

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, M., 2003. *Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun Rhizospora mucronata lamk pada Ekosistem Tambak Tumpang Sari, Purwakarta, Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Andriani, 2007. *Petunjuk Praktis Beranam Jahe*. Agromedia Penerbit Redaksi Agromedia Ciganjur Jagakarsa Jakarta Selatan.
- Andry, 2014. *Strategi Pengembangan Usahatani Pepaya California*. Skripsi Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/dspace/bitstream/123456789/32376323/ANDRYFEM.pdf> diakses 26 Februari 2019.
- Anonim, 1992. *Syarat Mutu Rempah-Rempah Bubuk 01-3709-1995*. Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia.
- Arivazhagan P., Thilakavathy T., Panneerselvam C., 2000. *Antioxidant Lipoate and Tissue Antioxidants In Aged Rats*. J. Nutr. Biochem. 11:122-127.2000.
- Barberán, F.A.T. & Espín, J.C. (2001). *Phenolic Compounds and Related Enzymes as Determinants Of Quality in Fruits and Vegetables*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81(9), 853–876.
- Buckman, H O and n. Brasy. 1982. *Ilmu Tanah*. Bharata karya Aksara
- Dalimartha, S. dan Soedibyo, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*. Trubus Agriwidya: Jakarta. hal. 36-40.
- Dennis, O., W. J. M. Smith., J. D. Brooker, & M. C. ScWeeney., 2005. *Tolerance Mechanisms of Streptococci to Hydrolysable and Condensed Tannins*. Anim Feed Sci. Technol. 121: 59-75.
- Dewanto, V., Wu, X., Adom, K.K. dan Liu, R.H., 2002. *Thermal Processing Enhances The Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 50: 3010-3014.
- Eberhardt, M. V., Lee, C. Y. and Liu, R. H. (2000). *Nutrition - Antioxidant Activity of Fresh Apples*. Nature. 405:903–904.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-Empon*. Kanisus: Yogyakarta
- Giorgio.P., 2000. *Flavonoid an Antioxidant Journal National Product*.63.1035 1045.

- Hager TJ, Howard LR. 2006. *Processing Effects On Carrot Phytonutrients. Hortscience*. 4(1): 74-79.
- Harborne, J.B., 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Mengekstraksi Tumbuhan. Terjemahan Padmawinata K*. Bandung: Penerbit ITB.
- Hardiyatmo, H.C. 1999. *Mekanika Tanah I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Harmono dan Andoko, 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Indis, Nadhifah Al, 2016. *Pengaruh Proses Pengeringan Curcuma Mangga Terhadap Aktivitas Antioksidan Yang Diuji Menggunakan Metode DPPH*. Tesis. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K. dan Jung, Y.S. (2010). *Enhanced Antioxidant Capacity and Antimicrobial Activity of Tannic and by Thermal Processing. Food Chemistry* 118: 740-746.
- Kumalaningsih, Sri, 2006, *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumar, A.A., K. Karthick dan Arumugam, K. P., 2011. *Properties of Biodegradable Polymers and Degradatin for Sustainable Development, International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 2(3), 164-167.
- Lukman, A.A.S.1984. *Pengaruh Bubuk Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val) dan Bubuk Residu Ekstraknya Terhadap Pertumbuhan Beberapa Bakteri Basili Gram Positif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Makkar, H. P. S., 1993. *Antinutritional Factor in Food for Livestock in Animal Producing in Developing Country*. Britsh Society of Animal Production.
- Melati, Ilyas, Satriyas. Palupi, Endah Retno., dan D Susila, Anas. 2015. *Karakter Fisik dan Fisiologis Jenis Rimpang serta Korelasinya dengan Viabilitas Benih Jahe Putih Besar {Zingiber Officinale Rosc.}*. Jumal Littri 21(2): 89 - 98.
- Milauskas. 2004. *What is low - impact logging*. West Virginia Farm Bureau News, WVU update in 2002 Marxen, K., K.H. Vanselow, S. Lippemeier, R. Hintze, A. Ruser and U. Hansen. 2007. *Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements*.

