

DAFTAR PUSTAKA

- Aboubakar, Njintang, Y.n., ScherJ, Mbofung CMF. 2008. *Physicochemical, Thermal Properties and Microstructure of Six Varieties of Taro (Colocasia esculenta L. Schott) flours and starches. Journal of Food Engineering* 86, 294-305.
- Ananto. 2005. *Pengertian Tekstur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisa Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makana*. Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim. 2006. *Petunjuk pengujian organleptik dan atau sensori (SNI 01-2346-2006)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2009. Departemen Kesehatan RI. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Anonim. 2011. *Syarat Mutu Cookies (SNI 2973:2011)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2013. Permenkes RI Nomor 11 Tahun 2013. *Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang*. Jakarta
- Ansari, A.Q., Ahmed, S.A., Waheed, M.A., dan A. Juned, S. 2013. *Extraction and determination of antioxidant activity of Withania somnifera Dunal. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.*
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Ari, I. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinacae L.) dengan Pangkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Ariyanti, D., Budiyati, C.S dan Kumoro, A.C. 2014. *Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (Colocasia esculentum L. Schoot) dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu*. Undip. Redaktor, Vol. 15 No. 1, Hal. 1-9, April 2014.
- Aryandiyah, C.N. 2016. *Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Taro Putu Ayu dan Tepung Beras pada Taro Fortune Crackers*. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. UNY. Yogyakarta.
- Budijanto, A dan Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog*. Jurusan Teknologi Pertanian 13(13):177-186.
- Bruneton, J. 1999. *Pharmacognosy Phitochemistry Medical Plants*, edisi 2. Halaman 310-340, Lavoiser. Paris.
- Caillet, S., Salmieri, S., dan Lacroix, M. 2006. *Evaluation of free radical scavenging properties of commercial grape phenol extracts by a fast colorimetric method. Journal of Food Chemistry* 95: 1-6.

- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J.j., et al. 2006. *Effect of postharvest treatment and heat stress on availability of wheat antioxidants*. *J. Agric. Food Chem*, 54, 5623-5629.
- Choy, Ai-ling., J.G. Hughes, D.M. Small. 2010. *The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water ON the Quality of Instant Fried Noodles*. *Journal of Chemistry* 122: 957-964.
- Dalimartha dan Soedibyo, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. 1-8. Semarang. Trubus Agriwidya.
- Dana, R. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Bogor (Colocasia Esculenta L. Schoot) pada Pembuatan Eclair terhadap Daya Terima Konsumen*. Program Studi Pendidikan Vokasi Kuliner. Fakultas Teknik. UNJ. Jakarta.
- Dharma, P.S. 2012. *Optimasi Proses Ekstraksi Kuersetin Total pada Teh Hijau dengan Metode KLT-Densitometri*. Fakultas Farmasi. Universitas Snata Dharma. Yogyakarta.
- Ekafitri, R., Pranoto, Y., Herminiati, A., Rahman, T. 2018. *Tepung Talas Bogor Termodifikasi Hasil Oksidasi menggunakan Hidrogen Peroksida dengan dan Tanpa Iridiasi Sinar UV*. Jurnal Riset Teknologi Industri. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta dan Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI, Jawa Barat.
- Erawati. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1 difenil pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif*. Skripsi. FMIPA, Universitas Indonesia. Jakarta.
- Estiasih, T. 2013. *Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Pati Jagung dan Penambahan Margarin)*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 2 Untuk Smk*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Prptein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 18.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H.A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. Jurnal Agroteknologi. 7(2): 120-128.
- Hafidz, M. 2005. *Penuntun Praktikum Analisa Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatera.
- Hanuji, R.R. 2017. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Harmanto., Anna, N., Sardjono. 1999. *Penyempurnaan Proses Pembuatan Makanan Kering*. Puspa Swara. Jakarta.

