

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.
- Afriani, S., Idiawati N., Destiarti L., dan Arianie L. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Daging Buah Asam Paya (Eleiodoxa conferta Burret) dengan Metode DPPH dan Tsionat*. JKK. Volum 3(1). halaman 49-56 ISSN 2303-1077.
- Allisan, S. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu, Tepung Beras Pera, Tepung Maizena dan Konsentrasi Bahan Perenyah Terhadap Karakteristik Tepung Bumbu Ayam Crispy*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Alvianti, F., Mukhtar, R., Marianne. 2012. *Penghambatan Degranulasi Mastosit Tersensitisasi Aktif oleh Curcuma mangga Val. & Zipp Pada Mencit Secara In Vitro*. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*.
- Amalia, Rizki. 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)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surabaya.
- Andriani, W., Ansharullah dan Asyik, N. 2018. *Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack bar Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Jagung (Zea mays L.) sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* .
- Anggraeni M., Nurwantoro N., Abduh S. 2017. *Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 52-56.
- Ansari A., Ahmed S., Waheed M., Juned S., 2013. *Extraction and determination of antioxidant activity of Withania somnifera Dunal*. *European Journal of Experimental Biology*. 3(5):502-507.
- Auliyah dan Army, 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie*. *Jurnal Chemica*. Dosen Jurusan Kimia FMIPA UN. Vol. 13
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd edition*. Academic Press. New York.
- 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.
- Dalimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Devi. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standardisasi. Vol. 9 No.1, 1 – 9.
- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. *Handbook of Medial Spices*. CRC Press.
- Estiasih, T., 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya*.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitasari, Eka. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Vol. 4, No. 2, Hal 17-29.
- Gaman PM dan Sherrington KB, 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Pengantar Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta.
- Hariyani, E. 2013. *Pangan VS Pangan Fungsional*. Dalam www.bbpplembang.info, diakses tanggal 25 Januari 2021. 15:10.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Foods*. Vol I and II. CRC Press, Inc. Florida.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L., 2005, *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53, 1841-1856.
- Hudson, B.J.F., 1990. *Food Antioksidants*, Elsevier Applied Science, New York.
- Hui, Y.H., 1992. *Starch Hydrolysis Products*. VCH Publisher, New York.
- Lau N., Green P., Taylor., Hellberg D., Ajamian M., Tan C., Kosofsky., Higgins J., Rajadhyakasha A., Alaedini A. 2013. *Markers of celiac disease and gluten sensitivity in children with autism*. Plos One 8(6): e66155. DOI: 10.1371/journal.pone.0066155.

- Marliyati, Sri Anna. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi. Institut Pertanian Bogor.
- Marsono , Yustinus. 2008. *Prospek Pengembangan Makanan Fungsional* . Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 7(1).
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering, 3th Edition*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- 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.
- Muhandri, T.H., Zulkhaiar, Subrana dan B. Nurtama. 2012. *Komposisi kimia tepung jagung varietas unggul lokal dan potensinya untuk pembuatan mi jagung menggunakan ekstruder pencetak*. Jurnal Sains Terapan. 2(1): 16-31
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moshata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Oktavianingsih Y. 2009. *Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii pada Stick Ikan Kuniran (Upeneus sp.)* [Abstrak]. 1 hlm.
- Ora, F. H. 2019. *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Depublish.
- 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.
- 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., 2003, *Pengaruh bleaching terhadap sifat antioksidan sirup kunir putih (Curcuma mangga, Val.)*, Agritech, 23, 137-141.

- 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., 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., Suryani L., Setyawati A., Amalia A., Qodaniah R., Kusuma H., Widowati W. 2018. *Elastase, Hyaluronidase and Tyrosinase inhibitor activities antiaging of Curcuma mangga Val. extract and its fractions*. 2018 International Conference on Food Science and Technology (FOSCiTech). IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 379 (2019) 012004. IOP Publishing
- Pujimulyani D., Santoso U., Luwihana S., Maruf A. 2020. *Orally administered pressure-blanching white saffron (Curcuma mangga Val.) improves antioxidative properties and lipid profiles in vivo*. Heliyon. Heliyon 6 (2020) e04219. Cell Press.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK.
- Santoso, Umar. 2016. *Antioksidan Pangan*. 2016. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Setyawati 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.
- Sitohang, K. A. K., Z. Lubis dan L. M. Lubis. 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
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara, Semarang.

- Soekarto, S. T. 1998. *Penelitian Organoleptis untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PT. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Karjo S., Suseno T., Utomo A. 2015. *Pengaruh Proporsi Beras dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Puli*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Dalam 426. –Jagung*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. hlm. 410.
- Suarni dan Widowati. 2005. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Litbang Pasca Panen Makassar.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- 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.
- Ukieyanna, Elsha. 2012. *Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik, dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan (Peperomia pellucida L. Kunth)*, Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Widiyanti, Ratna. 2006. *Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsi H, 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Winarsi, Heri. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta Anonim. 1996. SNI 01-4216-1996

Yasinta, U.N.A., Dwiloka, B., Nurwantoro, N. 2017. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6(3):119-123.