

DAFTAR PUSTAKA

1. Suhartini, 2009, **“Peran Konservasi Keanekaragaman Hayati dalam Menunjang Pembangunan yang Berkelanjutan”**, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, Hlm. 199.
2. Winarsih, H., 2007, **“Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan”**, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, Hlm. 77.
3. Ridjal, J.A., 2014, **“Analisis Faktor Determinasi Keikutsertaan Petani Berkelompok, Pendapatan dan Pemesanan Jeruk Siam di Kabupaten Jember”**, Agribisnis, Universitas Jember, Hlm. 2.
4. Cronquist, A., 1981, **“An Integrated System of Classification of Flowering Plants”**, Colombia University Press, New York.
5. Sekar, T.R., 2011, **“Manfaat Buah-buahan di Sekitar Kita”**, Siklus, Yogyakarta, Hlm. 55-56.
6. Wisnu, C., 2009, **“Bahan Tambahan Pangan”**, Bumi Aksara, Jakarta, Hlm. 135.
7. Kateren, S., 1986, **“Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan”**, UI-Press, Jakarta, Hlm. 128-129.
8. Zaelani, M., Lisnawati., 2005, **“Penentuan Aktivitas Antioksidan Kadar Fenol Total dan Likoprotein pada Buah Tomat”**, Majalah Kefarmasian Indonesia, 12(4), Hlm. 58-69, 200.
9. BPOM, 2000, **“Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat”**, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta, 13-17.
10. BPOM, 1989, **“Materi Medika Indonesia”**, Jilid V, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta, Hlm. 303, 306, 549-556, 559-612.
11. Marlina. S. D., Dkk., 2015, **“Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Labu Siam (Sechium edule Jacq. Swartz.) dalam Ekstrak Etanol”**, Kimia FMIPA Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Hlm. 27-28.

12. Hsu, C.L., Chen, W., Etc., 2003, **“Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected by Different Drying Methods”**, *Food Chemistry*, 83: 85–92.
13. Yuhernita dan Juniarti, 2011, **“Analisis Senyawa Metabolit Sekunder Dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan”**. *J. Sains*, 1: 48-52.
14. I'Anatun, N.A., Abdul, R., Dkk., 2013, **“Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Temu Kunci (*Boejenbergia pandurata* (Roxb.) Schleth) dengan Metode Penangkap Radikal Bebas DPPH”**, Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta, Hlm. 5.
15. Ansel, H.C., 1989, **“Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi”**, Edisi IV, Diterjemahkan oleh Ibrahim, F, 390 – 393, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
16. Anonim, 1993, **“Dasar – dasar Pemeriksaan Mikrobiologi”**, 15 – 121, Bagian Mikrobiologi, Fakultas Kedokteran, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
17. Molyneux, P. (2004). **“The Use of Stable Free Radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity”**. Songklanakarin J. Sci. Technol, 2004, 26(2) :211-219.

INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG

SEKOLAH ILMU DAN TEKNOLOGI HAYATI

Jalan Ganesha 10 Bandung 40132, Telp: (022) 251 1575, 250 0258, Fax (022) 253 4107

e-mail : sith@itb.ac.id http://www.sith.itb.ac.id

Nomor : 505 /I1.CO2.2/PL/2016.

12 Februari 2016.

Hal : Determinasi tumbuhan

Kepada yth.

Wakil Dekan I

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Universitas Garut

Jalan Jati 42 B, Tarogong Kalér

Garut

Memperhatikan surat permintaan Saudara dalam surat No. 059/F.MIPA-UNIGA/I/2016 tanggal 29 Maret 2016 mengenai determinasi tumbuhan, dengan ini kami sampaikan bahwa setelah dilakukan determinasi oleh staf kami, sampel tumbuhan jeruk sambal yang dibawa oleh Sdr. Melly Hasrani (NPM : 24041215315), adalah :

Divisi	:	Magnoliophyta
Kelas	:	Magnoliopsida (Dicot)
Anak kelas	:	Rosidae
Bangsa	:	Sapindales
Nama suku / familia	:	Rutaceae
Nama jenis / species	:	<i>Citrus amblycarpa</i> (Hass.) Oehse
Sinonim	:	
Nama umum	:	Jeruk limau
Buku acuan	:	1. Backer, C.A. & Bakhuizen van den Brink, Jr. 1965. Flora of Java Volume II . N.V.P Noordhoff – Groningen the Netherlands. pp: 108.
		2. Oehse, J.J. & Backhuizen van den Brink, R.C. 1931. Vegetables of the Dutch East Indies. Printed & Edited by Archipel Drukkerij Buitenzorg-Java. Pp: 764-767.
		3. http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2723945 disadur tanggal 22 Agustus 2016.
		4. Cronquist, A. 1981. An Integrated System of Classification of Flowering Plants. Columbia University Press, New York. pp. Xiii - XViii

Demikian yang kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.