- Harmayani E, Murtiadi A dan Griyaningsih G. 2012. *Karakterisasi Pati Ganyong (canna edulis) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol*. Jurnal Agritech 32(4): 297-304.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian. Hlm. 124-130.
- Indarti dan Pujimulyani, D. 2018. *Pengaruh Peanbahan Ekstrak Secang Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Yogyakarta, 28 April 2018.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan tepung talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) dalam pembuatan cookies*. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan. ITB. Bogor.
- Jamin, F.F. dan Flores, R.A. 1988. *Effect of Additional Separation and Grinding on the Chemical and Phisical Properties of Selected Corn Drymilled Streams*. Cereal Chemistry Journal 75, 166-170.
- Jasim, F and Ali, F. 1988. *A novel method for the spectrophotometric determination of curcumin and its aplication to curcumin species*. J. Microchem., 38, p, 106.
- Julianto, T.S. 2019. *Fitokimia*. Tinjauan *Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Universitas Islam Indonesia. Penerbit UII. Yogyakarta.
- Khatun, M., Egucgi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H., and Matoba, T. 2006. *Effect of Thermal Treatment on Radical Scavening Activity of Some Species*. Journal Food. Sci. Thecnol Res. 12(3): 178-185.
- Komala, O., Widayat, D.W., dan Muztabadiharja. 2016. *Bioactive Componds and Anribacterial Activity Of Ethanolic Extracts of Curcuma mangga Val. Against Staphylococcus aureus*. International Journal of Scientific Engineering and Applied Science (IJSEAS), Volume 2, Issue 6, June 2016. Iissn: 2395-3470.
- Koswara, S. 2010. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor Agricultural University. Bogor.
- Kriswanto, M. 2011. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lamson, D.W dan Brignall, M.S. 2000. *Antixidant and Cancer III, Quercetin*, Alternat. Med. Rev. Vol.5 No.3, hal. 196-206.
- Lawless, H., and Heymann, H. 2013. *Sensory Evaluation of Food Participles and Practice. Second Edition*. Springer Science and Buiness Media. New York.
- Lestari, T.I., Nurhidajah dan Yusuf, M. *Kadar Protein, Tekstur dan Sifat Organoleptik Cookies yang disubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis) dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L.)*. Universitas

- Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* (8): 53-63, April 2018.
- Listiana, A dan Herlina. 2015. *Karakterisasi Minuman Herbal Celup dengan Perlakuan Komposisi Jehe Merah : Kunyit Putih, dan Jahe Merah : Temulawak*. AGRITEPA, Vol.1, No.2: 171-181.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Marsono. 1996. *Dietary Fiber dalam Makanan dan Minuman Fungsional, Kursus Singkat Makanan Fungsional PAU Pangan dan Gizi*. UGM. Yogyakarta.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering. 3th Edition*. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Maulina, A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. UNES. Semarang.
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriguez, K and Vega, G.A. 2009. *Influence of Temperature on The Drying Kinetics, Physicochemical Properties, and Antioxidant Capacity Aloe Vera (Aloe berbadensis miller) gel*. *Journal of Food Engineering*. 91 (2): 297-304.
- Mozin, F., Nurhaeni., Ridhay, A. 2019. *Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe*. *Jurnal Riset Kimia, KOVALEN*, 5(3): 240-251.
- Muchtamaroh, B., Ahmad, M., Emy, S.K., Yuni, A.M., dan Velayati A.L. 2017. *Phytochemicals, Antioxidant and Antifungal Properties of Acorus calamus, Curcuma mangga, and Allium sativum*. *KnE Sciences*, 2017, 2 (6): 93-104.
- Muhariati, M. 2008. *Bahan Ajar Roti*. UI-Press. Jarakarta.
- Murtini, E.S., Susanto, T., Kusumawardani, R. 2005. *Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Gandum Lokal Varietas Selayar, Nias dan Dewata*. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Murtiningsih. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu*. UPN Jawa Timur. Surabaya.
- Musdalifah, U. 2009. *Studi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Narsih dan Agato. 2018. *Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya*. *Jurnal Gabung Tropika*, 7 (1). Hlm. 75-87, April 2018.
- Nurchayani, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. UNES. Semarang.
- Novita, D. 2011. *Evaluasi mutu gizi dan pendugaan umur simpan cookies tepung komposit berbasis talas Banten (Xanthosoma undipes K.Koch) sebagai makanan tambahan ibu hamil*. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan.

ITB. Bogor.

