

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, F., Bhatt, A., Keng, C.L., Indrayanto, G., Sulaiman, S.F. 2011. *Effect of Yeast Extract and Chitosan on Shoot Proliferation, Morphology and antioxidant activity of Curcuma mangga in Vitro Plantlets*. African Journal of Biotechnology Vol 10(40), pp. 7787-7795.
- Afrizal, A. 2019. *Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing*. <http://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/filliacendekia> ISSN : 2502-5597; e-ISSN : 2598-6325.
- Ahmed, S., Ansari, A.A., Waheed, M.A., and Juned, S.A. 2013. *Extraction and Determination of Antioxidant Activity of Withania Somnifera*. Euro.J.Exp.Bio., 3(5): 502- 507
- Alvianti, F., Mukhtar, R. dan Marianne. 2012. *Penghambatan Degranulasi Mastosit Tersensitisasi Aktif oleh Curcuma mangga Val. & Zipp Pada Mencit Secara In Vitro*. Journal of Pharmaceutics and Pharmacology.
- Andriani, Y. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Betaglukan dari Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Gradien. 3 (1) : 226-230.
- Anonim. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Anonim. 2000. *Method 10-05.01 Guidelines for Measurement of Volume by Rapeseed Displacement*.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Anonim. 2011. *Syarat Mutu Cookies (SNI 2973:2011)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Kayu*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Anonim. 2019. *Tepung Terigu*. Badan Pusat Statistik
- Aprilia, N.P.R., Denaya, Yusa, Made, N., dan Pratiwi I. D. P. Kartika. 2019. *Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 2, 171-180, Juni 2019.

- Ariantya, F.S. 2016. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Arsyad, A. 2016. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Rajawali
- Arvianasari, E., Setiani, R.A., dan Pujimulyani, D. 2020. *The Effect of Concentration of Citric Acid and Blanching Time on the Antioxidation Properties of White Turmeric (Curcuma zedoaria (Berg) Roscoe)*. International Journal of Advanced Science and Technology Vol. 29, No. 7, (2020), pp. 1647-1653
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Depok: Penerbit Swadaya.
- Atmaka, N.R. 2019. *Uji Kandungan Gizi Organoleptik Kue Kering dengan Variasi Substitusi Tepung Kulit Singkong (Manihot esculenta Crantz)* (Skripsi). Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Bakhtra, D.D., Rusdi, dan Mardiah, A. 2016. *Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl*. Jurnal Farmasi Higea, Vol. 8, No. 2, 2016.
- Barki, T., Kristiningrum, N., Puspitasari E., dan Fajrin, F.A. 2017. *Penetapan Kadar Fenol Total dan Pengujian Aktivitas Antioksidan Minyak Jahe Gajah (Zingiber officinale var. officinale) (Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Jahe Gajah (Zingiber officinale var. officinale) Oil)*. e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol. 5 (3), September, 2017.
- Dinarto, W., Pujimulyani, D. dan Tamaroh, S. 2019. *Pengembangan Produk Bubuk Kunir Putih-Serai Instan di Desa Argomulyo*. Prosiding Seminar Nasional “Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta ISBN: 978-623-91109-3-2 242-249.
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. *Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake*. JPTK, UNDIKSHA, Vol. 8, No. 2, Juli 2011 : 59 – 74 ISSN 0216-3241
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum,L.) Terhadap Kualitas Cookies*. [skripsi]. Fakultas Teknik. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Fardiaz, S. 1992. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Bogor: IPB

- Faridah, A., Yuliasri A.K.S, Yusuf, L. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Hanuji, R.R. 2017. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Cookies Koro* (Tugas Akhir). Bandung: Universitas Pasundan.
- Hartono, Y. I., Widyastuti, I., Luthfah, H.Z., Islamadina, R., Can, A.T dan Rohman, A. 2020. *Total Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Temu Mangga (Curcuma mangga Val. & Zipp) dan Profil Pengelompokannya dengan Kemometrika*. J.Food Pharm.Sci. 2020, 8(1), 203-215.
- Jagat, A.N, Pramono, Y.B., dan Nurwantoro. 2017. *Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (2) 2017.
- Kasim, R., Liputo, S., Limonu, M., dan Mohamad, F. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Technopreneur, 6(2), 41-48.
- Lelita, D.I., Rohadi dan Putri, A.S. 2013. *Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (Camellia sinensis Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying)*. Skripsi. Semarang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom: Chiechester Publisher.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan Sitanggang, L. 2017. *Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Jurnal Agroindustri, Vol. 7 No. 1 Mei 2017: 1-10. ISSN 2088-5369.
- Meilita, Q. 2019. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*. Bandung: Universitas Pasundan.

