H. (2015). Analisis Total Antosianin Dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss*), 2(2).
- Aditya Y. (2019). Jambu Biji (*Psidium guava*). Diakses 21 Januari 2024. <https://himaba.fkt.ugm.ac.id/2019/03/05/jambu-biji-psidium-guajava/>
- Adjie, S. (2011). Dahsyatnya sirsak tumpas penyakit. *Jakarta: Pustaka Bunda*.
- Ali, F., Ferawati, & Arqomah, R. (2013). Ekstraksi Zat Warna Dari KelopakBunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*, 19 (1), 26–34.
- Alternanthera amoena* (Lemaire) Voss in National Museum of Natural History, Smithsonian Institution (2023). Integrated Taxonomic Information System (ITIS). Checklist dataset <https://doi.org/10.5066/f7kh0kbbk> accessed via GBIF.org on 2024-01-21.
- Am Zuhud, E. (2011). *Bukti kedahsyatan: sirsak menumpas kanker*. AgroMedia.
- Amic, D., Amic, D.D., Beslo, D., Trinajstic, N. (2002), Structure-Radikal Scavenging Activity Relationship of Flavonoids. *Croatica Chemica Acta*, 76 (1), 55-61.
- Andriani, M., Permana, I. D. G. M., & WidartaI Wayan Rai. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Aktivitas Antioksidan dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (UAE). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 330–340.
- Andzi Barhé, T., & Feuya Tchouya, G. R. (2016, January 1). Comparative study of the anti-oxidant activity of the total polyphenols extracted from Hibiscus Sabdariffa L., Glycine max L. Merr., yellow tea and red wine through reaction with DPPH free radicals. *Arabian Journal of Chemistry*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2014.11.048>
- Anggana, A. F. (2011). Kajian Etnobotani Masyarakat di Sekitar Taman Nasional Gunung Merapi. *Departemen Konservasi Sumberdaya Hutan Dan Ekowisata Fakultas Kehutanan IPB, Bogor*.
- Anggraini, N., & Saputra, O. (2016). Khasiat Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris. *Majority*, 5(1), 76–80.

- Anita F. (2020). Belimbing Wuluh: Si Masam yang Baik untuk Kesehatan. Diakses 21 Januari 2024. <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/980-belimbing-wuluh-si-masam-yang-baik-untuk-kesehatan>
- Annona muricata* L. in National Museum of Natural History, Smithsonian Institution (2023). Integrated Taxonomic Information System (ITIS). Checklist dataset <https://doi.org/10.5066/f7kh0kbb> accessed via GBIF.org on 2024-01-21.
- Averrhoa bilimbi* L. in National Museum of Natural History, Smithsonian Institution (2023). Integrated Taxonomic Information System (ITIS). Checklist dataset <https://doi.org/10.5066/f7kh0kbb> accessed via GBIF.org on 2024-01-21.
- Badarinath, A. V., Mallikarjuna Rao, K., Madhu Sudhana Chetty, C., Ramkanth, S., Rajan, T. V. S., & Gnanaprakash, K. (2010, April). A review on In-vitro antioxidant methods: Comparisons, correlations and considerations. *International Journal of PharmTech Research*.
- Bora, P. S., & Holschuh, H. J. (2004). Characterization Of Polyphenol Oxidase Of Soursoop (*Annona muricata* L .) Fruit And A Comparative Study Of Its Inhibition In Enzyme Extract And In Pulp. *Ciencia y Tecnologia Alimentaria*, 4(4), 267–273.
- Brennan, J. G. (2006). *Food Processing Handbook. Food Processing Handbook* (pp. 1–582). Wiley-VCH. <https://doi.org/10.1002/3527607579>
- Cameron, D. K., & Wang, Y. J. (2006). Application of protease and high-intensity ultrasound in corn starch isolation from degermed corn flour. *Cereal chemistry*, 83(5), 505-509.
- Chemat, F., & Khan, M. K. (2011). Ultrasonics Sonochemistry Applications Of Ultrasound In Food Technology: Processing, Preservation and Extraction. *Ultrasonics Sonochemistry*, 18(4), 813–835.
- Cravotto, G., & Cintas, P. (2006). Power ultrasound in organic synthesis: Moving cavitation chemistry from academia to innovative and large-scale applications. *Chemical Society Reviews*, 35(2), 180–196. <https://doi.org/10.1039/b503848k>
- Dam Sao Mai, Nguyen Thi Thuan, Le Thi Nhu Trinh, Ta Thi Nguyen Trinh, & Trinh Xuan Ngo. (2012). Survey the Betacyanin Extraction from the Flower of Purple Bougainvillea of Vietnam and the Stability of This Pigment. *Journal of Food Science and Engineering*, 2(9). <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2012.09.056>
- Diantika, F., Sutan, S. M., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Pelarut Etanol terhadap Ekstraksi Antioksidan Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 159–164.

