

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., N. H. Lajis, K. Shaari, D. A. Israf, J. Stanslas, U. K. Yusuf, dan S.M. Raof. 2005. *A Labdane Diterpene Glucoside from The Rhizome of Curcuma Mangga*. American Chemical Society of Pharmacognosy.
- 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.
- Andi Nur Alamsyah. 2006. *Taklukan penyakit dengan teh hijau*. Jakarta: Agro Media Pustaka. Hal. 34-36, 46-58, 59-60.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food chemistry. Second Edition*. Springer. Verlag. Berlin Heidenberg.
- Bourne, MC. 1982. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press. London.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Bayu Media, Malang.
- Chan. 2008. *Antioxidant and tyrosine inhibition properties of leaves and rhizomes of ginger species*. Food Chemistry. 109(3) : 477-483.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. John Wiley and Sons, Inc. New York
- Darmajana, A. D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas*. Seminar Nasional Teknik Kimia, Yogyakarta.
- De Man, J.M. (1997). *Kimia Makanan*. (Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Padmawinata, Prof. Dr. Kosasih). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- DeMann, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport. Connecticut. P. 17-18.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu. 2006. *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. Jurnal Badan Ketahanan Pangan bekerja sama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Djaafar, Titiek F. 2010. *Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.

- Dwiyanti, Gebi dan Hati Nurani. 2014. "*Aktivitas Antioksidan Teh Rosella (Hibiscus sabdariffa) Selama Penyimpan dan Pada Suhu Ruang*". Seminar : Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains Vol 5, No 1. Bndung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Hammershoj, M. and J. Anderson. 2002. *Egg processing focus on the functional properties of egg albumen powder*. Poultry International. 41: 18-24.
- Jonathan, A.A.T., Trisnawati, C.Y., and Sutedja, A.M. 2016. *Pengurangan Kuning Telur pada Beberapa Konsentrasi Gum Xanthan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cake Beras Rendah Lemak*. Jurnal Agroteknologi 10:1, 1-11.
- Juwita, C. 2012. *Kajian Karakteristik Edible film Berbasis Pati Ganyong (Canna edulis Kerr) yang Ditambah Plasticizer Sorbitol*. Skripsi. media.unpad.ac.id/thesis/240210/2008/240210080125_c_9740.pdf (diakses tanggal 29 Mei 2016)
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU Pangan dan Gizi.
- Khatkar, B.S. and J.D. Schofield. 1997. *Molecular and physico-chemical basis of breadmaking properties of wheat proteins: A critical appraisal*. J. Food Sci. Technol. Vol XXI page 25-32.
- Kurniawati, Fitriyono A. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar β Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. Journal of Nutrition College. Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 299-312.
- Kurniawati. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis*. Journal Of Nutrition College, Volume 1. [Http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Inc](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Inc).
- Lewis, M.J. (1987). *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Listyarini, T. 2017. *Naik Ke Peringkat Dua Dunia Impor Gandum RI Capai 81 Juta Ton*. Diakses dari <http://www.beritasatu.com/>

- Marsono, Y. 2002. *Indeks glisemik umbi-umbian*. Makalah Seminar Nasional Industri Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya 10-11 Oktober 2002.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Noviria, M. S. A. B., Yuwono S. S., dan Saparianti E. 2013. *Pembuatan mentega mangga (Kajian pengaruh proporsi minyak dan shortening terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mentega mangga)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1):15-25.
- Oktavianingsih Y. 2009. *Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Stick Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*)* [Abstrak]. 1 hlm.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Pratt, D.E dan Hudson, B.J.F. 1990. *Natural antioxidants not exploited commercially*. Di dalam: B.J.F.
- Pudjiono, E. 1998, *Konsep Pengembangan Mesin untuk Menunjang Pengadaan Pati Garut*, Universitas Brawijaya, Malang.
Djaafar et.al. 2004. *Substitusi Terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Cookies*. Yogyakarta: Agros 6(1) halaman 1-2.
- Pujimulyani D. dan Wazyka A. (2005). *Potensi Kunir Putih (*Curcuma mangga Val*) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Wangsa Manggala, Yogyakarta.
- 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, September 17-18. 2003. Yogyakarta-Indonesia
- Pujimulyani, D., 2003, *Pengaruh bleaching terhadap sifat antioksidan sirup kunir putih (*Curcuma mangga, Val.*)*, Agritech, 23, 137-141.
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsonce o, U. Santoso. 2010. *Aktivitas antioksidan dan kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma manga Val.*) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. 30:2.

- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsono, and U. Santoso. *Antioxidant Activity and The Phenolic Profile of White Saffron (Curcuma Mangga Val.) as Affected by Blanching Method*. 2011. <http://www2.kenes.com/apccn/science/pages/listofabstract.aspx>. Diakses pada Hari Kamis, 22 Maret 2012.
- Ratnaningsih, Nani,. 2009. *Teknologi Pengolahan Pati Garut dan Diversifikasi Produk Olahannya dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Tata Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
- Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. 2 nd Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Rosa, N. 2010. *Pengaruh penambahan umbi garut (Maranta arundinaceae L.) dalam bentuk tepung dan pati sebagai prebiotik pada yoghurt sebagai produk sinbiotik terhadap daya hambat bakteri*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rukmana. 2000. *Garut*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, Umar. 2016. *Antioksidan Pangan*. 2016. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sarwono B. 1995. *Pengawetan dan pemanfaatan telur*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Silverside, F.G. and T.A. Scott. 2000. *The relationships among measure of egg albumen height, pH and whipping volume*. J. Poultry Sci. 83:1619-11623.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudewo, B., 2004, *Tanaman Obat Populer Penggempur Aneka Penyakit*, 8-9, Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Suriani, A.I. 2008. *Mempelajari pengaruh pemanasan dan pendinginan berulang terhadap karakteristik sifat fisik dan fungsional pati garut (Marantha arundinaceae L.) termodifikasi*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Suryaningtyas, Prihatini. 2013. *Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.*Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Syukur, C., 2003, *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104, Penebar Awadaya, Jakarta.

- Tabrani, 1997. *Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih*. Kanisius: Yogyakarta.
- Tonnesen, H.H. and Karlsen, J. 1985. *Studies on Curcumin and Curcuminoids: V. Alkaline Degradation of Curcumin*. *Lebenum Uniers Forch.*, 180, hal. 132-134.
- Tonnesen, H.H., 1986, *Chemistry, Stability and Analysis of Curcumin A Naturally Occuring Drug Molecule* , Ph. D. Thesis, Institute of Pharmacy University of Oslo, Oslo.
- Turkmen, N., Sari, F. dan Velioglu, Y.S. (2005). *The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables*. *Food Chemistry* 93:713-718.
- Whitaker, J.R. and S.R. Tannenbaum. 1977. *Food Protein*. AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd., London.
- 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. dan S. Koswara. 2002. *Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Zahro, Nurul 2013. *Analisa Mutu Pangan dan Hasil Pertanian*. Universitas Jember.