

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, F., Bhatt, A., Keng, CL., Indrayanto, G., Sulaiman, SF. 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.
- Akhbar, M. A. 2015. *Analisis Sifat Fisikokimia dan Sifat Fungsional Beras (Oryza sativa) Varietas Beras Hitam dan Beras Merah Asal Cianjur, Solok, dan Tangerang*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 43 hal.
- Anonim. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. BPOM. Jakarta.
- Arif, Marhana. 2017. *Kajian Pengolahan Cokelat Batang dengan Substitusi Karagenan dan Penambahan Jahe Instan terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisik, dan Kimia*. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kendari
- Arwin. 2018. *Kajian Sifatorganoleptik dan Nilai Gizi Snack bar Berbasis Tepung Beras Merah dan Kacang Merah (Phaseolus vulgarisl.) sebagai Makanan Selingan yang Berserat Tinggi*. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Sulawesi
- Anonim. 2011. *Badan Standardisasi Nasional Biskuit*. SNI No. 2973-2011.
- Burda, S., dan Oleszek, W. 2001. *Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2774-2779.
- Carpenter R. P., D. H. Lyon, dan T. A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control, Second Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Chandra, Feriana. 2010. *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor l), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Dalimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.

- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pemanfaatan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan. Jakarta
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan 1 (1) : 48 - 57.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Gandjar, I. G., dan Rohman, A. 2012. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Ghiselli, A., Nardi, M., Baldi, A., and Scaccini, C. 1998. *Antioxidant Activity of Different Phenolics Fractions Separated from an Italian Red Wine*, J. Agric. Food Chem, 46, 361-367
- Gusmaini, M. Yusron, dan M. Januwati. 2004. *Teknologi Perbanyak Benih Sumber Temu Mangga*. Perkembangan Teknologi Tro Vol. XVI, No 1, 2004.
- Hariyani, E. 2013. *Pangan VS Pangan Fungsional*. Dalam www.bbpplembang.info, diakses tanggal 20 Juni 2019 pukul 13.48 WIB.
- Harmanto, N dan Utami, P. 2013. *Jamu Ajaib Penakluk Diabetes*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Herani dan M. Rahardjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 99 hlm.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L. 2005. *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53, 1841-1856.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering Volume I*. CRC Press. USA.
- Indrasari, Siti Dewi, dan Adnyana. 2006. *Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 No. 2
- Indriyani F., Nurhidaja & Suyanto,A. 2013. *Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan lama pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi 8(4): 109.
- Juniawati. 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen*. IPB. Bogor. 34-67.

- Kimberlee, JB. 2007. *Us Whey Ingredients In Nutrition Bars And Gels*. Arlington. USDEC
- Kristin, D. P. 2014. *Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Tenol pada Serealia, Umbi, dan Kacang*. IPB. Bogor.
- Ladamay, N. A dan Yuwono, S.S. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.1 p.67-78
- Li, H.B., Cheng, K.W., Wong, C.C., Fan, K.W., Chen, F., and Jian Y., 2007, Evaluation of Antioxidant Capacity and Total Phenolic Content of Different Fractions of Selected Microalgae, *Food Chemistry*, 102:771- 776.
- Lobato, L.P.; A.E.C. Pereira; M.M. Lazaretti; D.S. Barbosa; C.M. Carreira; J.M.G. Mandarino and M.V.E. Grossmann. 2011. *Snack bars with High Soy Protein and Isoflavone Content for Use in Diets to Control Dyslipidaemia*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1 : 1-10.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21
- Mubarokatin, Al Havidz. 2019. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Fenol Total Bubuk Kunir Kunir (Curcuma mangga Val.)*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta
- Nur, A.M. dan Astawan, N. 2011. *Kapasitas Antiooksidan Bawang Dayak (Eleutheria palmifolia) dalam Bentuk Segar, Simplisia dan Keripik pada Pelarut Nonpolar, Semipolar dan Polar*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2008. *Antioxidants in Food : Practical Application*. Woodhead Publishing Limited. London
- Pratt, D.E dan B.J.F Hudson. 1990. *Natural Antioxidant Not Exploited Commercially dalam Food antioxidant*. Hudson, B.J.F (ed) Elsevier Applied science. London.
- Proestos, C., Bakogianis, A., Psarianos, C., Koutinas, A., Kanellaki, M dan Komaitis, M. 2005. *High Performance Liquid Chromatography Analysis of Phenolic Substances in Greek Wines*. *Journal of Food Control* 16: 319-323
- Pujimulyani, D. dan Sutardi . 2003. *Curcuminoid Content and Antioxidative Properties On White Saffron Extract (Curcuma mangga Val.)*. Proceeding International Conference on Redesigning Sustainable Development on Food and Agricultural System for Developing Countries. Yogyakarta.

- Pujimulyani, D., Sri Raharjo, Marsono, dan Umar Santoso. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech.
- Qodarsih, S. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Kunir Putih dan Penambahan Sodium Stearoyl-2 Lctyllate terhadap Tekstur, Tingkat Pengembangan Volume dan Tingkat Kesukaan Biskuit*. Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta. Yogyakarta
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15, No. 1 15(1):1-5.
- Sari, Suci Mayang, 2016. *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack bar*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Setyowati, W. T dan Nisa, F. C. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kaajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (3) :224-231
- Sitohang, K.A.K., Lubis, Z., Lubis, L.M. 2015. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (3) : 308-315
- Suardi, D. 2005. *Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol 24, No.3, 2
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Syukur, C. 2003. *Budidaya Tanaman Obat Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tonnesen, H.H. and Karlsen, J. 1985. *Studies on Curcumin and Curcumin oids: V. Alkaline Degradation of Curcumin*. Lebenum Uniers Forch.
- Widi, Y. F. 2012. *Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (Oryza nivara) dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Heri. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta