

## DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q. 2014. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan jenis lemak terhadap hasil jadi rich biscuit. *e-journal Boga*, Volume 3 No. (3) : 106 – 115.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Volume 6 No. (2).
- Al-Muthiah. 2020. Pengembangan stik sawi (*Brassica juncea* L.) dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkajene Kepulauan.
- Amalia, R. 2009. Pengaruh ekstrak pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap efek sedasi pada mencit balb/c [Skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan spektrofotometri UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy* Volume 2 No. (1) E-ISSN 2599 – 2155.
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., dan Cahyanto, M. N. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak berbagai hasil olah ubi jalar. *Jurnal Teknologi Pangan*, Volume 6 No. (2).
- Anonim. 2018. Pusat Kajian Hortikultura Tropika – Institut Pertanian Bogor. [Internet]. Tersedia pada: <https://pkht.ipb.ac.id/index.php/2018/03/23/pegagan-centella-asiatical-urban/> [25 Mar 2022].
- Ariyasa, I. K., Ina, P. T., dan Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan pasta daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap karakteristik cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 7 No. (4): 223 – 231 eISSN : 2527 – 8010.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc., Arlington, Virginia, USA.

- Baby, S., Kunjumon R., dan Johnson, A. J. 2022. *Centella asiatica*: Secondary metabolites, biological activities and biomass sources. *Phytomedicine Plus*, 2 (2022) 100176.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-2886 – 2015 tentang Makanan Ringan Ekstrudat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bilqiis, N. 2018. Pengaruh suplementasi bubuk daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat kue mangkok [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Republik Indonesia Padang, Padang, Sumatra Barat.
- David, W., dan David, F. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis. Universitas Bakrie Press, Jakarta.
- Devkota, A., Acqua, S. D., Comai, S., Innocenti, G., dan Jha, P. K. 2013. Chemical composition of essential oils of *Centella asiatica* (L.) Urban from different habitats of Nepal. *International Journal of Pharmaceutical and Biological Archives*, Volume 4 No. (2) : 300 – 304 ISSN 0976 – 3333.
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., dan Widarta, I. W. R. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, Volume 6 No. (2) : 30 – 39.
- Duke, J. A. 1987. *The Handbook of Medicinal Herbs*. CRC. Press Inc. Boca Raton, Florida : 109 – 110.
- Erda, Z. 2011. Formulasi serbuk tabur daun pegagan (*Centella asiatica*) pada MP-ASI sebagai produk pangan fungsional [Tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Febriana, M. K. 2018. Pembuatan produk cheese stick penambahan tepung cabai rawit merah (*Capsicum Frutescens* L.) [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Firdiyani, F., Agustini, T., W., dan Ma'ruf W., F. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *JPHPI* 2015, Volume 18 No. (1).

- Hasmawati, Usman, dan Umar, F. 2021. Hubungan stres dengan pola konsumsi pada mahasiswa tingkat akhir di Universitas Muhammadiyah Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, Volume 4 No. (1) : 127 – 129 eISSN 2614 – 3151.
- Herdiana, D. D., Utami, R., dan Anandito, R. B. K. 2014. Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, Volume 3 No. (3) ISSN: 2302 – 0733.
- Horne S., dan Pretty P. 2008. Gotu kola. *Journal for NSP Di Stb*, Volume 24 No. (4) : 1.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press, Jakarta.
- Kristina, N. N., Kusumah, D. E., dan Lailani, K. P. 2009. Analisis fitokimia dan penampilan polapita protein tanaman pegagan (*Centella asiatica*) hasil konservasi in vitro. *Bul.Littro*, Volume 20 No. (1) : 11 – 20.
- Lee, M.K., Kim, S.R., Sung, S.H., Lim, D., Kim, H., Choi, H., Park, H.K., Je, S., dan Ki, Y.C. 2000. Asiatic acid derivatives protect cultured cortical neurons from glutamate-induced excitotoxicity. *Res. Commun. Mol. Pathol. Pharmacol*, Volume 108 : 75 – 86.
- Maruzy, A., Budiarti, M., dan Subositi, D. 2020. Autentikasi *Centella asiatica* (L.) Urb. (pegagan) dan adulterannya berdasarkan karakter makroskopis, mikroskopis, dan profil kimia. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Volume 10 No. (1) : 19 – 30 e-ISSN : 2354 – 8770.
- Mirza, I., Riyadi, H., Khomsan, A., Marliyati, S., A., Damayanthi, E., dan Winarto, A. 2013. Pengaruh ekstrak etanol daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap gambaran darah, aktivitas, dan fungsi kognitif tikus. *Jurnal Kedokteran Hewan*, Volume 7 No. (2).
- Mondelēz International [MDLZ]. 2021. Mondelēz International State Of Snacking 2021 Global Consumer Snacking Trends Study. Raw material [Internet]. Tersedia pada: [mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2021/2021 MD LZ\\_stateofsnacking\\_report\\_GLOBAL\\_EN.pdf](https://mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2021/2021_MD LZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf) [17 Mar 2022].

