

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2016, Bit Merah Tumpas Kanker yang Menyerang Tubuh, <http://www.qcjellygamat.net/bit-merah-tumpas-kanker-yang-menyerang-tubuh>, diakses tanggal 2 Juli 2016.
- Asgar, A. dan Rahayu, S.T., 2014, Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu, *Berita Biologi* 13 (3).
- Backer dan Brink, V.D., 1968, *Flora of java*, vol I,II,III, Wolters Noordhoff, Groningen, The Netherlands.
- Blois, M.S., 1958, Antioxidant Determinations by The Use of a Stable Free Radical, *Nature*, 181(1), 1199- 1200.
- Budiarti, A dan Kurnianingrum D.A., 2015, *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Merah (Capsicum annuum L.) Dan Aktivitas Antioksidannya*, Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai *Alternatif Medicine* Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Dalimartha, S dan Adrian, F., 2013, *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Dambalkar, V. S., Rudrawar B. D. and Poojari V. R., 2015, Effect On Ph, Tss, Acidity, Ascorbic Acid And Sensory Attributes During Storage Period Of Rts Made From Beetroot, Orange And Ginger Juice, *International Journal Of Food And Nutritional Sciences*, Vol.4, Iss. 5.
- Depkes RI., 1979, *Farmakope Indonesia*, Edisi III, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta, 47.
- Depkes RI., 1995, *Farmakope Indonesia*, Edisi IV, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dumbrava, D.G., Hadaruga, N.G., Moldovan, C., Raba, D.N., Popa, M.V. and Radoi, B., 2011, Antioxidant Activity of some Fresh Vegetables and Fruits Juices, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 17(2), 163-168.
- Fauziah, D., 2011, Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) Organik, *Jurnal Teknologi Pangan* Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Foye., W.O., 1996, Prinsip-prinsip Kimia Medisinal, Jilid II edisi kedua, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, Hal 1314

- ITIS, 2016<sup>a</sup>, Integrated Taxonomic Information System (ITIS) *Beta vulgaris* L., Report, <http://www.itis.gov> diakses tanggal 2 Juli 2016.
- Kumar, Y., 2015, Beetroot, A Super Food, *Journal IJESTA*, 1(3), 20-26.
- Molyneux, P., 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songklanakarin J. Sci. Technol., 26(2), 211-219.
- Rohmatussolihat, 2009, Antioksidan penyelamat Sel- sel Tubuh Manusia. *Biotrend*, 4(1), 5-9.
- Sayuti, K dan Yenrina, R., 2015 . *Antioksidan Alami dan Sintetik*, Andalas University Press, Padang.
- Santoso M.A., 2014, Kinetika Degradasi Antioksidan Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris*) Selama Proses Pemanasan dan Perubahan pH, *Skripsi*, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang..
- Steenis, V., 2003, *Flora untuk Sekolah Indonesia*, Diterjemahkan oleh Surjowinoto, M., Cetakan ke-9, PT Pradnya paramita, Jakarta.
- Sunarjono dan Hendro, 2015, *Bertanam 36 Jenis Sayur*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Venkatachalam, K., Rangasamy, R. and Krishnan, V., 2014, Total Antioxidant Activity and Radical Scavenging Capacity of Selected Fruits and Vegetables From South India, *International Food Research Journal* 21(3): 1039-104.
- Wardani, L.A., 2012, Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visible, *Skripsi*, Universitas Indonesia.
- Wibawanto, N.R., Ananingsih, V.K., dan Pratiwi, R., 2014, Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dengan Metode Oven Drying, Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi ke-5 Tahun 2014 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.