

DAFTAR PUSTAKA

- Angria, M. 2011. Pembuatan Minuman Instan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Citarasa *Cassia vera*. (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Afriani, S., I. Nora, D. Lia, dan A. Lucy. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Daging Buah Asam Paya (*Eleiodoxa Conferta Burret*) dengan Metode DPPH dan Tiosianat. (Skripsi). Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Aplinda, L. Z. 2013. Kandungan Proksimat dan Aktivitas Antioksidan Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) di Perairan Kupang Barat (Tesis). Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Available from:URL: <http://www.iptek.net>. Diakses pada tanggal 21 November 2014.
- Arsyaf, A. R. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (*Centella asiatica*) sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Aslan, L. M. 1991. *Budidaya Rumput Laut*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Chemist Inc. New York.
- Atmadja, W. S. 1996. Pengenalan Jenis Algae Merah, Pengenalan Jenis- Jenis Rumput Laut Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Azizah, M. N. 2014. Kadar Betakaroten dan Organoleptik Minuman Daun Pegagan Hijau Instan dengan Penambahan Konsentrasi Gula Pasir yang Berbeda. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- BBPBL. 2015. Rumput Laut Kultur Jaringan Dorong Produksi Rumput Laut Nasional. <http://rumputlautindonesia.blogspot.co.id/2015/02/bibit-kultur-jaringan-rumput-laut.html>. Diakses pada tanggal 7 Desember 2015.
- Badan POM RI. 2010. *Serial Data Terkini Tumbuhan Obat*. Pegagan (*Centella asiatica* L). Direktorat Obat Asli Indonesia. BPOM. Jakarta.

- Bassett, J., R. C. Denney, G. H. Jeffery, and J. Mendham. 1991. Vogel's Textbook of Quantitative Inorganic Analysis Including Elementary Instrumental Analysis. Longman Group UK Limited. London.
- Better Management Practice. 2014. *Budidaya Rumput Laut*. ISBN 978-979-1461-36-8. WWF-Indonesia.
- Bjelakovic, G . 2007. Mortality in Randomized Trials of Antioxidant Supplements for Primary and Secondary Prevention: Systematic Review and Meta-Analysis. *The Journal of the American Medical Association*. 297(8): 842–57
- Bonte, F., M. Dumas, C. Chaudagne, and A. Meybeck .1994. Influence of asiatic acid, madecassic acid, and asiaticoside on human collagen I synthesis. *Planta Med*. 60: 133 – 135.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. Indonesia. 120-121.
- Damongilala, L. N., S. B. Widjanarko, E. Zubaidah, and M. R. J. Runtuwene. 2013. Antioxidant activity against methanol extraction of *Eucheuma cottonii* and *E. Spinosum* collected from north sulawesi waters. Indonesia. *Journal Food Science and Quality Management*. ISSN 2224-6088. 17.
- Dasuki, U.H. 1991. *Sistematika Tumbuhan Tinggi*. (Skripsi). ITB. Bandung.
- Depkes RI. 1977. *Materia Medika Indonesia*. Jilid I. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 34-39.
- Diane, Y., S.Yorva, dan Elfitrimelly . 2014. Peran Antioksidan pada Non Alcoholic Fatty Liver Disease (NAFLD). (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- DKP. 2006. Pengolahan Rumput Laut. Dinas Kelautan dan Perikanan. <http://www.dkp.gov.id>. Diakses pada tanggal 5 Desember 2014.
- Ervina, M., I.S. Soediro, dan S. Kusmardiyani. 2001. Telaah Fitokimia Akar lobak (*Raphanus sativus* L. Var, *Hortensis Back.*) sebagai Penangkap Radikal Bebas. (Tesis). Program Pendidikan S2 Program Studi Farmasi Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- FAO. 2008. Nori. <http://www.fao.org>. Diakses pada tanggal 22 November 2014.
- Giury M. 2006. The Irish Seaweed Industry. <http://www.seaweed.ie/Algae.html>. Diakses pada tanggal 20 November 2014.
- Gupta, Y. K. and M. H. V. Kumar.2006. Effect of *Centella asiatica* L. on pentylenetetrazole-induced kindling, Cognition and Oxidative Stress in Rats. *Journal Pharmacology Biochemistry and Behavior*.(3): 579-585.