- Muchlisun, A., 2015. *Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Muhlisah, F., 2011. *Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Munisa, A., Wresdiyati, T., Kusunorinin, N., dan Manalu, W. 2012. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Cengkeh*. *Jurnal Veteriner*. 13(3): 272-277
- Nugroho, L.H., 2014. *Peran Anatomi dalam Studi Biosintesis dan Akumulasi Metabolit Sekunder pada Tumbuhan*. Naskah Pidato Pengukuhan Guru Besar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pangestuti, Windu Tri. 2016. *Sifat Antioksidasi Bubuk Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.) Selama Penyimpanan Dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, and M. Gordon., 2001. *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pradeep, F., Stanly, M., Shakila Begam, M., Palaniswamy dan B.V., Pradeep. 2016. *Influence of Culture Media on Growth and Pigment Production by Fusarium Moniliforme KUMBF1201 Isolated from Paddy Field Soil*. *Word Applied Journal*. 22 (1): 70-77.
- Prastyo, Prastyo. 2017. *Aktivitas Antioksidan IC50 dan Kadar Kurkumin Pada Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.)*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Primurdia, Kusnadi, 2014. *Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma dengan isolate L. plantarum dan L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):98-109.
- 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. dan Sutardi. 2003. *Curcuminoid content and antioxidative properties on white Saffron extract (Curcuma mangga Val.)*, *Proceeding International*.
- Pujimulyani, D.,Raharjo, S.,Marsono,Y. dan Santoso, U., 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. *AGRITECH*,30(2):68-74.

- Pusat Penelitian Tanah dan Agroklimat, 1994. *Survei Tanah Detail di Sebagian Wilayah D.I. Yogyakarta (skala 1 : 50.000)*. Proyek LREP II Part C. Puslittanak. Bogor.
- Rajalakshmi, D., dan S, Narasimhan., 1985. *Food Antioxidant Sources and Methods of Evaluation dalam D.L. Madhavi : Food Antioxidant Technological Toxilogical and Health Perspective*. Marcel Dekker Inc.76-77.
- Ramdhan T, Aminah S. 2014. *Pengaruh Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Sayuran*. *Buletin Pertanian Perkotaan*. 4(2):7-13.
- Robinson T., 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, (terjemahan oleh Padmawinata, K.). Bandung: Penerbit ITB.
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. dan Tsushida, T. (2009). *Steam Processed Broccoli (Brassica Oleracea) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical And Cellular Assay Systems*. *Food Chemistry* 114:263-269.
- Rukmana, R, dan Y, Yuniarsih. 2003. *Usaha Tani Jeruk Keprok*. Semarang: Penerbit CV Aneka Ilmu.
- Santoso. 1991. *Panduan Lengkap SPSS Versi 23*. Jakarta: Elekmedia Computindo.
- Sayuti, K. Rina Y., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Univesity Press: Padang.
- Slamet, DS., Mahmud, MK., Muhilat, Fardiaz, D. dan Simarmata, JP.1990. *Pedoman Analisis Zat Gizi*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Somdee T, Mahaweerawat U, Phadungkit M, Yangyuen S. 2015. *Antioxidant Compound and Activities in Selected Fresh and Blanched Vegetables From Northeastern Thailand*. *Chiang Mai J. Sci*. 43(4): 834-844.
- Sukardi, 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan Ekstrak Daun Dewa (Gyanura procumbenslour Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*. LEMLIT UMM. Malang.
- Su'I, Moh., Enny S. dan Nailil M., 2016. *Pengaruh Blanching Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil Yang Diproses Dengan Metode Pengeringan*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Widyagana. Malang.
- Syukur, 2003. *Budidaya Tanaman Obat Komersial, Penebar Awadaya*. Jakarta.

- Syukur, A. 2005. *Pengaruh Pemberian Bahan Organik Terhadap Sifat-Sifat Tanah dan Pertumbuhan Caisin di Tanah Pasir Pantai*. *J. Ilmu Tanah dan Lingkungan* 5 (1) : 30-38
- Terzaghi, K dan R.B. Peck, 1987, *Mekanika Tanah dalam Praktek Rekayasa Jilid I*, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Tonnesen, H.H. (1986). *Chemistry, Stability and Analysis of Curcumin A Naturally Requiring Drug Moleclue*, 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.
- Trimanto, Dini Dwiyantri dan Serafinah Indriyani. 2018. *Morfologi, Anatomi Dan Uji Histokimia Rimpang Curcuma Aeruginosa Roxb; Curcuma Longa L. dan Curcuma Heyneana Valetton dan Zipp*. Balai Konservasi Tumbuhan Kebun Raya Purwodadi - Lipi Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Brawijaya, Malang
- Wanda, S. 2013. *Pengaruh Lama Blansir Cabai Merah Keriting (Capsicum annum, L.) dalam Larutan Dipsol terhadap Mutu Cabai Merah Kering utuh*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Winarsi, Hery., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius: Yogyakarta, hal 7, 21.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witarsa. 2004. *Pengujian Kinerja Mesin Pengering Tipe Efek Rumah Kaca Berenergi Surya Dan Biomassa Untuk Pengeringa Biji Pala (Myristica Sp.) di UD. Sari Awi, Ciherang, Pondok Caringan, Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yoshimura, Y., Iijima, T., Watanabe, T. & Nakazawa, H. 1997. *Antioxidative Effect Of Maillard Reaction Using Glucose-Glycine Model System*. *J Agric Food Chem*. 45: 4106-4109.