

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras. *SNI 3547-1-2008*, 1-43.
- Adawiah, Dede, S., dan Anna, M., 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia*. Vol 1 No.2: 130-136.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Amin, L. dan Lee, Y. W. 2005. Effect of Different Blanching Times on Antioxidan Properties is Selected Cruciferous Vegetables. *J. Sci Food Agric* 85, 2314-2320.
- Ananingsih, V. K., Arsanti, G. dan Nugrahedi, R. P. 2017. PengaruhPra Perlakuan Terhadap Kualitas Kunyit yang Dikeringkan dengan Menggunakan Solar Tunnel Dryer. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Vol. 22(2): 79-86.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriandi , A. 2011. *ktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (Fasciolaria salmo)*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Aqil, M. dan Arvan, R. Y. 2016. *Deskripsi Varietas Jagung Unggul* . Balai Penelitian Tanaman Serelia.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Bactiar, A., Ali, A. dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *Jom Faperta UR* , Vol. 4 No.1.
- Basalmah, R. S. 2006. *Optimalisasi Kondisi Ekstrasi Kurkuminoid Temulawak dan Kunyit*. Skripsi. Departemen Kimia. FMIPA. IPB. Bogor.
- Buckle, K. A., R, A. E., G, H. F. dan M, W. 1987. *Ilmu Pangan* . Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Charley , H. dan Weaver, C. 1998. *Food (A Scientific Approach)*. New Jersey: Prentice Hall.

- Dachliani dan Diessy, M. 2006. *Permintaan Impor Gula Indonesia Tahun 1980-2003*. Semarang: Magister Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan. UNDIP.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut* . Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- De Man, M. J. 1999. *Principles of Food Chemistry*. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Dewi, P.J.N, A. Hartiati, dan S. Mulyani. 2016. Pengaruh Umur Panen dan Tingkat Maserasi Terhadap Kandungan Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 4(2) : 101-111.
- Dietrich, W. C., Huxsoll, C. C. dan Guadagni, D. G. 1970. Comparison of Microwave, Coventional and Combination Blanching of Brussels sprouts for Frozen Storage food Tech. 24 (5), 105-109.
- Dwidjoseputro, D. 2009. *Pegantar Fisiologi Tumbuhan* . Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensoris dan Warna Pada pembuatan Telur Asin Dengan Asin Cara Basah. *Jurnal Technopreneur* , 5 (1) : 8-12.
- Estiningsih, D. dan N, R. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Iponoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut Untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*, 3(2): 8-15.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Farid, U. 2013. *Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val.) Terhadap Karakteristik Permen Jelly*. Skripsi. Surakarta: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Fisher, E. L. 2011. *Physicochemical Characterization of a Novel Strawberry Confection for Delivery of Fruit Bioactives to Human Oral Mucosa*. Thesis, The Ohio State University.
- Goldberg , I. 1994. *Introduction*. In : *Goldberg I.(Ed.). Functional Foods*. Chapman & Hall, New York: Designer Food , Pharmafoods, Nutraceuticals.
- Grafianita. 2011. *Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Simplisia Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Hadistiani, N. 2014. *Laporan Praktikum teknologi Pengolahan Pangan Nabati (Pembuatan Permen/ Soft Candy)*. Bogor: Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Juanda.
- Handayani, H., and F.H. Sriherfyna. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonik Bath. (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1):262-272.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*. 66-75
- Hayulistya Dinta P. E., Affandi, Dian Rachmawati dan Sari, Mustika Ardhea. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Jintan Hitam (*Nigella sativa*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 5 No. 4.
- Hidayat, N. dan Ken, I. 2004. *Membuat Permen Jelly* . Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hunaefi, D. 2002. *Aplikasi Gelatin Dari Ikan Cucut Dan Ikan Pari Pada Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iorio, E. L. 2007. The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory. *Special*, Vol. 4 No.1.
- Iyengar, R. And A. J. Mc Evily. 1992. Anti Browning Agents: Alternatives to the Use of Sulfite in Foods. Trends in Food Science & Technology. *Elsevier Journal* (3): 60-64.
- Jin, E. J., Chan, C. C., Agi, E., Cherry, S., Hanacik, E., Buszczak, M., et al. 2012. Assesment of Factors Associated With the Quality of Life in Korean Type 2 Diabetic Patients. *Internal Medicine*, 52 :179 – 185.
- Junaida, S. dan Utomo, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gula Pasir Terhadap Kualitas Permen Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Teknologi Pangan* , Vol 7 (1) : 39-45.
- Karel, M. dan Lund, D.B. 2003. *Physical Principles of Food Preservation: Revised and Expanded*. 2nd ed. Marcel Dekker. Inc., New York.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Katsunori, O. dan C. Spence. 2011. Effects of Visual Food Texture on Taste Preception. *i-Perception*. Vol. 3, Hlm. 966.
- Kim, T. J., Silvia, J. L., Kim, M. K. dan Jung, Y. S. (2010). Enhanced Antioxidant Capacity And Antimicrobial Activity Of Tannic And By Thermal Processing. *Food Chemistry* 118: 740-746.

