

## 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.
- Aggarwal, B. B., Sundaram, C., and Malani, N., 2006, *Curcumin: The Indian Solid Gold*, tersedia online di [www.charakinternational.com/pdfs/Aggarwal-Curcumin-Ch-1.pdf](http://www.charakinternational.com/pdfs/Aggarwal-Curcumin-Ch-1.pdf), diakses pada tanggal 16 Mei 2018
- Alvianti, F., Mukhtar, R., dan Marianne. *Penghambatan Degranulasi Mastosit Tersensitisasi Aktif oleh Curcuma mangga Val. & Zipp Pada Mencit Secara In Vitro*. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology* Vol. 1 (1):44-54.
- Andlauer, W. and P. Furst. 1998. *Antioxidan Power of Phytochemicals with Special Reference to Cereals*. in: Rajeshwar, Y. G. P. S. Kumar, M. Gupta, U. K. Mazumder. 2005. *Studies on in Vitro Antioxidan Activities of Methanol Extract of Cucurbit Pruriens (Fabaceace) Seeds*. *European Bulltin of Drug Research*, vol 13, N<sup>o</sup> 1.
- Apriandi, A. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong-Ipong (Fasciolaria salmo)*. Skripsi Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Anonim. 1996. Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996
- Boik. 2005. *Pengujian Antiradikal Bebas Difenilpikril Hidrazil (DPPH) Ekstrak Buah Kenitu (Chrysophyllum cainito L) Daerah Jember*. Jurnal Ilmu Dasar VI (2). 110-112. (<http://www.amrun@farmasi.unej.ac.id>). Diakses tanggal 16 Mei 2018
- Cheng, Z., Su, L., Moore, J., Zhou, K., Luther, M., Yin, J. dan Yu, L. (2006). *Effects of post harvest treatment and heat stress on availability of wheat antioxidants*. Journal of Agriculture and Food Chemistry 54: 5623-5629
- Darwis, SN, ABD, Madjo Indo dan S. Hasiyah, 1991. *Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae*. Badan Litbang Pertanian. Pusat Penelitian Tanaman Industri. Hal. 53-54.
- Desroisier, N.W.1998. Teknologi Pengawetan Pangan . Ui Press. Jakarta.
- Earline, R.L., 2000. *Unit Operation In Food Processing*, (II Edition or Letter), Pergamen Press, New York.
- Fennema, O. R. 1985. Food Chemistry 3rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F,T. 2001. *An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage* .: Journal of Dairy Saence
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri*. Jilid 1. Diterjemahkan Oleh S Kateran. Jakarta: UI-Press.
- Good, H. 2003. Pysical Property Testing. Food Quality Magazine Februari 2003 issue.

