

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Andriani, Y. 2007. *Uji aktivitas antioksidan betaglukan dari Saccharomyces Cerevisiae*. Jurnal Gradien. 3 (1) : 226-230.
- Anggraini. 2005. *Asuhan Kebidanan Masa Nifas*. Pustaka Rineka Cipta. Yogyakarta
- Anonim. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Asghari G.A. Mostajeran and M. Shebli. 2009. *Curcuminoid and Essential Oil Components Of Turmeric At Different Stages Of Growth Cultivated in*. School of Pharmacy and Pharmaceutical Science , Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, IR.Iran
- Cahyadi W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Dalimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*, Trubus Agriwidya. Jakarta.
- De Man, John. M. 1989. *Kimia makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- Dheni, R. 2007. *Menyembuhkan Kanker dengan Kunyit*. Jurnal Nasional. Bogor
- Gawlik-Dziki, U.2008. *Effect of hydrothermal treatment on the antioxidant properties of broccoli (Brassica oleracea) florets*. Food Chemistry 109: 393-401.
- Intan, A.N.T. 2007. *Pembuatan Minuman Insta Secang*. Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisiko-organoleptik, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2):61-71.

- Iskandar, A. Dan Tajudin B. 1990. *Kristalisasi*. Agroindustri Press. Bogor
- Jayaprakasha,Rao, L.J.M. dan Sakariah, K.K.2005. *Chemistry and biological activities of C. Longa*. Trends in Food Science and Technology 16: 533-548.
- Kartika, B.,D.G. Adi, P.Didik, I Dyah. 1990. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi , Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- 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.
- Kizo, J., Suzaki, Y., Wahmahe, N., Oshima, Y. dan Kikino, H.1983. *Antihepatotoxic principles of Curcuma Longa Rhizomes*, Planta Medica 49: 85-187.
- 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.
- Li., C., Du, H., Wang, L., Shu, Q., Zheng, Y., Xu, Y., Zhang, J., Yang, R. dan Ge, Y.2009. *Flavonoid composition and antioxidant activity of tree Peony (Paeonia Section Moutan) yellow flowers*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 57: 8496-8503.
- Mandarini, Nurisnani. 2014. *Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol pada Sayuran*, Skripsi, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Masluhah, (2016). *Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (Mesona Palustris B.) Skala Pilot Plant : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.4 (1), 245-252.

- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Mulyoharjo, M., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta
- Munisa, **A. M., dan** Farida A., 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Malondialdehid (MDA) pada Mencit (*Mus musculus*)*. **Penelitian Disajikan (Oral) dalam Simposium Nasional Kimia Bahan Alam ke-XX. UIN, Jakarta.**
- Nadia, L. 2017. *Analisa Kadar Air Dalam Bahan Pangan*.<http://id.scribd.com/document/355458355/analisa-kadar-air-dalam-bahan-pangan-pdf>. Diakses 3 Februari 2019.
- Nianti, Erningtyas Elok, Bambang Dwiloka, Bhakti Etza Sediani. 2017. *Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*)*. Jurnal Teknologi Pangan 2(1) : 64-69.
- Nugraheni, R., dan I.N. Tari. *Analisis Minuman Instan Secang : Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodektrin dan Kelayakan Usahanya*. J. Agrin 2014; 18(2).129 – 147.
- Oktaviana, P. R. 2010. “*Kajian Kurkumoid, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarut*”. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Permana. 2008. *Bagaimana Cara Membuat Minuman Serbuk Instan*. <http://awpermana.dagdigdug.com/2008/05/19/bagaimana-cara-membuat-bubuk-minuman-instan/> 25 Februari 2011
- Pratt, D.E dan Hudson, B.J.F. 1990. *Natural antioxidants not exploited commercially*. Di dalam: B.J.F.

- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., 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. 2010. *The effects of blanching treatment on the radical scavenging activity of white saffron (Curcuma mangga Val.)*. International Food Research Journal 17: 615-621 (2010)
- 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. 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 (2012)
- 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., 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 Hari Kamis, 22 Maret 2012
- Raharjo, P. 2013. *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan
- Rengga, W.D., dan Handayani, P.A. 2004. *Serbuk Instan Manis Daun Pepayaa Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu*. Jurnal Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 5 hal
- Sarastani, Dewi. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 13:149-156.
- Setyaningsih, D., A.A Apriyantono, A. dan M.P. Sari. 2012. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal
- Setyowati, A., Suryani, Ch.L. dan Wazyka, A. 2009. *Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap kecepatan pengeringan dan kadar antioksidan bubuk Zingiberaceae (jahe merah, temulawak, kunyit)*. Prosiding Seminar Nasional

2009. Pengembangan Teknologi Berbasis Bahan Baku Lokal, hal 53-59.  
Yogyakarta
- SNI. No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Deperindag, Jakarta
- Sun, T. dan Ho, C.T.2005.*Antioxidant activities of buckwheat extracts*. Food Chem 90:743-749.
- Suryani, Ch.L. dan Setyowati, A. 2008. *Ekstrak RempahRempah: Potensi Hipoglisemik dan Pengembangannya sebagai Minuman Fungsional*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Verral RP. 1984. *Powered Soft Drink Mixes*. Dalam: Houghton HW (editor). *Developments in Soft Drink Technology-3*. Elseiver Applied Science Publisher. London
- 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
- Wijayakusuma. 2005.*Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*.EGC. Jakarta
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno.2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, I. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta

Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. *A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction*. Journal of Food Science. 72: SI 59-66.