- Kemp S. E., Hollowood, T. and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kurhekar, S.P., Patil, S.R. dan Patil, R.R. 2015. Studies On Quality Evaluation Of Blanched Turmeric. *International Journal of Processing and Post Harvest Technology*. 6(1): 114–117. <http://doi.org/b9r6>.
- Lees, R and E. B. Jackson. 2004. *Sugar Confectionary and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho. Ltd. East Kilburide. Scotland, 379.
- Lina. 2008. *Standarisasi Ekstrak Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val.)*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Maharani, B. C., Lindiarti, T. dan Diniyah, N. 2016. Pengaruh Variasi Waktu Blanching dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Ekstrak Pigmen Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Journal Penelitian Pangan - ISSN : 2528-5157*, Volume 1.1.
- Mahardika, B., Chandra., Darmanto dan Dewi. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3 (3). Hal: 112-120.
- Malik, I. 2010. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serata Thumb)*. Skripsi. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hassanuddin Makasar.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1– 10.
- Marino, F.J. and F. Benjamin. 1986. Industrial sterilization. In: Kenneth E. Avis, Leon Lachman, and Herbert A (editors). *Pharmaceutical Dossage Form: Parenteral Medications*. Vol 2. Marcel Dekker Inc. New York. p. 2-4.
- Margareta, M. 2016. *Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Terhadap Waktu Pengeringan Serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit Kuning* . Semarang: Unika Soegijapranata.
- Mariani, C. 2019. *Pengaruh Metode Blanching Terhadap Karakteristik Pisang Kering (Musa sp)*. Skripsi. Bandung : Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- McWilliams, M. 1997. *Foods : Eksperimental Perspectives, 3rd edition*. New Jersey Columbus. Obio: Prentice
- Meilgaard, Carr, B. T. dan Cille , G. P. 1999. *Sensory Evaluation Techniques. 3rd Edition*. Boca raton (dapus uji hedonik): CRC Press.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan Dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Kweni*. Skripsi. Bogor: IPB.

- Muchlisun, A. 2015. *Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan*. Jember: Tugas Akhir Jurusan Teknologi.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Muchtady, T. R. dan A. Sanny. 1991. *Teknologi Pengolahan Permen Jelly Gelatin*. Fateta IPB, Bogor.
- Muhandri, Tjahja dan Subarna. (2009). Pengaruh Kadar Air, NaCl dan Jumlah Passing terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XX(1): 71-77.
- Nianti, Erningtyas Elok, Bambang Dwilok dan Bhakti Etza Sediani. 2017. Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C dan Sifat Organoleptik Pada Permen *Jelly Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon)*. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1) : 64-69.
- Nida, E H, Cut Nilda dan Sakirin Manik. 2018. Kajian Pembuatan Permen *Jelly* Dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi L*) . *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol . 10 , No 01.
- Nuraini, H. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak Yang Sehat*. Jakarta: Qultum Media.
- Nursalim, Y dan Razali, Z. Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pusaka. Jakarta.
- Pagur, Yohanes, W., Mulyani, Sri dan Suhendra, Lutfi. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Krim Kunyit dan Daun Asam. *Journal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 8, No. 4, 569-579.
- Pardede, M. C., Julianti, E. dan Ridwansyah. 2017. *Pengaruh Suhu Blanching dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Permatasari, T. D., Sumarlan, S. H. dan Susilo , B. 2013. Uji Pembuatan Marning Jagung dengan Menggunakan Autoklaf. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1 (1) : 69-75.
- Praptiningsih , Y. 1999. *Teknologi Pengolahan*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Prathapan, A., Lukhman, M., Arumughan, C., Sundaresan, A. and Raghu, K. G. 2009. Effect of heat treatment on curcuminoid, colour value and total

polyphenols of fresh turmeric rhizome. *International Journal of Food Science and Technology*.

- 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., Raharjo, S., Marsono, Y., Santoso, U., 2013. Zat Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Kunir Putih (Temulawak Mangga Val.) yang Dipengaruhi Oleh Metode *Blanching*. *Akademisi Dunia. Sci. Ind. Teknologi*. 7, 947–950.
- 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.
- Ramayani, S. 2012. *Pengaruh Pemberian Kunyit (Curcuma domestica) Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Rasyid, A. 2004. Beberapa Catatan Tentang Agar-agar. *Oseana*, Vol. XXIX (2) : 1-7.
- Rismandari, M., Agustini, T. W. dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumpuk Laut (*Eucheuma spinosum*). *Journal of Fisheries Science and Technology*, Vol. 12 No. 2 : 103-108.
- Roy, M. K., Juneja, L. R., Isobe, S. dan Tsushida, T. 2009. *Steam Processed Broccoli (Brassica oleracea) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems*. *Food Chem*. 114: 263-269.
- Rukmana. 2004. *Temu-temuan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: Sinar Wadja Lestari.
- Salunke dan Mayee. 2013. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli. *Jurnal Rekapangan*. 9 (2):1- 5.
- Sandjaja dan Atmarita. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Sandjaja. 2013. *Kamus Gizi*. Jakarta: PERSAGI.
- Santoso, D. 2007. *Pemanfaatan Gelidium sp. dalam Pembuatan Permen Jelly*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Saputri, A. D., Pratiwi, E. dan Fitriana, I. 2019. *Kajian Formulasi Sari Kunyit (Curcuma domestica Val.) dan Sari Buah Lemon (Citrus limon L.)*

Terhadap Sifat Fisik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly.
Semarang: Program Studi Teknoloi Hasil Pertanian. fakultas Teknologi
Pertanian. Universitas Semarang.

