

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.
- Ahmad, A., Ansari, S.H., Ahamad, J., Naquvi, K.J. (2013). Pharmacognostic specifications of roots of *Beta vulgaris* cultivated in India. *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 3(26), 5-10.
- Aji, Dony. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Penambahan Metega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya : Surabaya.
- Albab, Septian Ulul dan Santoso, Wahono Hadi. 2016. Pengaruh Proporsi Mocaf Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 2 : 515-524, April 2016
- Amerine, M, Pangborn, R, and Roessler, E. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro., dan Setya B. M. A. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 52-56.
- Anonim. United States Department of Agriculture (USDA). 2016. Egg, Yolk, Raw, Fresh. <https://ndb.nal.usda.gov>. Tanggal akses: 7/12/2016
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant*
- Aryani, T., Mu'awanah, I. dan Widyantara, B. 2018. *Buku Ajar mengolah Kulit Pisang Menjadi Tepung dan Kue Donat*. Yogyakarta: CV Rasi Terbit.
- Augustyn, Gelora H., Tuhumury, Helen Cynthia D. Dan Dahoklory, Matheos. 2017. PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian* Versi Online: <http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno> Vol. 6(2): 52-58, Th. 2017 DOI: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.52 ISSN: 2302-9218

- Darlimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*. 2(1): 10-15.
- Faradilla Ramadhani dan Erni Sofia Murtini. Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.1:38-47, Januari 2017
- Fatkurahman, R. Windi, A dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *J. Teknosains Pangan* Vol. 1 No. 1. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies). TA. Universitas Negeri Yogyakarta
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Filiyanti, I., Affandi, Dian Rachmawanti dan Amanto, Bambang Sigit. 2013. Kajian Penggunaan Susu Tempe Dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Susu Skim Pada Pembuatan Es Krim Nabati Berbahan Dasar Santan Kelapa. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013. ISSN: 2302-0733
- Fithriani, D., Amini, S., Melanie, S. dan Susilowati, R. 2015. Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Mikroalga *Spirulina* sp., *Chlorella* sp. dan *Nannochloropsis* sp. *JPB Kelautan dan Perikanan* 10(2): 101-109.
- Gardjito, M., Djuwardi, A. dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Hariyadi, P. 2000. Produk Ekstrudat, Flakes dan Tepung Kedelai. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75

- Jasim, F. and Ali, F. (1988), A novel method for the spectrophotometric determination of curcumin and its application to curcumin spices, *J. Microchem.*, 38, p, 106.
- Kasmira, Lahming, dan Ratnawaty Fadillah. 2018. Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor.L*) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4 (2018) : S49-S55
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Ketaren.S., 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Kusumaningrum, A, Miftakhussolikah, Herawati,E R N, Susanto A dan Ariani, D. 2019. Journal: Gluten-free *snack s* cheese stick based on Mocaf (modified cassava) flour: properties and consumer acceptance.2nd International Conference on Natural Products and Bioresource Sciences-2018 IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 251 (2019) 012027 IOP Publishing doi:10.1088/1755-1315/251/1/012027
- Kwan, Y. I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. (2007). Traditional diet of Americans for management of diabetes and hypertension. *Journal of Medicinal Food* 10: 266-275.
- Lestariana, W., Triandiasih, H., Sismindari dan Mubarika, S. (2000). Identifikasi protein aktif dalam *Curcuma mangga* Val. dan uji aktivitasnya pada DNA Superkoil. *Buletin ISF* 3: 25-30.
- Mamentu A.K., E. Nurali, T. Langi, T. Koapaha. 2012. Analisis Mutu Sensoris, Fisik, Kimia Biskuit Balita yang Dibuat dari Campuran Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Wortel (*Daucus Carota*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakar J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21

- Muhalla, Mochamad Hilmi. 2019. Skripsi: Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (*Allium sativum*) selama Proses Produksi. Universitas Jember.
- Munawaroh, M. 2001. Pengaruh Lama Perebusan dalam Air Kapur dan Konsentrasi Penambahan Natrium Bikarbonat terhadap Kualitas Keripik Jagung. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mutmainna, Nena. 2013. Aneka Kue Kering Paling Top. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nurkhasanah (2002). *Analisa GC-MS Minyak Atsiri Curcuma mangga Val. dan Uji Sitotoksisnya terhadap Sel Kanker Raji dan Hela-S3*. Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada.
- Oktavia, Devi Ambarwaty. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standardisasi Vol. 9 No. 1 Tahun 2007: 1 – 9
- Oktavianingsih Y. 2009. Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut *Eucheuma cotton* pada Stick Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*)
- Ora, F. H. 2019. *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Depublish
- Paulina, R. 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, 7 Februari 2021.
- Pratama, R., Rostini, I. dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal Akuatika Universitas Padjajaran 5(1).
- 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.
- 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 mangga 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 12 September 2020.
- Putri, N. L. H. dan Pujimulyani, D. 2018. Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Kunir Putih (*Curcuma Mangga Val.*) dengan Variasi Penambahan *Filler*. *Seminar Nasional ISSN: 2656-6796 "Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan"* Universitas Mercu Buana Yogyakarta – Yogyakarta, 28 Desember 2020
- Sahara. 2011. Penggunaan Kepala Udang sebagai Sumber Pigmen dan Kitin dalam Pakan Ternak. *J. Agribisnis dan Industri Peternakan* (1) 1: 31-35.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF*. Yogyakarta. Lili Publisher.
- Santosa, I. 2016. Thiwul dan Ghatot Gunungkidul-Cerita Fakta Sumber Saya Alam Tropis. [Http://negerikuindonesia.com/06](http://negerikuindonesia.com/06) [5 Maret 2020]
- Sari, M. 2018. *Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate L) pada Pembuatan Food Bar Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima* (Skripsi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saxby, M. 1996. *Food Taints and Off-Flavours*. Springer Science and Business Media, New York
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Setyowati W.T. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi*

Pangan Pokok Nasional. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. SEAFast Center IPB. Bogor.
- Sundari, Dian. Almasyhuri Dan Astuti Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 20: 4.
- Supriyadi, D. dan Sugiyono. 2012. Pengaruh Rasio AmilosaAmilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Ilmuan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syukur, C., 2003, *Budi Daya Tanaman Obat Komersial*, 1-2, 101-104, Penebar Awadaya, Jakarta.
- 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.
- Vina, S.Z., Daniela, F. O., Claudia, M.M., Ricardo, M. F., Alicia, M., Chaves, A.R., dan Rodolfo, H. M. (2007). Quality of Brussels sprouts (*Brassica oleracea L. gemmifera DC*) as affected by blanching method. *Journal of Food Engineering* 80: 218-225.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, Florentinus.Gregorius. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarsi, I. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.