Salsabila Nanda Maharani, 2024

PENGARUH VARIASI SUHU DAN WAKTU EKSTRAKSI TANAMAN DENGAN METODE ULTRASONIK TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN : Systematic Review

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Kedokteran, Kedokteran

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

- Djoronga, M.I., D. Pandiangan., F.E.K. Kandou, dan A.M. Tangapo. (2014). Penapisan Alkaloid pada Tumbuhan Paku dari Halmahera Utara. *J. Matematika dan Ilmu Pengerahuan Alam Universitas Sam Ratulangi Online*. 3(2):102-107.
- Evans, W. C., (2002). *Pharmacygynosy*, ed. XV, 28, W.B Sanders. London.
- Gogate, P. R., Tayal, R. K., & Pandit, A. B. (2006). Cavitation: a technology on the horizon. *Current science*, 35-46.
- Grumezescu, A. M. & A. M. Holban. (2017). Ingredients Ectraction by Physicochemical Methods in Food : Handbook of Food Bioengineering Volume 4. UK : Academic Press. https://www.researchgate.net/profile/Hanaa_Essa4/publication/318753338_Ingredients_Extraction_by_Physicochemical_Methods_in_Food/links/597b4f85aca272d568a6ea19/Ingredients-Extraction-by-Physicochemical-Methods-in-Food.pdf
- Halliwell, B. (2012). Free radicals and antioxidants: Updating a personal view. *Nutrition Reviews*, 70(5), 257–265. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2012.00476.x>
- Handayani, H., Sriherfyna, F.H., & Yunianta. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 262-272.
- Hariana, A. (2013). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta. Niaga Swadaya (p. Hal 01). Retrieved from https://books.google.co.id/books?id=t3zPqTnRjX0C&dq=wrong+diet+pills&source=gbs_navlinks_s
- Hariyati, R. T. S. (2010). Mengenal systematic review theory dan studi kasus. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 13(2), 124-132.
- Heliawati, L. (2018). *Kimia Organik Bahan Alam*. Bogor: Universitas Pakuan Bogor.
- Herliana, E., & Nila, R. (2011). Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak dalam Menumpas Kanker. *Tim Elang Media*. Jakarta, 64.
- Hidjrawan, Y. (2020). Identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Optimalisasi*, 4(2), 78-82.
- Ibrahim, A.M., Yunita, H.S. Feronika. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3 (2):530-541.

