

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Ahmed, S.A., Ansari, A.Q., Waheed, M.A., and Juned, S.A. 2013. *Extraction and Determination of Antioxidant Activity of Withania Somnifera*. Euro.J.Exp.Bio., 3(5): 502- 507.
- Aisyah, Yuliani., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. *Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. 6(2). 2014. Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala.
- Andriani, Y., 2007. *Uji Antioksidan Ekstrak Betaglukan dari Saccaromyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3 (1) : 226-230.
- Anonim. 2011. *Syarat Mutu Cookies (SNI 2973:2011)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of AOAC International 16th ed.* USA. AOAC International.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*. Washington D.C. Benjamin Franklin Station.
- Auliyah dan Army, 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie*. Jurnal Chemica. Dosen Jurusan Kimia FMIPA UN. Vol.13
- Backer, C.A., and Bakhuizen van den Brink R.C 1968. *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Vol. III Wolters-Noordhoff, N.V. – Groningen-The Netherlands.
- Barlina, R., Pasang, P., Torar, D., dan Karouw, S. 2012. *Substitusi Tepung Sagu dan Virgin Coconut Oil (VCO) pada Pengolahan Biskuit*. Balai Penelitian Tanaman Palma, Vol. 13(1): 54–59.
- Biochem, A., Pisoschi, A.M. and Negulescu, G.P. 2011. *Methods for total antioxidant activity determination : a review*. Biochemistry & Analytical Biochemistry. 1(1), pp.1–10.
- Botari, S., D. Setiadi, E. Guhardja, I. Qayim, L.B. Prasetyo. 2011. *Studi ekologi tumbuhan sagu (Metroxylon spp.) dalam komunitas alami di Pulau Seram, Maluku*. J. Penelitian Hutan Tanaman 8:135-145.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2008. SNI 3729-2008. *Tepung Sagu*. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Buckle, K.A. 2004. *Ilmu Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Cahyani, Y.N. 2015. *Perbandingan Kadar Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kopi Robusta (Coffea canephora) dan Arabika (Coffea Arabica)*. Skripsi. Universitas Jember.

- Charles, D.J. 2013. *Antioxidant Properties of Spices, Herbs and Other Sources*. New York. Springer.
- Chew, T., Hassan, A., Ghazah, M., and Ghazah, I. 1998. *The sago industry in Malaysia : present status and future prospects*. Proceedings of the 7th International Working Conference on Stores-Product Protection, 2, 1720–1728.
- Daulay, Nawali Ikhsan. 2017. *Pengaruh metode dan Lama Blanching Terhadap Karakteristik Fidik, kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu*. Fakultas Pertanian USU : Medan.
- Dehpour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., and Nabavi, S.F. 2009. *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and its Essential Oil Composition*. *Grasas Aceites*. 60 (4), 405-412.
- Desroiser, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia (UI Press).
- Dewi, R. K., Hasyim Bintoro, M. dan Sudradjat, 2016. *Karakter Morfologi dan Potensi Produksi Beberapa Aksesori Sagu (Metroxylon spp.) di Kabupaten Sorong Selatan, Papua Barat*. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 44(1), pp. 91 – 97
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djoefrie, M. H. B. 1999. *Pemberdayaan Tanaman Sagu Sebagai Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri Potensial Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Dwiyati, P. 2003. *The effect of blanching on antioxidant properties of white saffron syrup (Curcuma manggaVal)*. *Agritech*23: 137141.
- Dykes, L., and Rooney, L.W., 2007. *Phenolic Compounds in Cereal Grains and Their Health Benefits*. *Cereal Foods World*, 52 (3), 105-111.
- Estiasih, T., 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi aksara
- Estiasih, T. 2013. *Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Pati Jagung dan Penambahan Margarin)*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fajarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. [skripsi]. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- FAO. (2004). *Chemical and Technical Assessment*. 61st JECFA.
- Faridah A., K.S. Yuliasri A., dan Yusuf L. 2008. *Patiseri*. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional.

- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Yogyakarta. Tesis Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Cambridge. Woodhead Publishing Ltd.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm*. Plant Production and Protection Paper. FAO. Rome.
- Francis, F. J. 1982. *Anthocyanin as Food Colour*. New York. Academic Press.
- Galih A. P dan W. D. R Putri. 2015. *Karakterisasi berasmerah tiruan dari tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.VarAyamurasaki) hasil modifikasi STPP (Sodium Tripolyphosphate) dalam pembuatan kukis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, volume 3 (3): 1224-1234.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H.A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. Jurnal Agroteknologi. 7(2): 120-128.
- Gomes, K.A. dan A.A., Gomes. 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta. UI Press.
- Gumelar, HA. 2019. *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung MOcaf*. UPTD. Techno Park Pangan Grobogan. Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang
- Handarsari, E., Rosidi, A., Widyaningsih, J., 2010. *Hubungan Pendidikan Gizi Ibu Dengan Tingkat Konsumsi Energi Dan Protein Anak TK Nurul Bahri Desa Wukir Sari Kecamatan Batang Kabupaten Batang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia. 6: 79-88.
- Handayani, S., & Wibowo, A. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. PT. Kawan Pustaka
- Hanuji, R.R. 2017. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Hariyanto, B. 2011. *Manfaat tanaman sagu (Metroxylon SP) dalam penyediaan pangan dan pengendalian kualitas lingkungan*. Teknologi Lingkungan. 12, 143-152.
- Harmanto., Anna, N., Sardjono. 1999. *Penyempurnaan Proses Pembuatan Makanan Kering*. Puspa Swara. Jakarta.
- Hartati, S.Y., dan Balitro. 2013. *Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Volume 19 (2): 5-9.
- Hartiati, A., Mulyani, S., dan Rahmat, S.N. 2012. *Pengaruh komposisi campuran empu dengan rimpang kunyit (Curcuma domestica Val) dan waktu penghancuran terhadap kandungan dan aktivitas antioksidan kunyit*. Seminar Nasional: Peran Teknologi Industri Pertanian dalam Pembangunan Agroindustry yang Berkelanjutan. Bali.
- Hayakawa, H., Minanyia, Y., Ito, K., Yamamoto, Y., and Fukuda, T. 2011. *Perbedaan Kandungan Kurkumin dalam Curcuma longa L (Zingiberaceae)*

- yang Disebabkan Hibridisasi dengan Kurkumin lainnya. *American Journal of Plant Sciences*, vol.(2):2. pp 111–119.
- Hefni, M. 2010. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah Terhadap Kualitas Spermatozoa Yang Terpapar Allethrin*. Skripsi. Jurusan Bologi, Fakultas Sains Dan Teknologi. UIN Malang.
- Herawati., Ervika, RN., Dini, A., NFN, Miftakhussolikhhah., Fela, L., dan Yudi, P. 2018. *Karakteristik Sohun Pati Aren–Kentang Hitam Dengan Penambahan Ekstrak Umbi Bit, Daun Suji, Dan Kunyit*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(3):122.
- Hussain, S., F. M.Anjum, M. S. Butt, M. I. Khan and A. Asghar. 2006. *Physical and Sensoric Attributes of Flaxseed Flour Supplemented Cookies*. *Journal Biological Turki*, 30, 87-92.
- Jading, A. Eduar, T. P. Payung dan Gultmo. 2011. *Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fludisasi memggunakan alat pengering cross flow fluidizer bed bertenaga surya dan biomasa*. *Jurnal Reactor*.
- Jayaprakasha, G. K., J.M, Rao., dan K.K, Sakariah. 2005. *Chemistryand biological activities of C. longa*. *Trends in Food Science and Technology*. 16:533-548.
- Jayaprakasha, G.K., J.M, Rao., dan K.K, Sakariah. 2006. *Antioxidantactivities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin*. *Food Chemistry*. 98:720-724.
- Julianto, T.S. 2019. *Fitokimia. Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Universitas Islam Indonesia. Penerbit UII. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., Suparno, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kasim, R., Siti, A.L., Marleni, L., dan Fadhilah, P.M. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorocho Dan Tepung Ampas Tahu*. *Jurnal Technopreneur (JTech)* 6(2):41. doi: 10.30869/jtech.v6i2.188.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Affandi, D. R., dan Khusnia, N. 2019. *Karakteristik Cookies dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (MOCAF), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1), pp. 1–9.
- Kusnadi, D.C.V.P., Bintoro, dan A. N. AlBaarri. 2012. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2).
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lestari, T.I., Nurhidajah dan Yusuf, M. 2018. *Kadar Protein, Tekstur dan Sifat Organoleptik Cookies yang disubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis) dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L.)*. Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* (8): 53-63.

