**DAFTAR PUSTAKA**

Agustina, Wulan, dkk.(2017). ‘Skrining Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Fraksi Dari Kulit Batang Jarak *(Ricinus communis L.)’*. Bengkulu

Dachriyanus, D.(2004).‘Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi’. Padang: Andalas University Press. Hal. 21-23,39.

Depkes, RI. (1979). *Farmakope Indonesia (Edisi III)*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 659, 744, 748.

Depkes, RI. (1989). *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 536, 538-540.

Depkes RI. (1995). *Farmakope Indonesia (Edisi IV)*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 7-9, 1194, 1201, 1170.

Depkes, RI. (1995). *Materia Medika Indonesia*. Jilid VI. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 300-301, 303-304, 333-334, 336.

Herbarium Medanense. (2021). ‘Identifikasi Buah Pepino’. Medan: Herbarium Medanense Universitas Sumatera Utara.

Husnah, M., Barroroh, H., Hayati, E, K. (2009). ‘Identifikasi Dan Uji Aktivitas Golongan Senyawa Antioksidan Ekstrak Kasar Buah Pepino *(Solanum Muricatum Aiton)* Berdasarkan Variasi Pelarut’. Malang: Universitas Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Kola, O. (2010). *Physical and chemical characteristics of the ripe pepino (Solanum muricatum) fruit grown in Turkey. Journal of Food, Agriculture, and Environment.* Hal. 168

Kristianti, A. N., Aminah, N. S., Tanjung, M.,& Kurniadi, B. (2008). ‘Buku Ajar Fitokimia’. Surabaya: Airlangga University Press.

Kumalaningsih, (2006). ‘Antioksidan Alami’. Surabaya : Tubus Agarisarana.

Lingga, L. (2012). *The Healing Power of Anti-oxidant*. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo.

Mardawati, E., Achyar, C. S., dan Marta, H. (2008). Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis *(Garcinia Mangostana L)* dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (LITMUD)’. Semarang: Universitas Padjajaran.

Marjoni, M. R. (2020). *Analisis Farmakognosi Untuk Mahasiswa Farmasi*. Jakarta: Trans Info Media. Hal. 35-38, 45-46, 79, 80, 82

Molyneux, P. (2004). *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin Journal of Science and Technology 26 (December 2003): 211–19.

Najib, A. (2018). ‘Ekstraksi Senyawa Bahan Alam’. Yogyakarta: Deepublish.

Nugroho, Agung. (2017). ‘Teknologi Bahan Alam’. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press. Hal. 70

Parwata, I Made Oka Adi. (2016). ‘Antioksidan’. Bali: Universitas Udayana

Puspaningtyas, D, E. (2013). *The Miracle of Fruits*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. Hal. 198-203

Putro, W. 2013. ‘Daya Peredam Radikal Bebas Ekstrak Etanol Buah Pepino Putih Dan Ungu *(Solanum Muricatum Aiton Var Putih Dan Ungu)* Terhadap Dpph *(1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl’)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya.

Samosir, A. P., Runtuwene, M., R., J., Citraningtyas, G. (2012). ‘Uji Aktivitas Antioksidan Dan Total Flavonoid Pada Ektrak Etanol Pinang Yaki *(Areca vestiaria*)’. Manado: Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT.

Sayuti,K., Yenrina, R. (2015). ‘Antioksidan Alami dan Sintetik’. Padang: Andalas University Press.

Silalahi, J. (2006). ‘Makanan Fungsional’. Yogyakarta: Kanisius.

Yanti, Aprilita, dkk. 2015. ‘Fitokimia I’. Jakarta: Universita Esa Unggul.

Yuslianti, R, E. 2018*. ‘*Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan’. Yogyakarta: CV Budi Utama. Hal. 7, 9.

Winarsih, H. (2007). ‘Antioksidan Alami dan Radikal Bebas’. Yogyakarta: Kanisius.