- Indra, J. (2018). Karakterisasi Morfologi Dan Anatomi Tanaman Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Di Taman Buah Mekarsari Bogor. *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor*, 1–31.
- Jayanudin, Lestari, A. Z., & Nurbayanti, F. (2014). Pengaruh Suhu Dan Rasio Pelarut Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Viskositas Natrium Alginat Dari Rumpun Laut Cokelat (*Sargassum* sp). *Jurnal Integrasi Proses*, 5(1), 53.
- Keil, F. J. (2007). Ultrasonic vs. Microwave Extraction Intensification of Active Principles from Medicinal Plants. In *AIDIC Conference Series* (pp. 1-8).
- Kemit, N., Permana, D. G. M., & Kencana, P. K. D. (2019). Stabilitas Senyawa Flavonoid Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill.) terhadap Perlakuan Ph dan Suhu. *Media Ilm Teknol Pangan (Scientific J Food Technol*, 6(1), 34-42.
- Kosasih, F. (2017). Pengaruh Jenis Pelarut, Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Serta Aplikasinya Dalam Produk Hard Candy. In *SKRIPSI, Repository UNIKA* (p. 41).
- Lestario, Lydia Ninan. (2017). Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
<https://books.google.co.id/books?id=RfxUDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Lida, Y., Tuziuti, T., Yasui, K., Towata, A., & Kozuka, T. (2008). Control of viscosity in starch and polysaccharide solutions with ultrasound after gelatinization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 9(2), 140–146. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2007.03.029>
- Lim, T. K. (2012). *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants: Volume 3, Fruits. Edible Medicinal and Non Medicinal Plants: Volume 3, Fruits* (pp. 1–159). Springer Netherlands. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-2534-8>
- Lusiana, L., & Suryani, M. (2014). Metode SLR untuk mengidentifikasi isu-isu dalam Software Engineering. *Sains dan Teknologi Informasi*, 3(1), 1-11.
- Mahmood, N. D., Nasir, N. L. M., Rofiee, M. S., Tohid, S. F. M., Ching, S. M., Teh, L. K., ... Zakaria, Z. A. (2014, December 1). Muntingia calabura: A review of its traditional uses, chemical properties, and pharmacological observations. *Pharmaceutical Biology*. Informa Healthcare. <https://doi.org/10.3109/13880209.2014.908397>
- Maria, C., Erszebet, B., & Denisa, H. (2012). Medinilla: an exotic and attractive indoor plant with great value. *Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology*, 16(2), 9-12.

- Mason, T. J. (1990). *Chemistry with ultrasound*. Critical Report on Applied Chemistry. New York : Elsevier.
- Mason, T. J., Paniwnyk, L., & Lorimer, J. P. (1996). The uses of ultrasound in food technology. *Ultrasonics Sonochemistry*, 3(3). [https://doi.org/10.1016/S1350-4177\(96\)00034-X](https://doi.org/10.1016/S1350-4177(96)00034-X)
- Masruhen. (2010). PENGARUH PEMBERIAN INFUS BUAH BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* L) TERHADAP KADAR KOLESTEROL DARAH TIKUS. *Farmasains : Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kesehatan*, 1(1). <https://doi.org/10.22219/far.v1i1.424>
- McClements, D. J. (1995). Advances in the application of ultrasound in food analysis and processing. *Trends in Food Science and Technology*. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(00\)89139-6](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(00)89139-6)
- Metwally, A. M., Omar, A. A., Ghazy, N. M., Harraz, F. M., & El Sohafy, S. M. (2011). Monograph of *Psidium guajava* L. leaves. *Pharmacognosy Journal*, 3(21), 89-104.
- Mi Jin Choi. (2012). Anti-aging effect of black rice against H₂O₂-induced premature senescence. *Journal of Medicinal Plants Research*, 6(20). <https://doi.org/10.5897/jmpr12.324>
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 361-367.
- Muntingia calabura* L. in National Museum of Natural History, Smithsonian Institution (2023). Integrated Taxonomic Information System (ITIS). Checklist dataset <https://doi.org/10.5066/f7kh0kbbk> accessed via GBIF.org on 2024-01-21.
- Nazulis, Z. (2002). Kimia Bahan Alam. Reviewer : Nurhasnah Aliunir. Penerbit UNP. Padang.
- Novitasari, A. T. (2013). Studi Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Berbahan Dasar Buah Rasberi. *Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Nurchayanti, O. (2014) Uji Aktivitas Antimalaria Ekstrak Daun Baru Laut (*Thespesia populnea* (L.) Soland Ex Correa) pada *Mus musculus* Terinfeksi *Plasmodium berghei* dan Karakterisasi Hasil Isolasinya. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kimia. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Bengkulu.

