

## DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Lajis, N.H., Shaari, K., Israf, D.A., Stanslas, J., Yusuf, U.K., Raof, S.M., dalam Abraham., 2005, *Alabdane diterpene glucoside from the rhizomes of Curcuma mangga*, J. Nat. Prod, 86, 1090-1093.
- AB Ateea, ES Omayma, MY Mohammed dan G. Ahmed. “Pengaruh metode masakan rumah terhadap komposisi fenolik dan aktivitas antioksidan dari kulvitar ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Yang ditanam di Mesir.” *Ilmu Pangan dan Gizi*, Vo. 3, No.4 seni.Indo. 18493, 2012.
- Ahmed, S., A. Ansari, A., Q., 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.
- Aji, Dony. 2017. *Pengaruh Subtitusi Tepung Gatot Instan Dan Penambahan Mentega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biskuit*. Jurusan Pendidikan Kesehatan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya :Surabaya.
- Alvianti, F., Mukhtar, R., Marianne.2012. *Penghambatan Degranulasi Mastosit Tersenditisari Aktif oleh Curcuma mangga Val. & Zijp pada Mencit Secara in Vitro*.Journal of Pharmaceutics and Pharmacology.
- Andriani, Y. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beta glukukan dari Saccromyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3 (1) ; 226-230
- Anonim, 2000. SNI 01-3751-2000. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim,2010.*SeputarTepungTerigu*.<https://www.bogasari.com/tentangkami/sep-utar-tepung-terigu.aspx>.Diakses pada 6 Oktober 2012.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro., dan Setya B. M.A. 2017. *Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuak Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6 (1) :52-56.
- AOAC. 2005. *Official Mrthods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- AOAC. 1995. *Official Mrthods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*.Aoac Int., Washington. P:97-149.
- Aprilia,N.P.R. Denaya, Yusa, N. Made, 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.
- Astawan, M. 2009. *Antioksidan Tingkatan Pamor Bengkoang*.  
<http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses 8 Agustus 2016.

- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 1987. *Ilmu pangan*. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>.
- De Man, M.J.1999. *Principles of Food Chemistry*. 3<sup>rd</sup> Edition. Aspen Publisher. Gaithersburg.
- Dzakiyyah, Anis. 2000. *Evaluasi Antioksidan ekstrak rimpang kunyit, kencur, temu giring dan temu kunci menggunakan system DPPH dan linoleate*. Skripsi FTP.UGM.Yogyakarta.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Skripsi.Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Fitasari, Eka. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Journal Vol. 4, No. 2, Hal 17-29.
- Hartiwi.2001. *Pengaruh Waktu Pemanasan dan Kombinasi Ekstrak Jahe, kunyit, Kencur dan Temulawak Terhadap Daya Tangkap Radikal Bebas (DPPH)*.UGM.Yogyakarta.
- Huang C et al. 2005. Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus cereus*. *Journal of Biochemistry and molecular Biology*, 38: 82-88.
- Kadarisman, D. dan Sulaeman, A. 1993.*Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. IPB, Bogor.
- Kartika, B, P. Hastuti dan W. Supantoro. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Keraten, S., 2005. *Penghantar Teknologi Dan Lemak Pangan*. Jakarta : Penerbit UI-Press, 174, 69,113.
- Keraten.S., 2008.*Penghantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 26 hlm.
- Lestariana, W., Triandiasih, H., Sismindari dan Mubarika, S. (2000) *Identifikasi protein aktif dalam Curcuma mangga Val. dan uji aktivitasnya pada DNA Superkoil*. *Buletin ISF* 3 :25-30.
- Lewis, M. J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering, 3th Edition*.Skripsi. Fakultas Teknologi Penelitian. Universitas Lampung. Lampung.
- Matz, S. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition Westport Connecticut : The Avi Publising Co, Inc.

- Mastura, Y.M., Hasnah, H. and Yap, Y.T. 2017. *Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of Instan Mix Spices Cooking Pastes*. International Food Research Journal 24(1): 68-74.
- Mudjajanto, E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Skripsi. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Murtiningsih dan Suryati. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jurnal Litbang Pertanian 24 (3) : 56-65.
- Muhlisah, Fauziah. 1999. *Temu-temuan & Empon-empon, Budi Daya dan Manfaat*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.
- Nurdjanah, S dan N. Yuliana. 2013. *Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik menggunakan Rotary Drum Dryer*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama. Dikti. Universitas Lampung. Lampung.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- 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 blancing treatment on the radical scavenging activity of white saffron (Curcuma mangga Val.)*. International Food Research Journal 17:651-621.
- D. Pujimulyani, S. Raharjo, Y. Marsono dan U. Santoso. “Zat Fenolik dan Aktivitas Antioksidan dari Saffron Putih (*Curcuma Mangga* Val.) Sebagai Dipengaruhi oleh Metode Blancing”. *Akademi Sains, Teknik, dan Teknologi Dunia Jurnal Internasional Nutrisi dan Teknik Pangan*, vol. S70, hlm.947-950, 2013.
- Pujimulyani, D., Yulianto, WA, Setyowati A., Arumwardana, S., Amalia, A., Kusuma, HSW, dkk., 2018. *Penghambatan amilase dan aktivitas pemulungan radikal bebas ekstrak dan fraksi kunyit putih*. J. Food Technol. Industri 29, 10-18.
- Putri, Niken Larasati Herwanto dan Pujimulyani, Dwiwati. 2018. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) dengan Variasi Penambahan Filler*. Seminar Nasional ISSN : 2656-6796 “Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan” Universitas Mercu Buana Yogyakarta- Yogyakarta, 28 April 2018.

- Rai, B., Kaur, J., Jacobs, R., Singh, J., 2010. *Possible action mechanism for curcumin in pre-cancerous lesions based on serum and salivary markers of oxidative stress*. Int. J. Oral Sci.52, 251-256.
- Rumiatin, RO. 2011. *Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus acoroides*. Skripsi.IPB. Bogor.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar : Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius.Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2005.*Ubi Jalar : Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sahara.2011. *Penggunaan Kepala Udang sebagai Sumber Pigmen dan Kitin dalam Pakan Ternak*. J. Agribisnis dan Industri Peternakan (1) 1:31-35.
- S. Saikia dan CL Mahanta. Pengaruh mengukus, merebus, dan memasak dengan microwave pada total fenolat, flavonoid dan sifat antioksidan dari berbagai sayuran di Assam, India. *Jurnal Internasional Ilmu Pangan dan Gizi*, Vol. 2 No.3. hlm. 47-53, 2013.
- Soekarto. TS. 1985. *Pertanian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.Bharata dan Agroindustri 2(3) :224-231.
- Soekarto, S.T., 1990. *Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri. Distributor, dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia*. Risalah Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan,. Jakarta.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sufi, S.Y.2009. *Sukses Bisnis Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sufi S.C. 1999. *Kreasi Roti*. PT Gedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Sundari, Dian. Alamsyhuri Dan Astuti Lamid. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes 20:4.
- Syukur. 2003. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial, 1-2, 101-104*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno.2002. *Kimia Pangan dan Gizi*.Gramedia. Jakarta.

- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Thesis. Universitas katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarsi H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.