

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. 2013. Protective Effects of Curcumin Against Lithium–Pilocarpine Induced Status Epilepticus, Cognitive Dysfunction and Oxidative Stress in Young Rats. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 20: 155-162.
- Aisah, H., Damat. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Journal Food Technology and Halal Science* Vol. 4 no 2, June 2021.
- Alam, N dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas Yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *J. Agroland*. 15 (2) :89-94, Juni 2008.
- Amalia, B. 2014. *Umbi Garut Sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Austik*. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 20 (2) : 1 – 13.
- Amalia, R. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Dalam Pembuatan *Cookies*. *Skripsi*. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Amerine, M.A., R.M. Pangborn, E.B. Rockssler. 1995. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press: New York and London.
- Anonim. Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta.
- Anonim. Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-2011). BSN. Jakarta.
- [AOAC] Association Of Analytical Communities. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry*. Virginia (US): Arlington.
- [AOAC] Association Of Analytical Communities. 2007. *Official Method of Analysis*. Washington DC (US).
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont.
- Chattopadhyay, I., K., Biswas, U., Bandyopadhyay, R. K., Banerjee. 2004. Turmeric and curcumin: Biological actions and medicinal applications. *Current Science*. 87:44-50.
- Cheppy, S dan Sitti, F. 2007. Manfaat Kunyit Sebagai Penguat Daya Ingat (Anti Alzheimer). *Warta Puslitbangbun* Vol 13 No. 2, Agustus 2007.

- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Daulay, N. I. 2017. *Pengaruh Metode dan Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fidik, Kimia Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Pertanian USU : Medan.
- De Man, J. 1989. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh: Kosasih Padwaminata. Penerbit ITB: Bandung.
- Devasagayam, T.P.A., Tilak J.C., Bloor K.K., Sane K.S., Ghaskadbi S.S., Lele R.D. Free Radicals and Antioxidants in Human Health: Current Status and Future Prospects. *Japi*. 2004;52(10):794-904.
- Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Estiasih, T dan Ahmad. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faridah, A dan Kasmita, S., 2008. *Pateseri jilid II* untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.
- Gaman, P. M. dan Sherington, K. B. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan dan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta.
- Gayati. 2014. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4) : 107.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *J. Agroteknologi*. 7 (2) : 120-128.
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. 2002, Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from California. *J. Agric. Food Chem.* 50 (17) , pp. 4976-82.
- Hall, C. 2001. *Sources of Natural Antioxidant: Oil Seed, Nuts, Legumes, Animal Product and Microbial Sources* in Pokorny, J., yanishlieva, N. dan Gordon, M. (ed.), *Antioxidant in Food Practical Application*. CRC Press, New York.
- Hanafi, A. 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

- Hartati, S.Y., Balitro. 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19: 5-9.
- Haryadi. 1990. Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk. *Laporan Penelitian*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Haryanto, B. Dan Pangloli, P. 2009. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies. Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi. Jakarta.
- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. 5 th Edition Vol 5. John Willey & Sons, Inc, New York.7.
- Jasim, F and Ali, F. 1988. *A novel method for the spectrophotometric determination of curcumin and its application to curcumin species*. *J. Microchem.*, 38, p, 106.
- Juwita, R. S., 2015. Penetapan Kadar Fenolik Dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etilingera elatior* (Jack) R. M. SMM). *Pharm Sci Res*, 2407-2353.
- Jovanovic, J., R. S. Nikolic, G. Kocic and M. M. Krismanovic. 2001. Glutathione Protects Liver and Kidney Tissue from Cadmium And Lead-Provoked Lipid Peroxidation. *Journal of the Serbian Chemical. Society* 78 (2): 197-207.
- Kikuzaki, H. dan N. Nakatami.1993. *Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents*. *J. Food science*. 58 (6):1407-1410.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B. and Kanmer, J., 1993. *Possible Mekanisme for the Protective role of Antioxidants in Wine and Plant Foods* *J Food Technology*. 4:5-89.
- Kohli, K., J. Ali, M.J. Antasari, Z. Raheman. 2005. A Natural Antiinflammatory Agent. *Edu. For*. 37(3):141-143.
- Kösslera, S., Nofzigeria, C., Jakabb, M., Dossenaa, S. and Paulmichla, M. 2012. Curcumin Affects Cell Survival and Cell Volume Regulation in Human Renal and Intestinal Cells. *Toxicology*. (292): 123–135.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bagian 7 : Pengolahan Umbi Garut. Universitas Agricultural. Bogor.
- Kurhekar S. P, Patil S. R, Patil R. R. 2015. Studies On Quality Evaluation of Blanched Turmeric. *International Journal of Processing and Post 117.–Harvest Technology*. 6(1): 114.

- Kusmayadi. 2004. *Statistika Pariwisata Deskriptif*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Legowo, A. M. 2007. *Academic Curriculum Development Buku Ajar Analisis Pangan*. Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, And Cookies*. Third edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Manley, D. J. R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers And Cookies*. Ellis Horwood Limited Publ, Chicester.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. The Avi Publishing Company, Inc. Wesport, Conecticut.
- Moorthy, S. N., Rickard, J., Blanshard J. M. V. 1996. *Influence of gelatinization characteristics of cassava starch and flour on the textural properties of some food product. cassava flour and starch*. Progress in Research and Development; Pp: 150-154
- Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Ningrum, L. 2017. How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017.ISSNNo:-2165.
- Noviyanti, W. S., Syukri, M. 2016. Analisis penilaian organoleptic cake brownies substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66. ISSN: 2527-6271.
- Nur'aini, A. 2010. Aplikasi Millet (*Pennisetum Spp.*) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurdjanah, S., Musita, N., Indriani, D. 2011. Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu padaberbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 16, No.1, Maret 2011.

- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan- IPB.
- Paran, S. 2009. *Penambahan dan Guna Margarine Pada Pembuatan Cookies*. Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : Buku Kompas.
- Prakash A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories: Analytical Progress, 19 (2) : 1-4.
- Pramesti, R. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Caulerpa serrulata* Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Buletin Oseanografi Marina*, 2(April), 7–15.
- Prameswari dan Estiasih. 2013. Pemanfaatan tepung Gembili dalam pembuatan *Cookies*. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 1(1): hal 115-128.
- Pratama, D. M., Yuliawati, K. M., & Kodir, R. A. 2015. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Rumput Laut *Sargassum duplicatum* J.G. Agardh. dari Pantai Ujung Genteng. *Prosiding Penelitian Spesia UNISBA*, 429–434.
- Pudjihartati, V. L. 1999. *Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) selama Penyimpanan Umbi dan Pemanasan*. Tesis S2 Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pudjiono, E. 1998, *Konsep Pengembangan Mesin untuk Menunjang Pengadaan Pati Garut*. Universitas Brawijaya. Malang.
- 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.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R., Thahir, H. dan Muslich., 2006. Effect of moisture treatment of sago starch on its noodle quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, vol. 7(1): 8-14.
- Ramayani. S., 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Rosa, A. S. 2010. *Rekayasa Perangkat Lunak (Terstruktur dan Berorientasi Objek)*. Bandung : Penerbit Modula. 81-135.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., Oktafiani, M. 2019. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan

- Tapioka. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol 14 (1):45-56.
- Rosida., T., Susilowati dan Manggarani. A. D. 2014. Kajian Kualitas *Cookies* Ampas Kelapa. *J. Rekapangan*. 8 (1) : 104-116.
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. dan Tsushida, T. 2009. Steam processed broccoli (*Brassica oleracea*) has high-er antioxidant activity in chemical and cellular assay systems. *Food Chemistry* 114:263-269.
- Rukmana, R. 1999. *Kunyit*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saftriani, R. R. 2005. Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Sumber Antioksi dan Alami. *Tesis*. Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Salamah, I. R. 2017. Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. *Skripsi*. Surakarta: STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Setser, C.S. 1995. *Sensory Evaluation*. *Didalam: Kramel BS dan CE Stauffer* (Eds). *Advances in Baking Technology*. Blakie Academic and Proffesional, Glasgow.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor :IPB Press.
- Singh, G., I.P.S. Kapoor, P. Singh, C.S. de Heluani, M.P. de Lampasona, C.A.N. Catalan. 2010. Comparative study of chemical composition and antioxidant activity of fresh and dry rhizomes of turmeric (*Curcuma longa* Linn.). *Food and Chemical Toxicology*. 48:1026-1031.
- Smith, W. H. 1972. *Biscuit, Crakers and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd, London. Vol. 1.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 2973:2011 tentang Syarat Mutu Biskuit. 2011. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI (3751-2009) tentang Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Soedibyo B. R. A. M. 1998. *Alam Sumber Kesehatan Manfaat dan Kegunaan*. Jakarta: Balai Pustaka. pp: 81.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhendra, L. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*. Vol. 2, No. 2 (2017) hal. 238-247

- Sultan, W. J. 1983. *Practical Baking*. The AVI publishing Company Inc. New York.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking*. 3rd ed.,revised. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Suryani, A., E. Hidayat., D., Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryaningtyas, P. 2013. Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syarif, R dan Anies, I. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Tamat, S. R., Wikanta, T., & Maulina, L. S. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(1), 31–36.
- Tjahjadi, C. dan Marta H. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran. Bandung. Trubus.
- Trujillo, J., Y.I. Chirino., E. Molina-Jijón., R.A.C. Andérica., E.T. Tapia., and C.J. Pedraza. 2013. Renoprotective Effect of the Antioxidant Curcumin: Recent Findings. *Redox Biology*. 448-456 p.
- Turistyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- 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.
- Ulyarti, & Fortuna, D. 2016. Aplikasi Metode Simple Digital Imaging Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1).
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Vaya, J., and Aviram, M. 2001. Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications, *Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. & Metab. Agents, Vol.1 No.1*.

- Wazir, D., Syahida, A., Radzali, M., Maziah, M., Shukor, M. Y. 2011. *Antioxidant Activities of Different Parts Of Gnetum gnemon L.* Journal Plant Biochemistry and Biotechnology.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L., Baoling, S., Xianglei, T. Xu. 2013. *Effect of Sodium Stearoyl and the Microstructure of Dough.* *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(6): 682-687.
- Widiyanti, R. 2006. *Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe.* Universitas Indonesia. Jakarta.
- Wijaya, H. 2004. *Margarin, Lemak Nabati Pengganti Mentega.* <http://repository.ipb.ac.id>. Tanggal Akses 11/01/2019.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia pangan dan Gizi.* Cetakan ke –XI. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* hal 7, 21. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarto, W. P. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit.* Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Winarto, W. P., Tim Lentera. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit.* Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Bogor (ID): M-brio Pr Wirakartakusuma MA. 1988. *Aplikasi Instron UTM-1140.* Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB (ID): Bogor.
- Watts, B. M., Ylimaki, G. L, Jeffery, L. E. dan Elias, L. G. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation.* Canada: University of Manitob.
- Winarno, F. G. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung.* Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan.
- Zheng, W dan Wang S. Y. 2009. *Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in Selected Herbs.* *J.Agric.Food Chem.*, 49 (11) : 5165-70, ACS Publications, Washington D.C.