- Noviyanti, R. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca) dengan Tepung Beras terhadap Karakteristik Brownies Kukus Bebas Gluten*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Oktadiana, H., Murdani, A., Kaka, R dan Nury, D. 2017. *Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac Disease*. Jurnal Penyakit Dalam Indonesia. 157-158.
- Pangastuti HA., Affandi DR., Ishartani D. 2013. *Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan*. J Teknosains Pangan 2(1): 20-29.
- Paran, Sangkan. 2009. *100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*. Kawanpustaka. Jakarta.
- Parwata, O.A. 2016. *Kimia Terapan*. Program Pascasarjana. Universitas Udayana, Denpasar. Bali.
- 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. Yogyakarta, 28 April 2018.
- Prabawati, T.P dan Pujimulyani, D. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (Kaempferia galanga L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, Dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Yogyakarta, 28 April 2018.
- Prakash, A., Rigelhof, F., Miller, E. 2001. *Antiokxidant Activity*. Medalliaon Laboratories Analitical Progress, Vol. 10, No.2.
- Pulungan, M.H., Suprayogi, Beni Yudha. 2004. *Membuat Efferverscent Tanaman Obat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pujimulyani, D. 2003. *Optimasi suhu dan waktu blanching dalam berbagai larutan terhadap kadar tanin sirup kunir putih*. Penerapan teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional. INSTIPER. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y dan Santoso, U. 2010. *Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan Jurusan TPHP Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Agritech Vol.30, No. 3: 142-145.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y and Santoso, U. 2012. *The effect of blanching on antiokxidant activity and glycosides of white saffron (Curcuma mangga Val.)*. International Food Research Journal 19(2): 617-621 (2012).
- Pujimulyani, D., Santoso, U., Luwihana, S., and Maruf, A. 2020. *Orally administered pressure-blanching white saffron (Curcuma mangga Val.)*

- improves antioxidative properties and lipid profiles in vivo. Heliyon Journal.* Published by Elsevier Ltd.
- Ramadhani, F dan Murtini, E.S. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fitokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju.* Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(1): 38-47.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan Praseptioangga, D. 2014. *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fitokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus).* Jurnal Teknosains Pangan, 3(1).
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan.* ANDI. Yogyakarta.
- Reski. 2013. *Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin dengan Mentega terhadap Karakteristik Kue Kering Kasstangel Ubi Jalar (Ipomoea batatas L).* Fakultas Teknik Unpas. Bandung.
- Richana, N. 2012. *Araceae dan Dioscorea : Manfaat Umbi - umbian Indonesia.* Nuansa. Bandung.
- Rosida, T., Susilowati dan A.D. Manggarani. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa.* J. Rekanan. 8(1): 104-116.
- Rostianti, T., Hakiki, D.N., Ariska A dan Sumantri. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang.* Universitas Mathla'ul Anwar Banten. *Agriculture Technology Journal.* Vol 1 No.2, Oktober 2018.
- Rukmana R dan Yudirachman H. 2015. *Untung Berlipat dari Budidaya Talas.* ANDI. Yogyakarta.
- Sahara. 2011. *Penggunaan Kepala Udang Sebagai Sumber Pigmen dan Kitin dalam Pakan Ternak.* Jurnal Agribisnis dan Industri Peternakan (1) 1: 31-35.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik.* Universitas Andalas. Andalas University Press. Padang.
- Setiawan. 2011. *Efktivitas Penambahan NaHCO₃ pada Tortila Substitusi Ampas Tahu.* Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Setiawan, A dan Pujimulayni, D. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.).* Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Yogyakarta, 28 April 2018.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro.* IPB Press. Bogor.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Cracker and Cookies Technology. Production and Management.* Applied Science Publisher. London.
- Solihin, Muhtarudin dan Sutrisna, R. 2015. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap*

- Kadar Air Kualitas Fisik dan Seragan Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol. 3(2): 48-54, Mei 2015.*
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwiah, A. 1991. *Pengaruh Perlakuan Bahan dan Jenis Pelarut yang digunakan pada Pembuatan Temulawak Instan terhadap Rendemen dan Mutunya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi ke tiga*. Elsevier Academic Press. California, USA.
- Syamsir, E. 2012. *Talas Andalan Bogor*. Kulinologi Indonesia. Bogor.
- Syukur. 2003. *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review: Study Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5 No. 2: 66-73, April 2017.
- Tonnesen, H dan Karlsen, J., 1985. *Studies on Curcuminoid and Curcuminoids. V. Alkaline Degredation of Curcumin*. Z. Lebensm. Unters Forsch.
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Mawar Merah (Rosa damascene mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 1: 39-46.
- Wenjuan, Q., Zhongli, P and Haile, M. 2010. *Extraction Modeling and Activities of Antioxidants from Pomegranate Marc*. Elsevier Journal of Food Engineering. 99: 16-23.
- Wenny, A dan Fitri, C. 2015. *Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (3): 1050-1061.
- Wenzhao L., Guangpeng L., Baoling S., Xianglei T. Xu. 2013. *Effect of Sodium Stearoyl and the Miscrostruture of Dough*. Advance Journal of Food Scence and Technology 5(6): 682-687.
- 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. Vol. 5, No.2, Tahun 2018.
- Widowati, S., Suarni dan Indrasti, S.D. 2003. *Kumpulan Resep Masakan Aneka Tepung Bahan Lokal Nonberas*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Pertanian. Bogor.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1997. *Pengantar Teknologi Pangan*. Edisi ke tiga. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.