

DAFTAR PUSTAKA

1. Nikawanti G, Aca² R, Guru P, Anak P, Dini Purwakarta U. Kekayaan maritim Indonesia ecoliteracy: building food security from Indonesia's maritime property. 2021.
2. Widharto D, Marsudi W. Pengaruh penambahan tepung tulang sotong (cuttlefish bone) dalam ransum terhadap konsumsi pakan, penambahan bobot badan, dan karkas ayam pedaging. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 2017;1(2).
3. Dewi sulianti tiara, Maulana indra topik, Syafnir L. Analisis kandungan asam lemak pada sotong (*Sepia Sp.*) dengan metode Kg-Sm. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*. 2015;1(02).
4. Wulandari DA. Peranan cumi-cumi bagi kesehatan. *OSEANA* 2018;43(3).
5. Karmila S. Kandungan mineral, vitamin A, B 12, dan komponen bioaktif sotong (*Sepia recurvirostra*).
6. Triana V. Macam-macam vitamin dan fungsinya bagi tubuh manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. 2006;1(1).
7. Nur'amala putri irma. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L*) Dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazil). *Jurnal Matematika dan IPA*. 2019;1(1).
8. Helmalia AW, Putrid P, Dirpan A. Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional: (The potential of traditional spices as a Source of natural antioxidants for functional food raw materials). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 2019;2(1 SE-Articles).
9. Alifariki LO. Epidemiologi hipertensi : sebuah tinjauan berbasis riset. 2019.
10. Sari AN. Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawnie*. 2016;2(2).
11. Heř M, Dziedzic K, Górecka D, Jędrusek-Golińska A, Gujska E. Aloe vera (*L.*) Webb.: Natural sources of antioxidants – a review. *Plant Foods for Human Nutrition* 2019;74(3).
12. Wulandari DA. Morfologi, klasifikasi dan sebaran cumi-cumi famili Lolingindae. *OSEANA* 2018;43(2).
13. Tiara Dewi S, Topik Maulana I, Syafnir L, Farmasi P. Analisis kandungan asam lemak pada seluruh bagian tubuh, kepala, daging dan jeroan sotong (*Sepia Sp.*) dengan metode Kg-Sm. 2015.
14. Von Byern J, Marwoto RM. Occurrence of *Idiosepius* (Mollusca: Cephalopoda) in Indonesian waters. 2009.
15. Sirait RC, Tjahjono K, Setyawati AN. Pengaruh pemberian ekstrak jintan hitam (*Nigella sativa*) terhadap serum tikus Sprague Dawley setelah diberikan paparan asap rokok. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 2016;5(4).
16. Suhaling S. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan metode DPPH. Skripsi. 2012
17. Pratama AN, Busman H. Potensi antioksidan kedelai (*Glycine Max L*) terhadap penangkapan radikal bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 2020;11(1).
18. Baek J, Lee MG. Oxidative stress and antioxidant strategies in dermatology. *Redox Report*. 2016;21(4).

19. Sumber LN, Semangun H, Prasetyo B, Kristen U, Wacana S. Karakteristik antiostanin sebagai pewarna alami [Internet]. Available from: <http://m.tabloidnova.com/nova/>
20. Redha A. Flavonoid: Struktur, sifat antioksidatif dan peranannya dalam sistem biologis. *Jurnal Berlin*. 2010;9(2).
21. Susanty S, Bachmid F. Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan refluks terhadap kadar fenolik dari ekstrak tongkol jagung (*Zea mays L.*). *JURNAL KONVERSI*. 2016;5(2).
22. Putri Sari Astuti. Pengaruh kadar HPMC 2910 3 cps terhadap mutu fisik tablet ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum Wight*). 2017.
23. Setiawan F, Yunita O, Kurniawan A. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*caesalpinia sappan*) menggunakan metode dpph, abts dan frap. *Media Pharmaceutica Indonesiana*. 2018;2(2).
24. Maesaroh K, Kurnia D, Al Anshori J. Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat dan kuersetin. *Chimica et Natura Acta*. 2018;6(2).
25. Kholifah. Uji aktivitas ekstrak etanol dan ekstrak air buah pare (*Momordica charantia L*) terhadap daya hambat pertumbuhan bakteri *Edwardsiella tarda* penyebab penyakit *Edwardsellosis* pada ikan. *J Chem Inf Model*. 2014;
26. Rahayoe S. Teknik pengeringan. Departemen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. 2017.
27. Suyono MS. Aktivitas Antioksidan, sitotoksik, terhadap sel kanker dan identifikasi metabolit dari ekstrak biji pepaya California dan Bangkok. Universitas Kristen Indonesia. 2021.
28. Wayan Martiningsih N, Agus Beni Widana G, Lilik Pratami Kristiyanti P. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun mataoa (*Pometia pinnata*) dengan metode DPPH. 2016.
29. Rahmawati, Sinardi, Iryani A. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga brokoli (*Brassica oleracea L. Var Italica*) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-1 pikrihidrazil). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Teknik UNIFA*. 2017;(November).
30. Tristantini D, Ismawati A, Pradana BT, Gabriel J. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L*). Universitas Indonesia. 2016.
31. Prasetyo E, Kiromah NZW, Rahayu TP. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil) terhadap ekstrak etanol kulit buah durian (*Durio zibethinnus L.*) dari desa Alasmalang kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*. 2021;8(1).
32. Wulansari A.N. Alternatif cantigi ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai antioksidan alami : review. *Farmaka*. 2018;16(2).
33. Manumpil A, Wewengkang DS, Yudistira A. Evaluasi aktivitas antioksidan ekstrak etanol spons *Aplysina sp.* dari perairan selat lembek kota Bitung. *PHARMACON*. 2019;8(1).
34. Haerani A, Chaerunisa A, Yohana, Subarnas A. Artikel tinjauan: antioksidan untuk kulit. *Farmaka, Universitas Padjadjaran, Bandung*. 2018;16(2).
35. Prasetyo Y. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kulit dan daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan metode DPPH (2,2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL). Fakultas Farmasi, Universitas Bhakti Kencana. 2020;(09).
36. Prior RL, Wu X, Schaich K. Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *J Agric Food*

- Chem. 2005;53(10).
37. Jacob AM, Suptijah P, Zahidah. Komposisi kimia, komponen bioaktif dan aktivitas antioksidan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). JPHPI. 2013;16(1).
 38. Gülçin I. Antioxidant activity of food constituents: An overview. Arch Toxicol. 2012;86(3).
 39. Apak R, Güçlü K, Demirata B, Özyürek M, Çelik SE, Bektaşoğlu B, et al. Comparative evaluation of various total antioxidant capacity assays applied to phenolic compounds with the CUPRAC assay. Molecules. 2007;12(7).
 40. Prieto P, Pineda M, Aguilar M. Spectrophotometric quantitation of antioxidant capacity through the formation of a phosphomolybdenum complex: Specific application to the determination of vitamin E. Anal Biochem. 1999;269(2).
 41. Sirait AM. Analisa varians (ANOVA) dalam penelitian kesehatan. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2001;11(2).
 42. Tabachnick BG, Fidell LS. Using multivariate statistics title: Using multivariate statistics. 2019.
 43. Rosenblad A. Applied multivariate statistics for the social sciences, fifth edition by James P. Stevens. International Statistical Review. 2009;77(3).