- Oktaviani, D., Y. Mulyani, dan E. Rochima. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Jeroan Teripang *Holothuira atra* dari Perairan Pulau Biawak Kabupaten Indramayu. *J. Perikanan Kelautan*. 6(2), 1-6.
- Padmawati, I. A. G., Suter, I. K., & Hapsari Arihantana, N. M. I. (2020). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Eceng Padi (*Monochoria vaginalis* Burm F. C. Presel.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 81. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p10>
- Pambudi, A., -, S., Noriko, N., Azhari, R., & Azura, P. R. (2015). Identifikasi Bioaktif Golongan Flavonoid Tanaman Anting-Anting (*Acalypha indica* L.). *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 2(3), 178. <https://doi.org/10.36722/sst.v2i3.139>
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R. B., & Lestari, S. (2015). Uji Kadar Antosianin Dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera Amoena voss*) Pada Musim Hujan. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1), 27-33.
- Perwiratami, C., & Suzery, M. (2014). Korelasi Fenolat Total Dan Flavonoid Total Dengan Antioksidan Dari Beberapa Sediaan Ekstrak Buah Tanjung (*Mimusops elengi*). *Chemistry Progress*, 7(1), 34–39.
- Prajitno, I. Y. (2018). The Effects Of Extraction Temperature And Time On The Bioactive Components Of *Muntingia Calabura* L. Leaves Using Ultrasonic and Its Application on Jelly Candy. *Doctoral dissertation. UNIKA Soegijapranata Semarang*.
- Preethi, K., Vijayalakshmi, N., Shamna, R., & Sasikumar, J. M. (2010). In vitro antioxidant activity of extracts from fruits of *muntingia calabura* linn. from India. *Pharmacognosy Journal*, 2(14), 11–18. [https://doi.org/10.1016/S0975-3575\(10\)80065-3](https://doi.org/10.1016/S0975-3575(10)80065-3)
- PRISMA. (2020). Available at: Prisma-statement.org [Accessed 13 June 2022].
- Psidium guajava* L. in National Museum of Natural History, Smithsonian Institution (2023). Integrated Taxonomic Information System (ITIS). Checklist dataset <https://doi.org/10.5066/f7kh0kbb> accessed via GBIF.org on 2024-01-21.
- Purwaningsih, E. (2007). *Multiguna belimbing wuluh*. Ganeca Exact.
- Rahmawati, R. D., & Kusumastuti, A. C. (2015). Pengaruh pemberian sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap kadar glukosa darah tikus Sprague dawley. *Doctoral dissertation. Diponegoro University*.
- Rizky, S. A., W. S. Bhagawan, R. Annisa. (2017). Formulation and Antibacterial Activity Test *Staphylococcus epidermidis* as Microemulsion Preparation of Cherry Leaf Extract (*Muntingia calabura* L.) using the oil phase Isopropyl Myristate (IPM). *Proceeding of International Conference on Green*

Technology, 8(1) : 27-32. <http://repository.uin-malang.ac.id/2304/12/2304.pdf>

- Sari, N., L.(2020). Manfaat Daun Sirsak untuk Ibu Hamil, 7 Khasiat yang Tidak Boleh dilewatkan. Diakses 21 Januari 2024. <https://id.theasianparent.com/manfaat-daunsirsak>
- Sekarsari, S., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Dengan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 267. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p05>
- Simanjuntak, L. (2019). Effectiveness Of Extraction Of Sappan Wood (*Caesalpinia sappan* L.) Due To Difference Of Ethanol Concentration And Material Ratio. *Doctoral dissertation*. UNIKA Soegijapranata Semarang.
- Siswanto, S. (2012). *Systematic Review* Sebagai Metode Penelitian Untuk Mensintesis Hasil-Hasil Penelitian (Sebuah Pengantar), *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 13(4 Okt). doi: 10.22435/bpsk.v13i4.
- Sumbono, Aung. (2019). *Biomolekul*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta. <https://books.google.co.id/books?id=sX6MDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Sunarjono, H., Nurrohmah, F. (2014). *Bertanam Bayam. Bertanam 36 Jenis Sayur*, Jakarta: Penebar Swadaya
- Syaifuddin. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) Segar dan Rebus Dengan Metode DPPH (1,1 -diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Skripsi Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang* (Vol. 151, pp. 10–17).
- Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53–56.
- Tengo, N A., N Bialangi dan N Suleman. (2014). Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid dari Daun Alpukat (*Persea americana* mill). *Jurnal Sainstek*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA. Universitas Negeri Gorontalo.
- Thakur, N., & Arya, V. (2014). Preliminary phytochemical analysis of the extracts of psidium leaves. *Middle - East Journal of Scientific Research*, 19(11), 1421–1424. <https://doi.org/10.5829/idosi.mejsr.2014.19.11.11415>
- The UCSC University Library. Write a Literature Review (<http://guides.library.ucsc.edu/write-a-literature-review> diakses tanggal 4 Juli 2022). Tanpa halaman.