- Hartono, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*, Andi Offset. Yogyakarta
- Ibrani, M F. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Stabilitas Fisik Gel Antiaging yang Mengandung Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Ekstensi Departemen Farmasi. Depok.
- Kartasapoetra. 2004. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta : PT Bineka Karya
- Kartika, B, Hastuti, P, dan W. Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Kartika, B., 1992. *Petunjuk Evaluasi Sensoris Hasil Industri Produk Pangan*. Pav. Yogyakarta: Pangan dan Gizi.
- Kikuzaki H, Nakatami N. 1993. *Antioxidant effects of some ginger constituents*. J Food Sci 58(6): 1407-1410.
- Kinsella JE, Frankel E, German B, Kanner J. 1993. *Possible mechanism for the protective role of the antioxidant in wine and plant foods*. Food Tech. 47: 85-89.
- Lajis, N. H. 2007. *Recent Aspect of Natural Products Research and Development in Malaysia*. International Symposium Biology, Chemistry, Pharmacology, and Clinical Studies of Asian Plants. Surabaya-Indonesia.
- Laksmi BVS and Sudhakar M, 2010. *Protective effect of zingiber officinale on Gentamicin- induced Nephrotoxicity in Rats*, Int. J. Pharmacol.
- Lulail, J. 2009. *Kajian Hasil Riset Potensi Antioksidan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB Serta Aplikasi Ekstrak Bawang Putih, Lada, Dan Sirih Pada Dendeng Sapi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Muhlisah, F., 2000, *Tanaman Obat Keluarga*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurhayati, I., 2013. *Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Rendemen Ekstrak Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Skripsi. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Paimin dan Murhananta. 1991. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Sereh*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Paimin, Sukresno, TM. Basuki, dan Purwanto. (2002). *Monitoring dan Evaluasi Daerah Aliran dalam Perspektif Diagnosa kesehatannya*. Prosiding Seminar Monitoring dan Evaluasi Pengelolaan DAS. Balitbang Teknologi Pengelolaan DAS Wilayah Indonesia Bagian Barat. Surakarta
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. <http://awpermana.dagdigdug.com/2008/05/19/bagaimana-caramembuat-bubuk-minuman-instan/> 14 mei 2018
- Pujimulyani, D., 2003, Pengaruh bleaching terhadap sifat antioksidan sirup kunir putih (*Curcuma mangga, Val.*), *Agritech*, 23, 137-141.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S., Santoso, U. 2010. *Pengaruh Penambahan Gula dan Asam Sitrat terhadap Aktivitas Antioksidan dan Waktu Rehidrasi Bubuk Instan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Hasil Drum Drier*. *Jurnal Agrisains* Vol.1 No.2. ISSN: 2086-7719.
- 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.)*. *Agritech*, Vol. 30 No. 3.
- 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. and Santoso, U. 2012 *The effect of blanching on antioxidant activity and glycosides of white saffron (Curcuma mangga Val.)* International Food Research Journal 19(2): 617-621
- Ravindran PN dan Babu KN (eds.). 2005. *Ginger: The Genus Zingiber*. CRC Press. Washington DC.
- Randhir, R., Kwan, Y. I. and Shetty, K. 2008. *Effect of thermal processing on phenolics, antioxidant activity and health-relevant functionality of select grain sprouts and seedlings*. Innovative Food Science and Emerging Technologies 9: 355-364.
- Rismunandar,1988. *Rempah-rempah : Komoditi Ekspor Indonesia*. Penerbit Sinar Baru, Bandung
- Rukmana, R., 2004. *Temu-temuan (Apotik Hidup di Pekarangan)*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rumiantin, R.O. 2011. *Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus acoroides*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Sandjaja dan Atmarita. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres, Bogor.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi

- Syukur, C., 2003, *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104, Penebar Awadaya, Jakarta.
- Suryani. 2009. *Isolasi dan Identifikasi Kandungan Flavonoid pada Rimpang Temu Mangga (Curcuma Mangga Val. et Zyp) dengan Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV-VIS*. Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta
- Sumiati, T. 2010. *Mekanisme Penghambatan Inisiasi Aterosklerosis di Tingkat Seluler oleh Kurkuminoid Ekstrak Temu Mangga (Curcuma mangga)*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Trilaksani W. 2003. *Antioksidan: jenis, sumber, mekanisme kerja dan peran terhadap kesehatan*. Term paper introductory science philosophy (PPS702) graduate program / S3. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tonnesen, H.H. and Karlsten. 1986. *A Studies on Curcumin and Curcuminoid VI: Alkaline Degradation of Curcumin and Curcuminoids*. *Lebensm Unters Forsch.* 180: 132-134
- Wahyuni, N. 2005. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium*. Skripsi IPB, Bogor.
- Wahyuningtyas, D., Putranto, T.P., dan Kusdiana, R N., 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. *Binus Business review* vol. 5 no 1 Mei 2014 : 57-65. Jakarta.
- Wahyuni, N. 2005. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium*. Skripsi IPB, Bogor
- Wahyuni TR, Laili Nur, Pritasari AY. 2010. *Usaha Minumana Sehat Sari Lidah Buaya Serbuk Siap Seduh Sebagai Alternatif Pengobatan Alami*. *Jurnal Institut Teknologi Sepuluh November*. Surabaya.

- Winarno, F.G. 1992. *Pangan, Enzim dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G., 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Zeuthen, P. and L. B. Sørensen. 2003. *Food Preservation Techniques*. CRC Press, Cambridge England.

