

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Antioksidan pada *Extra Virgin Olive Oil* merupakan antioksidan yang kuat dalam mencegah reaksi oksidasi. Ion Fe^{3+} menyebabkan oksidasi antioksidan dan ion Fe^{3+} tereduksi menjadi ion Fe^{2+} yang lebih aktif mengkatalis oksidasi lemak.



DAFTAR PUSTAKA

- Pangkalan Ide. 2009. *Health Secret of Olive*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Ardiansyah. 2008. *Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. <http://www.dokterandi.com/tag/subur/page/10/> (20 September 2010).
- Bendini, A., L. Cerretani, A. Carrasco-Pancorbo, A. M. Gómez-Caravaca, A. Segura-Carretero, A. Fernández-Gutiérrez, dan G. Lercker. 2007. *Phenolic Molecules in Virgin Olive Oils: a Survey of Their Sensory Properties, Health Effects, Antioxidant Activity and Analytical Methods. An Overview of the Last Decade*. *Molecules* 12: 1679-171.
- Candy, W. 2010. *Besi, Gejala Defisiensi Besi dan Makanan Kaya Besi*. <http://www.healthfoodspages.info/wp/id/article/iron-iron-deficiency-symptoms-and-iron-rich-foods/> (28 September 2010).
- Gordon, I. 1994. *Functional Food, Food Design, Pharmafood*. New York: Champman and Hall.
- Hariyatmi. 2004. *Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia*. *MIPA* 14(1): 52-60.
- Hart, H., L. E. Craine, dan D. J. Hart. 2003. *Kimia Organik*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Keceli, T. dan M. H. Gordon. 2002. *Ferric Ions Reduce the Antioxidant Activity of the Phenolic Fraction of Virgin Olive Oil*. *J. Food Sci.* 67(3): 943-947.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Lawson, Harry W. 1985. *Standarts for Fats and Oils*. Connecticut : AVI Pbl. Co. Inc.
- Lee, O. H., B. Y. Lee, Y. C. Kim, K. Shetty, dan Y. C. Kim. 2008. *Radical Scavenging-Linked Antioxidant Activity of Ethanolic Extracts of Diverse Types of Extra Virgin Olive Oils*. *J. Food Sci.* 73(7): C519-C525.

- Paiva-Martins, F. dan M. H. Gordon. 2002. *Effects of pH and Ferric Ions on the Antioxidant Activity of Olive Polyphenols in Oil-in-Water Emulsions*. J. Am. Oil. Chem. Soc. 79(6): 571-576.
- Paolino Ninfali, Gianfranca Aluigi, Mara Bacchiocca, dan Mauro Magnani. 2001. *Antioxidant Capacity of Extra-Virgin Olive Oils*. J. Am. Oil. Chem. Soc. 78(3): 243-247.
- Roedig-Penman, A. dan M. H. Gordon. 1998. *Antioxidant Properties of Myricetin and Quercetin in Oil and Emulsions*. J. Am. Oil. Chem. Soc. 75(2): 169-180.
- Sari, Atika. 2001. *Pengaruh Radikal Bebas terhadap Paru*. <http://members.fortunecity.com/bheru/referat/0101/atik1000.htm>. (15 September 2010).
- Vischers, M. N., P.L. Zock, S.A. Wiseman, S. Meyboom, dan M.B. Katan. 2001. *Original Communication Effect of phenol-rich extra virgin olive oil on markers of oxidation in healthy volunteers*. European Journal of Clinical Nutrition 55: 334-341
- Yuliana Rina. 2009. *Mengatasi Zat Besi (Fe)Tinggi dalam Air*. <http://advancebpp.wordpress.com/2009/04/16/mengatasi-zat-besi-fe-tinggi-dalam-air/> (28 September 2010).