

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Lajis, N.H., Shaari, *et al.*, dalam Abraham. 2005. *A labdane diterpene glucoside from the rhizomes of Curcuma mangga*, *J. Nat. Prod.* 68. 1090-1093.
- Ananta, E. 2006. *Resistant Starch: Serat Tersembunyi untuk Kesehatan*. Majalah Food Review Indonesia1 (5): 36 – 37.
- Andriani, Y. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beta Glukan dari Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3 (1) : 226-230.
- Anonim. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit* (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta.
- Arivazhagan P., Thilakavathy, T. dan Panneerselvam, C. 2000. *Antioxidant Lipoate and Tissue Antioxidants in Aged Rats*. Journal of Nutrition Biochemistry 11: 122-127.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Astawan,M. 2004. *Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkoang*. <http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses 8 Agustus 2016.
- BeMiller J, Whistler R. 2009. *Starch: Chemistry and Technology*. 3rd editions. Elsevier App. Sci. Publisher. New York. p. 646.
- Benabadji, S.H., Wen, R., Zheng, J.B., Dong, X. C., & Yuan, S.G., 2004. *Anticarcinogenis and Antioxidant Activity of Diindolylmenthane Derivatives*. Acta Pharmacology Sinica, 25, 666-671.

- Chilmijati, N. 1999. *Karakteristik Pati Garut dan Pemanfaatannya sebagai Sumber Bahan Baku Glukosa Cair (Tesis)*. Progam Pasca Sarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Djaafar et al. 2004. *Subtitusi Terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Cookies*. Yogyakarta: Agros 6(1) halaman 1-2.
- Djaafar et al. 2006. *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. Yogyakarta: Badan Ketahanan Pangan Bekerja sama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada.
- Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara..
- Faridah. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fatmawati, M. 2012. *Penggunaan The Zmijewski Model, The Altman Model dan The Springate Model sebagai Prediktor Delisting*. Jurnal Keuangan Dan Perbankan 16(1), h:56-65. Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Metro.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gonzales, P et al. 2004. *Highlights From the Trends in International Mathematics and Science Study (TIMSS) 2003*. Washington: National Center for Education Statistics, Institute of Education Sciences, U.S. Department of Education.

Hariana. 2006. *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta Hlm. 73-74.

Hariyadi, 1999. *Kimia dan Teknologi Pati (Manuskripsi Bahan Pengajaran)*. Yogyakarta : PPS UGM Press.

Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hersoelistyorini, W., Adri, D., 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptikteh Daun Sirsak (Annona muricata, Linn) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.

Hidayat, S., Prihatin and L. Budiono. 2000. *Kontribusi Gaplek sebagai Substitusi Makanan Pokok terhadap Kecukupan Energi dan Status Gizi Balita Keluarga Petani Tadah Hujan Semarang*. Penelitian Hibah Bersaing.

Husniarti, I. S. utami, dan S. Rahayu. 2001. *Subtitusi Terigu dengan Pati Garut (Marantha arundinaceae L.) pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: Agritech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian 21(1): 15-21.

Ibrani, Meilisa. F. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Stabilitas Fisik Gel Anti-Aging yang Mengandung Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Program Ekstensi Departemen Farmasi. Depok: Universitas Indonesia.

Kardinan, A dan Taryono. 2003. *Tanaman Obat Penggempur Aneka Penyakit*.

Edisi 1. Jakarta: Penerbit PT Agromedia Pustaka.

Lajis, N. H. 2007. *Recent Aspect of Natural Products Research and Development in Malaysia. International Symposium Biology, Chemistry, Pharmacology, and Clinical Studies of Asian Plants*. Indonesia: Surabaya.

Lindemann, Bernd (2000). "A Taste for Umami". *Nature Neuroscience* Huang A. L., et al. *Nature*, 442. 934 - 938 (2006).

Marboon, J.C., Bost, J.W., and Maroon, A., 2000, *Natural Anti-Inflammatory Agents for Pain Relief*, *Surgical Neurology International*, 1 (80)

Mariati, S. 2001. *Pembuatan Lemak Margarin Melalui Blending dan Interesterifikasi dari Lemak Kakao, RBD dan Minyak Sawit dan Minyak Kemiri* (Tesis). Medan: Universitas Sumatera Utara.

