

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfaridz, F., Amalia, R., Kunci, K., 2018, 'Review Jurnal: klasifikasi dan aktivitas farmakologi dan senyawa aktif flavonoid', *Farmaka*, 16(3), doi: 10.24198/jf.v16i3.17283.
- Al-Khayri, J.M., Sahana, G. R., Nagella, P., Joseph, B. V., Alessa, F. M., & AlMssallem, M. Q., 2022, 'Flavonoids as Potential Anti-Inflammatory Molecules: A Review'. *Molecules*, 27(9), pp. 2901. doi: 10.3390/molecules27092901.
- Andriana, R. and Djauhari, T. (2017) 'Antioksidan Dalam Dermatologi'. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), pp. 39–48.
- Ariati, N. N., 2017, 'Hubungan Konsumsi Makronutrien dengan Resiko Penuaan Dini pada Lansia yang Mengikuti Senam Lansia di Posyandu Kabupaten Gianyar, *Jurnal Sengkareang Mataram*, 3(2), ISSN: 2355-9292.
- Arief, H., Aris, M., Bagian, W., Bedah, I., Kedokteran, F., Wijaya, U., Surabaya, K., Universitas, F. K., & Malang, B., 2018, 'Peranan Stres Oksidatif Pada Proses Penyembuhan Luka'. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 5(2), pp. 22-28. doi: 10.30742/jikw.v5i2.338.
- Arifin, B. and Ibrahim, S. (2018) 'Struktur, Bioaktivitas, Dan Antioksidan Flavonoid'. *Jurnal Zarah*, 6(1), pp. 21–29. DOI: 10.31629/zarah.v6i1.313.
- Arnanda, Q.P. and Nuwarda, R.F. (2019) 'Penggunaan Radiofarmaka Teknesium-99m Dari Senyawa Glutation Dan Senyawa Flavonoid Sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker'. *Farmaka*, 17(2), pp. 236–243. DOI: 10.24198/jf.v17i2.22071.g11642.
- Azrul, M., Mile, L. and Djailani, D.F. (2024) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Ikan Kembung (*Restrelliger Kanagurata*) Asin Dengan Metode Penggaraman Kering (Dry Salting'. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), pp. 29–38.
- Carr, A.C. and Rowe, S. (2020) 'The Emerging Role of Vitamin C in the Prevention and Treatment of COVID-19'. *Nutrients*, 12(11), p. 3286. DOI: 10.3390/nu12113286.
- Chen, L., Hu, J.Y. and Wang, S.Q. (2012) 'The Role of Antioxidants in Photoprotection: A Critical Review'. *Journal of the American Academy of Dermatology*, 67(5), pp. 1013–1024. DOI: 10.1016/j.jaad.2012.02.009.

- Colunga Biancatelli, R.M.L., Berrill, M. and Marik, P.E. (2020) 'The Antiviral Properties of Vitamin C'. *Expert Review of Anti-Infective Therapy*, 18(2), pp. 99–101. DOI: 10.1080/14787210.2020.1706483.
- Destria, M., Widiyantoro, A., Jayuska, A., & Hadari Nawawi, J. H., 2019, 'Senyawa flavonoid dari fraksi diklorometana buah mangga golek (*mangifera spp.*) sebagai pengompleks  $Fe^{2+}$ ', *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), pp. 17–25. ISSN: 2303-1077.
- Dewanto, V. *et al.* (2002) 'Thermal Processing Enhances the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity'. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, pp. 3010–3014.
- Doseděl, M. *et al.* (2021) 'Vitamin C—Sources, Physiological Role, Kinetics, Deficiency, Use, Toxicity, and Determination'. *Nutrients*, 13(2), p. 615. DOI: 10.3390/nu13020615.
- Fitri, A.S., Arinda, Y. and Fitriana, N. (2020) 'Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat Analysis of Chemical Compounds on Carbohydrates'. 17(1).
- Fitriana, Y.A.N. and Fitri, A.S. (2020) 'Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri'. *Sainteks*, 17(1), pp. 27–32.
- García-Barrado, M. J., Iglesias-Osma, M. C., Pérez-García, E., Carrero, S., Blanco, E. J., Carretero-Hernández, M., & Carretero, J., 2020, 'Role of flavonoids in the interactions among obesity, inflammation, and autophagy', *Pharmaceuticals*, 13(11), pp. 1–26. doi: 10.3390/ph13110342.
- Gurenlian, J.R. (2009) *Inflammation: The Relationship Between Oral Health and Systemic Disease. The Dental Assistance.*
- Gusev, E. and Zhuravleva, Y. (2022) 'Inflammation: A New Look at an Old Problem'. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(9), p. 4596. DOI: 10.3390/ijms23094596.
- Hendradewi, S. and Ningrum, L. (2019) 'Uji Hedonik Dan Organoleptik Pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi Anak-Anak Usia Dini '. *Jurnal Penelitian Teknik Dan Informatika*, 1(1), pp. 34–41.
- Hidayah, H. *et al.* (2023) 'Aktivitas Kandungan Flavonoid Jamun (*Syzygium Cumini*) Sebagai Senyawa Anti Inflamasi '. *INNOVATIVE: Journal of Social Science Research*, 3(2), pp. 10790–10796.
- Hok, K.T. *et al.* (2017) 'Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kadungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat '. *Widya Teknik*, 6(2), pp. 111–120.

