

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfi, L. 2016. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Bawang Putih (*allium sativum*) Hasil Pemanasan (*black garlic*) Menggunakan Metode DPPH. *Karya Tulis Ilmiah: Analis Farmasi dan Makanan*, Akademi Farmasi Putra Indonesia, Malang.
- Anonim, 2012. Landasan Teori Antioksidan. [http://eprints.Walisongo.ac.id/4175/4/093711003\\_bab2.pdf](http://eprints.Walisongo.ac.id/4175/4/093711003_bab2.pdf). Diakses tanggal 23 Mei 2019.
- Agustina *et al.* 2018. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Bahan Pangan Akibat Reaksi Maillard. [www.academia.edu](http://www.academia.edu). Diakses tanggal 18 Mei 2019.
- Choi, I. S., Cha, L, dan Y.Soon., 2008. Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules*. 19: 16811-16823
- Hernawan, U dan Setyawan, A. 2003. Senyawa Organosulfur Bawang Putih dan Aktivitas Biologinya, *Biofarmasi*, 1 (2) : 65-76.
- Ikhlas, N. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Pada Pembuatan *Black Garlic* Terhadap Aktivitas Antibakteri *Escherichia coli*. *Skripsi: Teknologi Pangan*, Universitas Pasundan Bandung.
- Ioannou, I., I. Hafsa, S. C. Hamdi, Charbonnel dan M. Ghou, 2012. Review of Effects of Food Processing and Formulation on Flavonoid and Anthocyanins Behavior. *J.Food.Eng.* 111: 208-217.
- Izzan, R. 2016. Pengaruh Penambahan Serbuk Bawang Hitam (*Black Garlic*) Terhadap Kualitas Minyak Goreng Bekas. *Karya Tulis Ilmiah: Analis Farmasi dan Makanan*, Akademi Farmasi Putra Indonesia, Malang.
- Junaidi, I. 2007. Kanker. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer
- Kementerian Kesehatan. 2018. Hasil Riskesdas 2018. <http://depkes.go.id>. Diakses pada tanggal 22 Mei 2019.
- Kimura, S *et al.* 2017. Black Garlic: A critical review of its production, bioactivity, and application. *J.Food Drug Anal.* 25: 62-64
- Kulla, P. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Bawang Putih terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Kulsum. 2014. Aktivitas Antifungi Ekstrak Bawang Putih dan Black Garlic Varietas Lumbu Hijau dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda Terhadap

- Pertumbuhan *Candida albicans*. *Skripsi*. FKIP. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- National Cancer Institute. 2009. Breast Cancer. <http://cancerweb.ncl.ac.uk>. Diakses pada tanggal 22 Mei 2019.
- Nurani, C. 2016. Pengaruh Pengeringan Terhadap Mutu Organoleptik dan Vitamin C Pada Teh Berbasis Takokak (*Solanum torvum Sw*). *Skripsi*. Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang.
- Prasonto, D., Riyanti, Gartika. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih. *Odonto Dental Journal*, 2 (4) : 123.
- Rahayu, S *et al*. 2015. Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Dari Limbah Kulit Bawang Merah Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Kimia*, 1 (2) : 1
- Samadi, B. 2000. Usaha Tani Bawang Putih. Yogyakarta: Kanisius.
- Syamsiah, I, dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Untari, I., 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *Gaster*. 7 (1): 547:554.
- Utami, P. dan Mardiana. L. 2013. Ajaib Tuntas Penyakit. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wibowo, S. 2007. Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wikipedia. 2019. Kanker. <http://id.m.wikipedia.org>. Diakses pada tanggal 21 Mei 2019.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta. <https://books.google.co.id/books>. Diakses tanggal 20 Mei 2019.
- Winona, N. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Beberapa Komponen Mutu *Solo Black Garlic* Dari Bawang Putih Varietas Lumbu Hijau. *Skripsi*. Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Yayasan Kanker Indonesia. 2019. Tentang Kanker. <https://yayasankankerindonesia.org>. Diakses pada tanggal 21 Mei 2019.
- Zhafira, R. 2018. Pengaruh Lama *Aging* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Produk Bawang Hitam. *J. Pangan dan Agroindustri*, 1 (6) : 36.