Maulani, R. R., R. Budiasih, dan N. Immaningsih. 2012. *Karakterisasi Fisik dan Kimia Rimpang dan Pati Garut (Maranta arundinacea L.) pada berbagai Umur Panen*. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo.

Murti, T. W. dan Hidayat, T. 2009. *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju*. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34 (1) : 10-15.

- Naraya S dan Moorthy. 2002. *Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches: A Review*. J Starch 54: 559 – 592.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: . Rineka Cipta.
- Nurjanah, E. 2019. *Pengaruh Tepung Kunir Putih dan Lama Pemanggangan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Pati Garut*. Yogyakarta: Skripsi.
- Oktavia, D. A. (2007). *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstradat*. Jurnal Standardisasi Vol 9 No. 1 Tahun 2007: 1-9.
- Ophart, C.E., 2003. *Virtual Chembook*. Elmhurst College
- Prihastuti, E. *Et al.* 2008. *Restoran Jilid 1, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Pujimulyani, D. and Sutardi, 2003. *Curcuminoid Content and Antioxidative Properties on White Saffron Extract (Curcuma mangga Val.)*. Proceeding International Conference. ISBN 979- 95896-6-5: 517-529.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *The Effects of Blanching Treatment on The Radical Scavenging Activity of White Saffron (Curcuma mangga Val.)*. International Food Research Journal 17: 615-621.
- Pujimulyani, D., Wayzka, A. 2004. *Antioksidative Properties of White Saffron Extract in the B-caratone Blanching and DPPH-radical Scavenging Method Indonesia Food and Nutrition Progres*. 12: 35-40.

- Rachmawati, N. I. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Riset Keperawatan*. Jakarta: PT Rajagrafinfo Persada.
- Richana, Nur. 2000. *Prospek dan Produksi Enzim Alfaamilase dari Mikroorganisme*. Buletin AgroBio Jurnal Tinjauan Ilmiah Riset Biologi dan Bioteknologi Pertanian Volume 3 Nomor 2 Tahun 2000.
- Rosidah. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani JAHE Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rumiantin, R., O. 2011. *Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus Acoroides*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Santoso, S. 2016. *Panduan Lengkap SPSS Versi 23*. Jakarta: Elekmedia Computindo
- Sarwono, Sarlito Wirawan. 1995. *Teori-teori Psikologi Sosial*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Suhertini E dan Lukman W. 2003. *Teknik Pembibitan Tanaman Garut dari Rimpang*. Buletin Teknik Pertanian Vol.8, No.1.<http://www.pustaka-deptan.go.id> [07 Agustus 2008]
- Suryaningtyas, P. 2013. *Pemanfaatan Pati Garut dan Tepung Waluh sebagai Bahan Dasar Biskuit untuk Penderita Diabetes*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syukur, C., 2003. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial, 1-2, 101-104, Skripsi. Fakultas Pertanian*. Lampung: Universitas Negeri Lampung.

- Tester RF, John K, Xin Q. 2004. *Review Starch Composition, Fine Structure and Architecture*. Journal of Cereal Science 39:151-165.
- Tewtrakul, S., S. Yuenyongwad, S. Kummee and L. Atsawajaruwan. 2005. *Chemical Component and Biological Activities of Volatile Oil of Kaempferia Galanga Linn*. Songkla- nakarin J. Sci. Technol. 27 : 503-507.
- Tonnesen.H.H. 1986. *Chemistry Stability and Analysis of Curcumin Naturally Occuring Drug Molecule*. Institut of Pharmacy, University of Oslo, Norway, 13-38.
- Turkmen, N., Sari, F. dan Velioglu, Y.S. 2005. *The Effect Of Cooking Methods On Total Phenilics And Antioxidant Activity Of Selected Green Vegetables*. Food Chemistry 93: 713-718.
- Wijaya. 2002. *Pengolahan Kue dan Roti*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Depok: Universitas Indonesia.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2014. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.