- Ioannou, I., Chekir, L. and Ghoul, M. (2020) ‘Effect of Heat Treatment and Light Exposure on the Antioxidant Activity of Flavonoids’. *Processes*, 8(9), p. 1078. DOI: 10.3390/pr8091078.
- Juliningrum, P.P. (2019) ‘Asupan Zat Gizi Makronutrien Pada Toddler’. 11(1), pp. 2087–5053.
- Kaźmierczak-Barańska, J. *et al.* (2020) ‘Two Faces of Vitamin C—Antioxidative and Pro-Oxidative Agent’. *Nutrients*, 12(5), p. 1501. DOI: 10.3390/nu12051501.
- Khotimah, D.F. *et al.* (2021) Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. Available at: <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces>.
- Kumar, S., & Pandey, A. K., 2013, ‘Chemistry and biological activities of flavonoids: An overview’, *The Scientific World Journal*, 2013, doi: 10.1155/2013/162750.
- Liu, J., Cao, J., Li, Y., & Guo, F., 2023, ‘Beneficial Flavonoid in Foods and Antiobesity Effect’, *Food Reviews International*, 39(1), pp. 560–600. doi: 10.1080/87559129.2021.1923730..
- Levani, Y., Laitupa, A.A. and Triastuti, N. (2021) ‘Pemberian Terapi Vitamin C Pada COVID-19’. *Jurnal Pandu Husada*, 2(2), pp. 74–83.
- Lung., Sing, J.K. and Destiani, D.P. (2017) ‘Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E Dengan Metode DPPH’. *Farmaka*, 15(1), pp. 53–62.
- Martín, M. Á., & Ramos, S., 2021, ‘Dietary flavonoids and insulin signaling in diabetes and obesity’, *Cells*, 10(6), pp. 1474. doi: 10.3390/cells10061474.
- Mavianti. and Rizky, R.N. (2019) ‘Upaya Pemanfaatan Bonggol Pisang Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Pada Ibu-Ibu Di Dusun 2 Desa Tanjung Anom’. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), pp. 138–143. DOI: doi.org/10.30596/snk.v1i1.3591.
- McCorry, L.K., Zdanowicz, M.M. and Gonnella, C.Y. (2020) *Essentials of Human Physiology and Pathophysiology for Pharmacy and Allied Health*. 1st Edition. Routledge DOI: 10.4324/9780429260773.
- Murningsih, T. and Fathoni, A. (2016) ‘Evaluation of In-Vitro Anti-Inflammatory and Antioxidant Activity, Total Phenolic and Flavonoic Contain on Terminalia Spp.’ In *LIPI Berita Biologi*. LIPI, pp. 159–166.
- Nafsiyah, I. *et al.* (2022) ‘Hedonic Profile Of Palembang’s Kemplang Panggang’. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar*, 3(1), pp. 1–5.