- Tian-yang., Wang., Qing Li., Kai-shun Bi. (2018). Bioactive flavonoids In Medicinal Plants: Structure, Activity And Biological Fateasian. *Journal Of Pharmaceutical Sciences*, 13, 12–23
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*. Paper presented at Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan 2016, Yogyakarta, Indonesia.
- Triswandari, N. (2006). Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) - Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Diakses 4 Juli 2022. https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3739/F06ntr_abstract.pdf;jsessionid=79A48DD6BF97198D89F332E9C7005475?sequence=1
- Utari, S.P.S.D. (2016). Potensi Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dari Mangrove Sebagai Antioksidan dan Inhibitor A-Glukosidase. *Thesis. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor*.
- Vatai, T., Škerget, M., & Knez, Ž. (2009). Extraction of phenolic compounds from elder berry and different grape marc varieties using organic solvents and/or supercritical carbon dioxide. *Journal of Food Engineering*, 90(2), 246-254.
- Vijayanand, S. & A. S. Thomas. (2016). Screening of *Michelia champacca* and *Muntingia calabura* extracts for potential bioactives. *International Journal of Pharma Sciences and Research*, 7(6) : 266-273. <http://www.ijpsr.info/docs/IJPSR16-07-06-007.pdf>
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 390–401.
- Wahyuningtyas, A. (2022). Optimasi Proses Ekstraksi Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss*) Menggunakan *Ultrasonic-Assisted Extraction* dengan Parameter Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi Jurusan Farmasi. Universitas Sriwijaya*.
- Wang, L., & Wang, Y. J. (2004). Application of high-intensity ultrasound and surfactants in rice starch isolation. *Cereal chemistry*, 81(1), 140-144.
- Widyastuti, A. N. (2019). *UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI BERBAGAI KONSENTRASI EKSTRAK ETANOL DAUN KERSEN (Muntingia calabura L.) TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI Klebsiella pneumoniae SECARA IN VITRO* (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius: Yogyakarta* (p. 281).

- Wiyasihati, S. I., & Wigati, K. W. (2016). Potensi Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Sebagai Antioksidan Pada Toksisitas Timbal Yang Diinduksi Pada Mencit. *Majalah Kedokteran Bandung*. 48(2), 63–67.
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35–42.
- Yuslianti Euis R. (2018). Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. *Deepublish.Yogyakarta*.
- Zakaria, Z. A., A. M. Mohamed, N. S. Mohd. Jamil, M. S. Rofiee, M. K. Hussain, M. R. Sulaiman, L. K. The dan Z. Salleh. (2011). In Vitro Antiproliferative and Antioxidant Activities of the Extract of *Muntingia calabura* Leaves. *The American Journal of Chinese Medicine*, 39(1) : 183-200. <https://doi.org/10.1142/S0192415X11008749>
- Zakaria, Z. A., A. S. Sulfian, K. Ramasamy, N. Ahmat, M. R. Sulaiman, A. K. Arifah, A. Zuraini dan M. N. Somchit. (2010). In vitro antimicrobial activity of *Muntingia calabura* extracts and fractions. *African Journal of Microbiology Research*, 4(4) : 304-308. http://www.academicjournals.org/article/article1380118815_Zakaria%20et%20al.pdf