- Muhalla, M.H. 2019. *Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (Allium sativum) Selama Proses Produksi Black Garlic* (Skripsi). Jember: Universitas Jember.
- Mukhtar. 1982. *Biskuit Limbah Tahu. Lomba Karya Ilmiah Inovatif Produktif*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fateta IPB.
- Munisa, A. M., dan Farida, A. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Malondialdehid (MDA) pada Mencit (Mus musculus)*. Penelitian Disajikan (Oral) dalam Simposium Nasional Kimia Bahan Alam ke-XX. Jakarta: UIN
- Mutmainah, F.N. 2015. *Pengaruh Variasi Pelarut pada Ekstraksi Rimpang Temu Mangga (Curcuma mangga Val.) terhadap Potensi Aktivitas Antioksidan dan Antifungi Secara In Vitro*. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulanan Malik Ibrahim Malang.
- Nisrina, H.H. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L.)*. <http://repository.unimus.ac.id> Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Normasari, R.Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies* (Skripsi). Surakarta: Uiversitas Sebelas Maret.
- Oktaviana, A.S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok*. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7 (2): 72-81, November 2017.
- Pambudi, S dan Widjanarko S.B. 2015. *Pengaruh Bahan Pengembang terhadap Karakteristik Kue Bagiak*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p. 1596-1607.
- Pangaribuan, A.D. 2013. *Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.)*. Yogyakarta. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Paulina, R.P., dan Pujimulyani, D. 2018. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Bubuk Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) dengan Variasi Penambahan Filler*. Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta ISSN: 2656-6796
- Perdani, R.E.P., Wikanastri, H. Dan Agus, S. 2018. *Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf dan*

- Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus*. Jurnal Pangan dan Gizi 8 (2): 11-21.
- Pujimulyani, D. 2003. *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Antioksidasi Sirup Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Agritech Vol. 23 No. 3 halaman 137-141.
- Pujimulyani, D. dan Agung, W. 2009. *Sifat Antioksidatif, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. AGRITECH, Vol. 29, No. 3.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. *The Effects of Blanching Treatment on The Radical Scavenging Activity of White Saffron (Curcuma manggaVal.)*. International Food Research Journal17: 615-621
- Pujimulyani, D., Yulianto, W.A dan Setyowati, A. 2019. *Efek Pemberian Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) pada Tikus Diabet terhadap Kolesterol Darah Secara In Vivo*. Prosiding Seminar Nasional “Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta ISBN: 978-623-91109-3-2 250-256.
- Pujimulyani, D., Santoso, U., Luwihana, S., dan Maruf, A. 2020. *Orally Administered Pressure-blanching White Saffron (Curcuma mangga Val.) Improves Antioxidative Properties and Lipid Profiles In Vivo*. Heliyon Journal Vol. 6 (2020) e04219.
- Putri, N.A., Herlina, dan Subagio, A. 2018. *Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi*. Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No. 01.
- Putri, N.L.H dan Pujimulyani, D. 2018. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstra Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) dengan Variasi Penambahan Filler*. Prossiding Seminar Nasional “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta – Yogyakarta, 28 April 2018 ISSN: 2656-6796.
- Putri, R.M., Almasyhuri, dan Mirani, M. 2018. *Penambahan Campuran Susu Skim dan Lemak pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynous L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi. Vol 1, No 1 (2018).
- Rahayu, R. dan Kadek, Ni. 2020. *Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena terhadap Karakteristik Mutu Cookies*. Diploma thesis. Denpasar: Poltekkes Denpasar.

- Rosmisari, A. 2006. Review: *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Bogor: Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset
- Santoso, I. 2016. *Thiwul dan Ghatot GunungKidul-Cerita Fakta Sumberdaya Alam Tropis*. <http://negerikuindonesia.com/06> [5 Maret 2020]
- Sarifudin, A., R. Ekafitri, Surahman, D.N., Putri, S. 2015. *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa paradisiaca)*. AGRITECH, Vol. 35, No. 1.
- Septiani, V. E., Jus'at, I., dan Wijaya, H., 2016. *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Jurnal Nutrisi 1:1-13
- Sitoresmi, M.A.K. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. Paper Nutritional Study S1 Faculty Of Health Sciences. Surakarta: Muhammadiyah University of Surakarta
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Bogor: SEAFast Center IPB.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur Cet.4*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sukardi. 2001. *Antioksidan Alami sebagai Pengawet Makanan dan Pemeliharaan Kesehatan Tubuh*. Jurnal Ilmiah Besari, No. 31, Th. XIV, 2011
- Sumarlin, U., Tamaroh, S. dan Setyowati, A. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Biskuit yang Disubstitusi Dengan Tepung Bekatul Terfermentasi*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., dan Ratnaningsih, W. 2011. *Pemanfaatan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011
- Saryono, G. 2013. *Kajian Penggunaan Tepung Garut (Maranta arundinacea L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Bekatul Beras Merah dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Syukur, C. 2003. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*. 1-2, 101-104. Jakarta: Penebar Awadaya.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Triatmaja, M. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima*. *Jurnal Publikasi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wanita, Y.P. Dan Wisnu, E. 2013. *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2013*.
- Widiantara, T., Arief, D.Z., dan Yuniar, E. 2018. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*. *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 5, No.2, Tahun 2018.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulandari, E.S. 2018. *Pengaruh Lama Blansing dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Ganyong (Canna edulis Ker.) Difortifikasi Iodium*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Yustinianus, R.R., Wunas, J., Rifai, Y., dan Ramli, N. 2019. *Kadar Kurkumin dari Ekstrak Beberapa Rimpang Suku Zingiberaceae*. *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences* 2019 4(1): 15-19.