- Gordon, M.H. 1990. The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro. In B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elsevier Applied Science. London.
- Hadyathma, R. I. 2010. Gambaran Perilaku Para Pekerja Jalan Raya tentang Penggunaan Antioksidan dan Tindakan Pencegahan dalam Menangkal Radikal Bebas di Kecamatan Medan Amplas Tahun 2010. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hamilton, R.J. 1983. The Chemistry of Rancidity in Foods. In J.C. Allen and R.J. Hamilton, editor. Rancidity in Foods. Applied Science Publisher. London.
- Hernani, M. R. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hirokyu, N. 1993. Sunfood. <http://www.rawfood.com/products/0372.html>. Diakses pada tanggal 10 Desember 2014.
- Hsu and Ya-Ling. 2004. Asiatic acid, a triterpen, induces apoptosis and cell cycle arrest through activation of extracellular signal-regulated kinase and p38 mitogen-activated protein kinase pathways in human breast cancer cell. *Journal of Pharmacology and Experimental Therapeutics*. (1): 313.
- Ismail, J., M. R. J. Runtuwene, dan F. Fatimah. 2012. Penentuan total fenolik dan uji aktivitas antioksidan pada biji dan kulit buah pinang yaki (*Areca vestiaria Giseke*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 12(2): 84-88.
- Istini, S., A. Zatinika, Suhaimi, dan J. Anggadireja. 1986. Manfaat dan pengolahan rumput laut. *Jurnal Penelitian*. Jakarta. BPPT.
- Jayanti, H. D. 2007. Pegagan. Karya ilmiah. Jurusan Kimia Universitas Negeri Padang. Padang.
- Jayusman. 2005. Perbanyak stek pada teknik penyiapan bahan klonal gmelina. *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*. 2(3): 103-105.
- Jha, B., C. R. K. Reddy, M. C. Thakur, and M. U. Rao. 2009. Seaweeds of India The Diversity and Distribution of Seaweeds of the Gujarat Coast. Springer. Dordrecht. Heidelberg London. New York. 215.
- Kasim, S. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium hidroksida terhadap rendemen karaginan yang diperoleh dari rumput laut jenis *Eucheuma spinosum* asal kota Bau-bau. *Jurnal Majalah Farmasi dan Farmatologi*. 17(1): 1-8.
- Kayama. 1985. Rawfood. <http://www.rawfood.com/products/0373.html>. Diakses pada tanggal 10 Desember 2014.

- Khasanah, U. 2013. Analisis Kesesuaian Perairan untuk Lokasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* di Perairan Kecamatan Sajoanging Kabupaten Wajo. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Korringa, P. 1976. *Farming Marine organism Low In The Food Chain*. Amsterdam, Oxford. New York. Elsevier Scientific Publishing Company.
- Kusnadi, E. 2007. Pengaruh pemberian antanan (*Centella asiatica*) sebagai penangkal cekaman panas dalam ransum broiler yang mengandung hidrolisat bulu ayam (the effect of antanan (centella asiatica) administration as anti heat-stres agens in broilers diet containing hydrolized feather meal). *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1): 58-63.
- Lasmadiwati, E. 2004. Pegagan : *Meningkatkan Daya Ingat, Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Stress dan Meningkatkan Stamina*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manoi, F. 2009. Pembuatan Formula Pangan Fungsional Berbasis Jahe dan Temulawak. Laporan akhir penelitian DIKTI. Balittro. Bogor.
- Marquez, U. M. L., R. M. C. Barros, and P. Sinnecker . 2005. Antioxidant activity of chlorophylls and their derivatives. *Journal Food Research International*. 38(8-9): 885-891.
- Moluneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Science Technology*. 26(2).
- Mook, J. I., J. E. Shin, S. H. Yun, K. Huh, J. Y. Koh, and H. K. Park. 1999. Protective effect of asiaticoside derivatives against beta amyloid neurotoxicity. *Journal Neurosci Res*. (58): 417-425.
- Murti, I. 2011. Khasiat Rumput Laut si Pengganti Garam. <https://els.fkik.ums.ac.id/mod/forum/discuss.php?d=10670>. Diakses pada tanggal 4 Desember 2014.
- Nisizawa, K. 2002. Seaweeds Kaiso. Japan Seaweed Association. Usa Marine Biological Institute. Tokyo. 106.
- Nurdin, C. M. Kusharto, I. Tanziha, dan M. Januwati. 2009. Kandungan klorofil berbagai jenis daun tanaman dan Cu-turunan klorofil serta karakteristik fisikokimianya. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 4(1): 13-19.
- Pangkahila, W. 2007. *Anti Aging Medicine: Memperlambat Penuaan, Meningkatkan Kualitas Hidup*. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta. 13-19.
- Pitriana. 2008. Bio Ekspo Menjelajah Dunia Dengan Biologi. Jatra Graphic. Solo.