- Saputro, T. A. 2019. *Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin Pada Pembuatan Permen Lunak Selaput Biji Carica. Skripsi.* Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang: Semarang.
- Septiani, Ni, K. A., Parwata, I. M. O. A. dan Putra , Anak A. B. 2018. Penentuan Kadar Total Fenol, Kadar Total Flavonoid dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gaharu (*Gyrinops Versteegii*). *Jurnal Matematika, Sains dan Pembelajarannya*. Vol. 12 No. 1.
- Sigit, Y. P. 2016. *Eksperimen Pembuatan HardCandy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. Skripsi.* Semarang: Tata Boga Universitas Semarang.
- Simanjuntak, S., 2011. Studi Kimia Dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa*) Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna. *Jurnal Kimia Mulawarman* Volume 9 No. 1, November 2011 ISSN 1693-5616 Kimia F-MIPA Unmul.
- Singh, G., I. P. S. Kapoor, P. Singh, C.S. de Heluani, M.P. de Lampasona, C.A.N. Catalan. 2010. Comparative study of chemical composition and antioxidant activity of fresh and dry rhizomes of turmeric (*Curcuma longa* Linn.). *Food and Chemical Toxicology*. 48:1026-103.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Stanojeviic, J. S., Stanojevic. L. P., Cvetkovic, D. J. and Danilovic, B. R. 2015. *Chemical Composition, Antioxidant And Antimicrobial Activity Of The Turmeric Essential Oil (Curcuma domestica Val.)*. 4(2):19–25.
- Subaryono dan B. S. B. Utomo. 2006. Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Volume 1 (1) : 19-26.
- Sudaryati. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin . *Jurnal Rekapangan* , 7 (2) : 199-213.
- Sudarmadji, S., B, H. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, Slamet., H. Bambang dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.
- Sumiati, T. 2014. *Kunyit Si Kuning yang Kaya Manfaat.* Cakrawala.

- Sudaryani dan Sugiharti, Endang. 1990. *Budidaya dan Penyulingan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukatiningsih. 2010. *Handout Pentuan Kadar Karbohidrat*. Jember: Universitas Jember.
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa, M. dan Wiyarti, S. 2020. Senyawa Pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*. 5, 35-42.
- Szczesniak AS. 2002. *Texture is Asensory Property*. Food Quality and Preference 13: 215-225.
- Untoro, N. S., Kusrahayu dan B, E. S. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos* F). *Animal Agriculture Journal*., 1(1): 567-583.
- Verawati, Nengsih., Aida, Nur., Assrorudin dan Wijayanto, Andre. 2020. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen *Jelly* Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 9, No. 2, 81-87.
- Voragen, A. G. dan Pilnik, W. 2004. Pectin-Degrading Enzymes in Fruit and Vegetable Processing. *American Chemical Society Symposium Series*, 389(7):93–115.<http://doi.org/fs9xzz>.
- Wahyuni A., Hardjono dan Yamrewav PH. 2004. *Ekstraksi Kurkumin Dari Kunyit*. Pros. Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. hlm. 2.
- Wahyuningtyas, Sasy. E. P., Permana, I. Dewa. G. M. dan Wiadnyani, A. A. I. Sri. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal ITEPA*. Vol. 6 No. 2.
- Wicaksono, Gilang, Satrio dan Elok Zubaidah. 2015. Pengaruh Karagenan Dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu Dan Karakteristik *Jelly* Drink Daun Sirsak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.281-291.
- Widagdha, S dan F.C.Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 248-258.
- Widiyanti, Ratna. 2006. *Analisis Kandungan Antioksidan dan Fenol Pada Jahe*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Widjaya, C. H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. *Healthy Choice*. Edisi IV.

- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N. dan Nugrahini, N. I. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: UB Press.
- Wijaya, C. H. 2009. *Foodreview*. Majalah Foodreview Indonesia. Vol. IV. Tahun 2009.
- Winarto, W. P. dan Tim Lentera. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gisi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2011. *GMP Good Manufacturing Practices (Cara Pengolahan Pangan yang Baik)*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI).
- Wulansari, D dan Chairul. 2011. Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*. 16 (1): 22-25.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes Affected by Extraction. *Journal of Food Science*. 72: SI 59-66. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2006.00260.x.
- Zakaria, F. R. 2015. *Pangan Nabati, Utuh dan Fungsional sebagai Penyusun Diet Sehat*. . Bogor: Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogot.