

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Aryanti, D. K., Irma, R., Rades, R. A., & Khairunnisa, S. (2022). Kadar antioksidan dari tumbuhan famili zingiberaceae dengan menggunakan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 4(6), 13028-13032.
- Al Mahbub, A. S., & Swasono, M. A. H. (2017). Pengaruh proporsi kayu secang (*caesalpinia sappan* L.) Dan kayu manis (*cinnamomum burmanii* bl) terhadap aktivitas antioksidan “wedang semanis”. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Al-Snafi, A. E. (2016). The pharmacology of *Elettaria cardamomum* (L.) Maton (*cardamom*) in laboratory animals and humans. *International Journal of Pharmacy*, 6(3), 145–155.
- Balakrishnan, A., Prasad, S., & Ravi, R. (2013). Phenolic content and antioxidant activity of spice extracts. *Journal of Food Science and Technology*, 50(2), 352–358.
- Bhattacharya A, Bhardwaj R, & Mandal BB. (2019). In vitro evaluation of antioxidant and antibacterial activity of *Elettaria cardamomum* extract. *Journal of Food Science and Technology*, 56(8), 3818–3825.
- Ciptaningsih, E. (2012). Uji aktivitas antioksidan dan karakteristik fitokimia pada kopi luwak arabika dan pengaruhnya terhadap tekanan darah tikus normal dan tikus hipertensi. *Fmipa Ui*, 1-128.
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2020). Pengaruh metode pengeringan simplisia terhadap kapasitas antioksidan wedang uwuh. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 9(1), 88-95.
- Dianasari, N. (2009). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.) terhadap *staphylococcus aureus* dan *shigella dysenteriae* serta bioautografinya. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Halliwell, B. (2006). Reactive species and antioxidants. Redox biology is a fundamental theme of aerobic life. *Plant Physiology*, 141(2), 312-322.
- Josephy, P. D., & Mannervik, B. (2006). *Molecular toxicology*. Second edition. Oxford University Press on Demand.
- Kedare, S. B., & Singh, R. P. (2011). Genesis and development of DPPH method of antioxidant assay. *Journal of food science and technology*, 48, 412-422.

- Khosravi-Boroujeni, H., Nikbakht-Jam, I., & Bakhtiari, A. (2014). The effects of cardamom supplementation on glycemic control, lipid profile and oxidative stress in patients with type 2 diabetes: A randomized, double-blind controlled trial. *Journal of Diabetes and Metabolic Disorders*, 13(1), 7.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Sari, D. E. S. Y. (2019). Uji aktivitas antioksidan dan penetapan kadar fenol total dan flavonoid total dari ekstrak daun markisa (*Passiflora Edulis Sims*). Laporan Tugas Akhir. Program Studi S1 Farmasi. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung. Bandung.
- Marxen, K., Vanselow, K. H., Lippemeier, S., Hintze, R., Ruser, A., & Hansen, U. P. (2007). Determination of DPPH radical oxidation caused by methanolic extracts of some microalgal species by linear regression analysis of spectrophotometric measurements. *Sensors*, 7(10), 2080-2095.
- Nursyahrina, E. A., & Lestari, P. P. (2021). The importance of consuming fruits that contain antioxidants for the body's immune system during a pandemic. Prosiding Pengembangan Masyarakat Mandiri Berkemajuan. Banjarmasin November 2021.28-32.
- Nurzaman, M., Pridani, S. R. D., & Setiawati, T. (2020). Respon pertumbuhan kapulaga lokal (*Amomum compactum Soland Ex. Maton*) dan kapulaga sabrang (*Elettaria cardamomum (L.) Maton Var. Mysore*) terhadap cekaman kekeringan. *Jurnal Pro-Life*, 7(1), 27-41.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi komparasi data uji sensoris makanan dengan preference test (hedonik dan mutu hedonik), antara algoritma naïve bayes classifier dan radial basis function network. Jember. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017.978-602-14917-5-1
- Palupi, H. T. (2018). Pengaruh umur panen terhadap kualitas minuman sari rumput gandum (*wheatgrass*) varietas Guri-3 Agritan. *Agromix*, 9(1), 27-36.
- Pangestu, Z. P., Ningsih, A. W., Klau, I. C. S., Pitaloka, A. Y., Rohmah, N. W., Sesi, F. G., & Norsyah, M. B. F. F. (2023). Artikel review: studi fitokimia dan aktivitas farmakologi pada tumbuhan kapulaga (*Elletaria cardamomum (L.) Maton*). *FARMASIS: Jurnal Sains Farmasi*, 4(1), 42-47.

- Permadi, T., Mulyani, R. D., & Laurensia, V. (2022). Formulation of antioxidant syrup from the combination of sappan wood (*Caesalpinia sappan*) and white ginger (*Curcuma mangga* Val). *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari Trisna Permadi*, 13(2).
- Rachmatulloh, B. (2017). Pengaruh terapi ekstrak kapulaga hijau (*elettaria cardamomum*) terhadap aktivitas enzim sod (*superoksida dismutase*) dan histopatologi hepar pada tikus wistar (*rattus norvegicus*) model steatosis hasil. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Rahman, N., Bahriul, P., & Diah, A. W. M. (2014). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*) dengan menggunakan 1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 143-149.
- Rahmawati, F. (2011). Kajian potensi “wedang uwuh” sebagai minuman fungsional. Prosiding Seminar Nasional 2011 “Wonderful Indonesia”. Yogyakarta 3 Desember 2011.
- Rajendra, S., Krishna, K. L., & Rao, U. J. S. P. (2016). Antioxidant properties of cardamom (*Elettaria cardamomum*) powder in rats fed with high fat diet. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 215–221.
- Rumangu, A. V., Yudistira, A., & Rotinsulu, H. (2019). Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol bunga kana merah (*Canna coccinea* Mill) menggunakan metode DPPH. *Pharmacon*, 8(3), 542-547.
- Sibuea, P. (2021). Kajian manfaat makanan fungsional di saat pandemi covid-19. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 83-92.
- Syafi', M., & Palupi, H. T. (2018). Pengaruh Umur Panen Terhadap Kualitas Minuman Sari Rumput Gandum (*Wheatgrass*) Varietas Guri-3 Agritan. *Agromix*, 9(1), 27-36.
- Teresa-Martínez, G. D., Cardador-Martínez, A., Téllez-Pérez, C., Allaf, K., Jiménez-Martínez, C., & Alonzo-Macías, M. (2022). Effect of the instant controlled pressure drop technology in cardamom (*Elettaria cardamomum*) essential oil extraction and antioxidant activity. *Molecules*, 27(11), 3433.
- Utari, F. D., Sumirat, S., & Djaeni, M. (2017). Produksi antioksidan dari ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan pengering berkelembaban rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).