- Moniharapon, P. J., de Queljoe, E., dan Simbala, H. 2016. Identifikasi fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol tauge (*Phaseolus radiatus* L.). *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*, Volume 5 No. (4) : 1032 – 1033 ISSN 2302 – 2493.
- Morselli, L. L., Guyon, A., dan Spiegel, K. 2012. Sleep and metabolic function. *Pflugers Archiv-European Journal of Physiology*, Volume 463 No. (1) : 139 – 160.
- Odhav, B., Beekrumb, S., Akula, U., dan Baijinath, H. 2007. Preliminary assesment of nutritional value of traditional leafy vegetables in Kwazulu-natal, South Africa. *Journal of Composition and Analysis*, Volume 20 : 430 – 435.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan tepung daging ikan layang untuk pembuatan stick ikan [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) segar dan setelah blanching. *AGRITECH*, Volume 30 No. (2).
- Purnama, I. N. C., Kencana, P. K. D., dan Utama, I. M. S. 2020. Pengaruh waktu steam blanching dan suhu pengeringan terhadap karakteristik kimia serta sensori teh daun bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)* Volume 8 No. (2).
- Putri, K. D., Yusasrini, N. L. A., dan Nocianitri, K. A. 2021. Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal bubuk daun afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 10 No. (1) : 77 – 96 ISSN : 2527 – 8010.
- Puttarak, P., dan Panichayupakaranant, P. 2012. Factors affecting the content of pentacyclic triterpenes in *Centella asiatica* raw materials. *Pharmaceutical Biology*, Volume 50 No. (12) : 1508–1512 ISSN 1744 – 5116.
- Putri, K. D., Yusasrini, N. L. A., dan Nocianitri, K. A. 2021. Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal bubuk daun afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Volume 10 No. (1) : 77 – 96 ISSN : 2527 – 8010.

- Ramadhan, T., dan Aminah, S. 2014. Pengaruh pemasakkan terhadap kandungan antioksidan sayuran. *Buletin Pertanian Perkotaan* Vol. 4 No. (2).
- Ramandey, J. M. dan Bunei, P. 2021. Identifikasi tanaman pegagan (*Centella asiatica* L.) sebagai tanaman obat bagi masyarakat Suku Mee di Distrik Tigi Timur Kabupaten Deiyai. *Jurnal Pertanian dan Peternakan*, Volume 6 No. (1) : 3 – 8.
- Rejeki, D. S., Cahyanta, A. N., dan Arfiyani, I. A. 2021. Pengaruh proses pengukusan pada daun ubi jalar varietas ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap kadar  $\beta$ -karoten dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*, Volume 5 No. (2) : 46 – 54 e-ISSN: 2615 – 3378.
- Rizqiea, N. S., dan Hartati, E. 2012. Pengalaman mahasiswa yang mengalami insomnia selama mengerjakan tugas akhir. *Jurnal Nursing Studies*, Volume 1 No. (1) : 231 – 236.
- Rosida, D., F., Putri, N., A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioca. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Volume 14 No. (1) : 45 – 56 e-ISSN : 2527 – 5410.
- Salunkhe, K. D., Bolin, R. H., dan Reddy, R. N. 2000. *Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruit and Vegetables 2nd Edition, Volume I Fresh Fruit and Vegetables*. CRC Press. Inc., United States.
- Sani, M. F. H., Kadaryati, S., dan Setyowati, S. 2019. Pengaruh teknik pengolahan terhadap kandungan beta-karoten pada brokoli (*Brassica oleracea* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, Volume 02 No. (02) : 133 – 140 ISSN 2598 – 7844.
- Saputri, I. 2014. Pengaruh penambahan pegagan (*Centella asiatica*) dengan berbagai konsentrasi terhadap sifat fisiko-kimia cookies sagu antioksidan [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saputri, I., dan Damayanthi, E. 2015. Penambahan pegagan (*Centella asiatica*) dengan berbagai konsentrasi dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko-kimia cookies sagu. *J. Gizi Pangan*, Volume 10 No. (2) : 149 – 156 ISSN 1978 – 1059.