Wakil Dekan Bidang Sumber Daya,

Yusuf Hawati

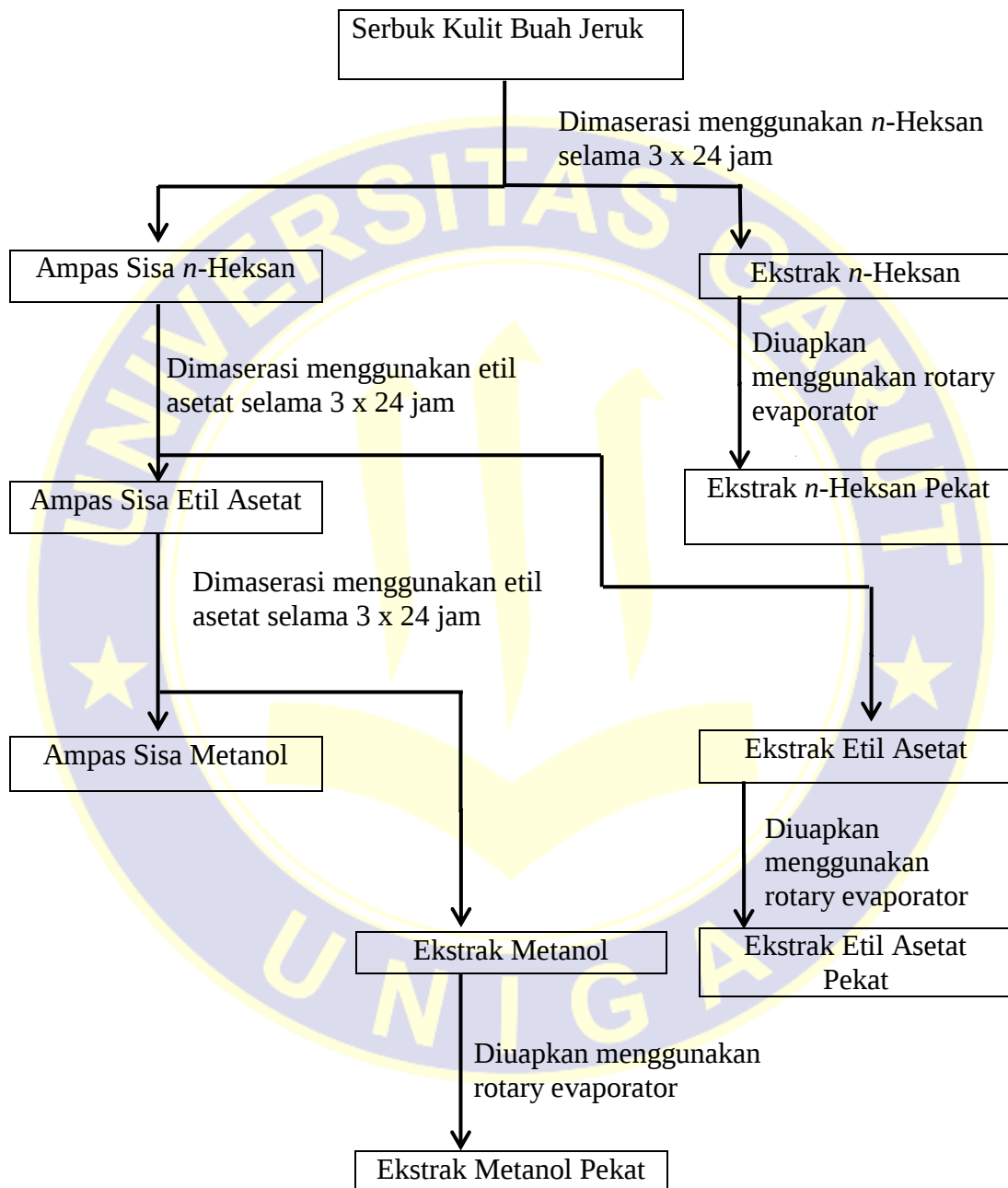
NIP. 196205071988032001

Terbusan:

Dekan SITH ITB, sebagai laporan.

determinasi jeruk sambal (*Citrus amb*

LAMPIRAN 2
PEMBUATAN EKSTRAK



Gambar 5.8 Skema kerja pembuatan ekstrak

LAMPIRAN 3

PERHITUNGAN DALAM UJI ANTIOKSIDAN

1. Pembuatan larutan DPPH (0,1 mM)

Banyaknya DPPH yang ditimbang :

$$0,1 \text{ mM} = \frac{mg}{Mr} \times \frac{1000}{v}$$

$$0,1 \text{ mM} = \frac{mg}{394} \times \frac{1000}{100 \text{ ml}}$$

$$X = 3,94 \text{ mg}$$

Ditimbang 3,94 mg DPPH dan dilarutkan dengan metanol p.a serta dicukupkan volumenya hingga 100 ml.

2. Pembuatan larutan induk ekstrak *n*-heksan, ekstrak etil asetat dan ekstrak metanol

Untuk membuat konsentrasi 1% dapat dilakukan dengan menimbang 1 g ekstrak dan dicukupkan dengan metanol p.a hingga volumenta 100 ml

$$\frac{1 \text{ g}}{100 \text{ ml}} = \frac{1000 \text{ mg}}{100 \text{ ml}} = \frac{10 \text{ mg}}{\text{ml}} = 10.000 \frac{\mu\text{g}}{\text{ml}} = 10.000 \text{ ppm}$$

3. Pembuatan larutan induk vitamin C

Konsentrasi Vitamin C 1000 ppm dapat dilakukan dengan menimbang 100 mg Vitamin C dan dicukupkan dengan metanol p.a hingga volume 100 ml

$$\frac{100 \text{ mg}}{100 \text{ ml}} = \frac{100000}{\text{ml}} = 1000 \frac{\mu\text{g}}{\text{ml}} = 1000 \text{ ppm}$$