- Purba, E.R. dan Martanto, M. 2009. Kurkumin sebagai senyawa antioksidan. *Jurnal Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*. 4(3): 607-621.
- Pokorni, J., N. Yanishlieva, and M. Gordon. 2001. Antioxidant in Food; Practical Applications. CRC Press. New York.
- Prabowo, W. 2002. *Centella Anti Radang*. PT. Intisari Mediatama. Jakarta.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity, Medallion Laboratories Analytical Progress. 19(2).
- Pramono S. 1992. Profil Kromatogram Ekstrak Herba Pegagan yang Berefek Antihipertensi. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia I* (2): 37-39.
- Rahmawati, D. 2004. Uji Antiradikal Bebas Senyawa Golongan Flavonoid pada Ekstrak Metanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) secara Spektrokopis. (Skripsi). Universitas Udayana. Denpasar.
- Rao, K. G. M., S. M. Rao, and S. G. Rao. 2007. Enhancement of amygdaloid neuronal dendritic arborization by fresh leaf juice of *Centella asiatica* (Linn) during growth spurt period in rats. eCAM Advance Access Published.
- Reische, D.W., D.A. Lillard, and R.R. Etenmiller. 2002. Antioxidant. Marcel Dekker. New York. 490-500.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrends/Vol.4/No.1/Tahun 2009*. Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI.
- Sadhori, S.N. 1990. *Budidaya Rumput Laut*. Penerbit Balai Pustaka. Jakarta. 17-21.
- Salamah, N. dan Nurushoimah. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstra Etanol Herba Pegagan (*Centella asiatica* (L.) dengan Metode Penghambatan Degradasi Beta-Karoten. (Skripsi). Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Saputri, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarastani, D., T. Suwarna, Soekarto, R.Tien, Muchtadi, F. Dedi, dan A. Apriyanto. 2002. Aktivitas antioksi dan ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(2): 149-156.
- Sayre, L. M., M. A. Smith, and G. Perry. 2001. Chemistry and biochemistry of oxidative stress in neuro degenerative disease. *Current Medicinal Chemistry*. (8): 721-738.

- Selfitri, A. D. 2008. Efek Elisitasi dan Transformasi Genetik Terhadap Produksi Asiatikosida pada Kalus Pegagan (*Centella asiatica*). ITB. Bandung.
- Sembiring, B.S., M. Feri, M. S. Ma'mun, dan W. Makruffiana. 2010. Pengembangan Pangan Fungsional Antioksidan. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Shahwar, D., S. Rehman, A. N. Ullah, and S.M.A. Raza. 2010. Antioxidant activities of the selected plants from the family euphorbiaceae, lauraceae, malvaceae and balsaminaceae. African. *Journal of Biotechnology*. 9(7):1086-1096.
- Smith, J. L., G. Summers, and R. Wong. 2010. Nutrient and heavy metal content of edible seaweeds in New Zealand. *Journal of Crop and Horticultural Science*. 38(1): 19-28.
- Soegiarto, A., Sulistijo, W. S. Atmadja, dan H. Mubarak. 1978. Rumput Laut (*Algae*); Manfaat, Potensi Dan Usaha Budidaya. Sde 46 Lon-Ljpi Jakarta. Sumber: *Www.Oceanografi.Lipi.Go.Id Oseana*. 61.
- Susanto, A. B dan A. Mucktiany. 2002. Strategi Pengembangan Rumput Laut Pada SMK dan Community College. Pros. Seminar Riptek Kelautan Nasional.
- Tahir, I., K. Wijaya, dan D. Widianingsih. 2003. Terapan Analisis Hansch untuk Aktivitas Antioksidan Senyawa Turunan Flavon/ Flavonol. Seminar on Chemometrics- Chemistry Dept Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria Sp.* (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tisnajaya, D. 2005. Pengkajian kandungan fitosterol pada tanaman kedawung (*Parkia roxburgii* G. Don). *Jurnal Biodiversitas Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*. 7(1): 21-24.
- Trifena. 2012. Analisis Uji In Vitro dan Invivo Ekstrak Kombinasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Pegagan (*Centella asiatica* L.) sebagai Krim Antioksidan. (Tesis). Program Studi Magister Herbal. Depok.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan. jenis, sumber, mekanisme kerja, dan peran terhadap kesehatan. <http://www.wini.trilaks@plasa.co.m>. Diakses pada tanggal 21 November 2014.
- Urbano, M. G. dan I. Goni. 2002. Bioavailability of nutrient in rats fed on edible on edible seaweeds, nori (*Porphyra tenera*) and wakame (*Undaria pinnatifida*) as a source of dietary fibre. *Journal Food Chemistry*. 76: 281-286.

- Wahjoedi, B. dan Pudjiastuti. 2006. *Review hasil penelitian pegagan (Centella asiatica (L.))*. Makalah pada POKJANAS TOI XXV. 10 hal.
- Waji, R. A. dan S. Andis. 2009. Makalah Kimia Organik Bahan Alam Flavonoid (Quercetin). (Skripsi). MIPA. Universitas Hasanudin.
- Wardani, D.H., D. K. Sari, and A. Prasetyaningrum. 2013. Ultrasonic-assisted extraction of antioxidant phenolic compounds from *Eucheuma cottonii*. *Journal Reaktor*. 14(4): 291-297.
- WHO.1999.WHO Monographs on Selected Medical Plants. Vol.1. Geneva.WHO.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi dan Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta. Indonesia. 11- 218.
- Yamamoto, Y. 1990. Nori seaweed. <http://id.stashtea.com/stash/Nori>. Diakses pada tanggal 25 November 2014.
- Zhang X. G., H.Ting, Z. Qiao-Yan, H. Zhang, H. Bao-Kang, Li-Li Xu, and Lu-Ping Qin. 2009. Chemical fingerprinting and hierarchical clustering analysis of *Centella asiatica* from different locations in China. *Journal Chromatographia*. 69(1/2): 51–57.