- Setiawati, O. R., Wulandari, M., dan Mayestika, D. 2016. Hubungan kualitas tidur dengan stres pada mahasiswa fakultas kedokteran Universitas Malahayati tahun akademik 2015/2016. *Journal of Medical and Health Sciences*, Volume 3 No. (3).
- Setyowati, R., Sarbini, D., dan Rejeki, S. 2008. Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar serat kasar, sifat SENSORI dan daya terima pada pembuatan tempe kedelai (*Glycine max* (L) Meriil). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Volume 9 No. (1) : 52 – 61.
- Sinaga, Y., T., Ekawati, I., G., A., Hapsari, A., N., M., I. 2022. Pengaruh penambahan pasta daun pegagan (*Centella asiatica* L.) terhadap karakteristik nugget ikan lele (*Clarias gariepinus* B.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Volume 11 N0. (1) : 31 – 42 ISSN : 2527 – 8010.
- Siregar, R. A. S., Nurmi, A., dan Hasibuan, M. 2017. Pemberian ekstrak pegagan (*Centella asiatica*) terhadap performans ayam broiler. *Jurnal Peternakan*, Volume 1 No. (02) : 23 – 27.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sutardi, 2016. Kandungan bahan aktif tanaman pegagan dan khasiatnya untuk meningkatkan sistem imun tubuh. *Jurnal Litbang Pertanian*, Volume 35 No. (3) : 121 – 130.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 5 No. (2) : 66 – 73.
- Wachyuni, I. S. 2019. Pembuatan stik keju bergizi tinggi dengan substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). Politeknik Negeri Sriwijaya, Semarang.
- Widha, T. G. 2010. Karakteristik organoleptik, sifat fisik, kandungan zat gizi dan aktivitas antioksidan minuman pegagan (*Centella asiatica* L.) instan [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah, IPB [Internet]. Tersedia pada: [http://tumouto.net/702\\_07134/sri\\_widowati.htm](http://tumouto.net/702_07134/sri_widowati.htm) [30 Mei 2022].

- Winarto, W. P., dan Surbakti, M. 2000. Khasiat dan Manfaat Pegagan, Tanaman Penambah Daya Ingat. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wynn, G. S., dan Fougere, B. 2000. Chapter 20 Veterinary Herbal Medicine: A Systems-Based Approach. Part IV Veterinary Clinical Uses of Medicinal Plants. Halmn : 350.
- Yahya, M. A. dan Nurrosyidah, I. H. 2020. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol herba pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, Volume 3 No. (2) : 106 – 112.
- Yashinta, M., R., Handayani, C., B., dan Afriyanti. 2021. Karakteristik kimia, fisik dan sensori cookies tepung mocaf dengan variasi jenis dan konsentrasi lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, Volume 1 No. (1).
- Zainol, K. M., Hamid, A. A., Yusof, S., dan Muse, R. 2003. Antioxidative activity and total phenolic compounds of leaf, root, and priole of four accessions of *Centella asiatica* (L.) Urban. *Food Chemistry*, Volume 81 : 575 – 581s.