**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. (2010) *Ekstrak Terong Ungu (Solanum melongena L.) Menurunkan Kadar MDA dalam Darah Mencit Setelah Aktivitas Fisik Maksimal*. [file:///C:/Users/Tama%20litna/Documents/unud-442-babiiv%282%29.pdf](file:///C%3A/Users/Tama%20litna/Documents/unud-442-babiiv%282%29.pdf)

Aldrich, Sigma. (2004). *Handbook Of Fine Chemiscouls and Laboratory Equipment. Southeast Asia*. USA . Halaman 399.

Deddy Muchtati. (2011). Gizi *Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta. Halaman 171

Dalimartha, S. (2013). *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*. Edisi. I. Jakarta: Penerbit. Penabur Suadaya Group. Halaman: 137.

Ditjen POM. (1989). *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta: Depertemen Kesehatan RI. Halaman 536, 539-540.

Ditjen POM. (1995). *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Depertemen Kesehatan RI. Halaman 970, 1135, 1139, 1192.

Ditjen POM. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Depertemen Kesehatan RI. Halaman 1, 10-11.

Ewing, G. W. (1975). *Instrumental Methods of Chemical Analysis*. Edisi IV. Tokyo McGraw-Hill Kogakusha. Halaman 34-40.

Fansworth, N. R. (1966). *Biological and Phytochemical Screening of Plant,* *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 55 (3). Chicago: Reheis Chemical Company. Halaman 259-260, 262, 264-266.

Hanani, E. (2005). *Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spon Callyspongia* *sp, dari Kepulauan Seribu*. Depertemen Farmasi FMIPA\_UI Depok. Halaman 130-131.

Hanani, E. (2015). *Analisis Fitokimia*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC. Halaman 10.

Noerdin, D. (1985). *Elusidasi Struktur Senyawa Organik dengan Cara Spektroskopi Ultra Lembayung dan Inframerah*. Bandung: Angkasa. Halaman 1, 106, 111.

Nuraini, DH. (2011) *Aneka Manfaat Kulit Buah Dari Sayuran*. Yogyakarta: Penerbit CV. Andi Offset. Halaman 178-179.

Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia, Penentuan Cara Modern Menga*nalisa *Tumbuhan*. Edisi II. Bandung: ITB. Halaman 6-7, 102, 147,-151, 234-235.

Hattenschwilet, S., and Vitousek, P. M. (2000). *The Role of Polyphenols in* *Terrestial Ecosystem Nutrient Cycling*. Review PII: S0169-5347(00)01861-9 TREE. 15(6).

Irmawati. (2013). *Keajaiban Antioksidan*. Cijantung Jakarta Timur: Penerbit Padi. Halaman 1,7-9, 11.

Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Tanigichi, H. (2002). Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compounds, J.Agric.Food Chem. Halaman 2161-2168.

Kosasih, E. N., Tony, S., dan Hendro, H (2004). *Peran Antioksidan pada Lanjut* *Usia*. Jakarta: Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Halaman 56, 66.

Kumalaningsih, S (2006). *Antioksidan Alami. Cetakan I*. Surabaya: Trubus Agrisarana. Halaman 16-25

Lingga, L. (2012). *The Healing Power of Anti-oxida*nt. Jakarta: PT Elax Media Komputindo. Halaman 1-2, 27-28.

Markham, K.R. (1988). *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Bandung: Penerbit ITB. Halaman 1.

Martiningsih, N.W., Sukarta, N., dan Yuniana, P.E. (2014). *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Bah Terong Ungu (Solanum Melongena L.).* Bali. FMIPA Universitas Pendidikan Ganesha. Halaman146.

Mardawati, E., Filianty, F dan Marta H. (2008*). Kajian Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) dalam Rangka pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Pusphahiang di Kabupaten Tasikmalaya*. Halaman 4.

Molyneux, P. (2004). *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol. 26 (2): 211-219.

Muchtadi, Deddy. (2013). *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*, Bogor: Penerbit Alfabet. Halaman 32-39

Nungraha, F. (2008). *Keperawatan Genetik dan Geriatik*. Jakarta: EGC. Halaman 21.

Putri, R, Y. (2010). *Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Hijau Bangun-Bangun (Coleus amboinicus L.) dengan Perlakuan ETT dan EM5 Skripsi Sarjana Farmasi*. Pekanbaru. Universitas Negeri Riau.

Robinson, T. (1995). *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Terjemahan K. Padmawinata. Edisi Keenam. Bandung: ITB. Halaman 123, 157, 192.

Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Halaman 220-264.

Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 40 – 51, 52-54.

Syamsudin, M. (2013). *Nutrasetikal. Edisi Pertama*. Jakarta: Graha Ilmu. Halaman 65-66.

Triantoro, K. (2008). *Pembuatan Manisan Berbahan Dasar Terong Sebagai Makanan Khas Prodi IPA.* Yogyakarta: FMIPA\_Negri. Halaman 6-7.

Tilong, A. (2012). *Kitab Herbal Khusus Terapi Stroke*. Edisi I, Yogyakarta: Penerbit D-Medika. Halaman 234-235.

Tyler, V.E, et al. (1988). *Pharmacognosy. Ninth Edition*. Lea and Febiger. Philadelphia. Halaman 55, 77-78, 104-105.

Underwood, A.L. (2002). *Analisa Kimia Kualitatif*. Edisi IV. Jakarta: Erlangga. Halaman 383.

Winarsi, H. ( 2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman 17, 20, 279.