- Nuha, J.A.F, (2024) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Bonggol Pisang Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Organoleptik Cookies’. *Gizi Indonesia*, 47(1), pp 1-8.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E. and Erviani, A.E. (2019) ‘Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-Chanos* Dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis Niloticus*’. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), pp. 39–47.
- Poetry, M. A., Susila Nindya, T., & Buanasita, A, 2020, ‘Perbedaan Konsumsi Energi dan Zat Gizi Makro Berdasarkan Status Gizi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga’, *Media Gizi Indonesia*, 15(1), pp. 52-59. doi: 10.204736/mgi.v15i1.52–59.
- Ponte, L. G. S., Pavan, I. C. B., Mancini, M. C. S., Da Silva, L. G. S., Morelli, A. P., Severino, M. B., Bezerra, R. M. N., & Simabuco, F. M., 2021, ‘The hallmarks of flavonoids in cancer’, *Molecules*, 26(7), doi: 10.3390/molecules26072029
- Putri, R.M.S. and Mardesci, H. (2018) ‘Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Sipping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), pp. 19–29.
- Qamar, M. *et al.* (2021) ‘*Syzygium Cumini*(L.), Skeels Fruit Extracts: In Vitro and in Vivo Anti-Inflammatory Properties’. *Journal of Ethnopharmacology*, 271, p. 113805. DOI: 10.1016/j.jep.2021.113805.
- Rahayu, R.I., Subrata, A. and Achmadi, J. (2018) ‘Fermentabilitas Ruminan In Vitro Pada Pakan Berbasis Jerami Padi Amoniasi Dengan Suplementasi Tepung Bonggol Pisang Dan Molases’. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 20(3), p. 166. DOI: 10.25077/jpi.20.3.166-174.2018.
- Rahim, A., & all, I., 2019, ‘Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Pada Berbagai Rasio Tepung Bonggol Pisang Kepok’, *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(1), pp. 82-90. doi: 10.21107/agrointek.v13i1.4918.
- Rahmawati, A. (2014) ‘Mekanisme Terjadinya Inflamasi Dan Stres Oksidatif Pada Obesitas’. *El-Hayah*, 5(1), pp. 1–8. DOI: 10.18860/elha.v5i1.3034.
- Rahmawati, Y.D. and Anggray Duvita Wahyani. (2021) ‘Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum’. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), pp. 42–54.
- Rasyid, M.I. *et al.* (2020) ‘Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning’. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), p. 1. DOI: 10.35308/jtpp.v2i1.2043.

- Robbins. *et al.* (2019) Buku Ajar Patologi. Elsevier Health Sciences.
- Rosmainar, L. *et al.* (2018) 'Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (Capsicum Sp.) Dengan Spektrofotometri UV-VIS'. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), pp. 1–5.
- Safnowandi. (2022) 'Pemanfaatan Vitamin C Alami Sebagai Antioksidan Pada Tubuh Manusia'. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), pp. 6–13.
- Saputra, Made Wira Lega, Risa Panti Ariani, Damiati, 2019, 'Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok Menjadi Choco Cookies', *Jurnal Bosaparis; Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), pp. 195-204. doi: 10.23887/jjpkk.v110i3.22158.
- Saragih, B., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Mulawarman, U., Pasir, J., Kampus, B., & Kelua Samarinda, G., 2013, 'Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas dan Umur Panen yang Berbeda'. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1), pp. 22-29. ISSN: 0216- 7891.
- Sekhon-Loodu, S., 2012, 'Antioxidant, Anti-inflammatory and Hypolipidemic Properties of Apple Flavonols', Dalhousie University
- Sung, J., Suh, J.H. and Wang, Y. (2019) 'Effects of Heat Treatment of Mandarin Peel on Flavonoid Profiles and Lipid Accumulation in 3T3-L1 Adipocytes'. *Journal of Food and Drug Analysis*, 27(3), pp. 729–735. DOI: 10.1016/j.jfda.2019.05.002.
- Suryadinata, R.V. (2018) 'Effect of Free Radicals on Inflammatory Process in Chronic Obstructive Pulmonary Disease (COPD)'. *Amerta Nutrition*, 2(4), pp. 317–324.
- Syawalani, M.N., Nurlena. and Gusnadi, D. (2019) 'Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula, 2019'. *Proceedings of Applied Science*, 5(3), p. 2765.
- Wenas, D.M., Aliya, L.S. and Anjani, W.M. (2020) 'Formula of Yellow Kepok Banana (*Musa Acuminata* x *Musa Balbisiana*) Corm Extracts As Antiinflammation'. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 30(2), p. 100. DOI: 10.21082/bullitro.v30n2.2019.100-110.
- Yudhistira. *et al.* (2019) 'Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) Dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak'. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), pp. 83–95.

Yussif, N.M., Abdul Aziz, M.A. and Abdel Rahman, A.R. (2016) 'Evaluation of the Anti-Inflammatory Effect of Locally Delivered Vitamin C in the Treatment of Persistent Gingival Inflammation: Clinical and Histopathological Study'. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 2016, pp. 1–8. DOI: 10.1155/2016/297874.