- Li, S.W., Yuan, G., Deng, P., Wang, P., Yang, B.B., and Aggarwal. 2011. *Chemical composition and product quality control of turmeric (Curcuma longa L.)*. Pharmaceuti. Crops, 2:28-54.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Majeed, M., Vladimir, B., Uma, S. and Rajendran, R. 1995. *Curcumeinoids Antioxidant Phytonutrients*. Nutriscience.Publ. Inc. Piscataway, New Jersey
- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Manoppo, S. 2012. *Studi pembuatan crackers dengan sukun (Artocarpus communis) prigelatinisasi*. Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meigaria, K.M., I.W. Mudianta, and N.W. Martiningsih. 2016. *Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Jurnal Wahana Matematika dan Sains 10(2) : 1–11.
- Meliani, V. 2002. *Mempelajari Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Metaragakusuma AP, Osozawa K, dan Bai H. 2017. *The current status of sago production in South Sulawesi: its market and challenge as a new food-industry source*. J-Sustain. 5 (1) :32-46.
- Mirzadeh KH. Masoudi A, Chaji M, and Bojarpour M. 2010. *The composition of raw milk produced by some dairy farms in lordegan region of Iran*. J Ani Vet Adv. 9:1582-1583.
- Mozin, F., Nurhaeni, and Ridhay, A. 2019. *Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe*. KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 5(3): 240–251
- Muchlisum, 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.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muhariati, M. 2008. *Bahan Ajar Roti*. UI-Press. Jarakrta.
- Mukhtar. 1982. *Biskuit Limbah Tahu*. Lomba Karya Ilmiah Inovatif Produktif. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fateta. Bogor. IPB.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B.A., dan Puspawati, G. 2014. *Potensi Minuman Kunyit Asam Sebagai Minuman Kaya Antioksidan*. Jurnal Agritech. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.

- Munisa, E. 2012. *Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L. Var spientum) Dan produk Olahannya*. Skripsi.
- Murtini, E.S., Susanto, T., Kusumawardani, R. 2005. *Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Gandum Lokal Varietas Selayar, Nias dan Dewata*. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Nahak, G and Kanta, R.S. 2011. *Evaluation of Antioxidant Activity in Ethanolic Extracts of Five Curcuma Species*. International Research Journal of Pharmacy Vol.2 Issue 12.
- Naim, H.M., A.N. Yaakub, dan D.A.A. Hamdan. 2016. *Commercialization of Sago through Estate Plantation Scheme in Sarawak: The Way Forward*. Hindawi Publishing Corporation International Journal of Agronomy Volume 2016, Article ID 8319542, 6 pages.
- Nair, C.I., Jayachandran K., Shashidar, S. 2008. *Biodegradation of Phenol*. African Journal. Of Biotechnology. 7. 49951-4958.
- Normasari, R. Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Noviria. M. S. A. B., S. S. Yuwono dan E. Saparianti. 2013. *Pembuatan mentega mangga (kajian pengaruh proporsi minyak dan shortening Terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptic mentega mangga)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.1 (1).15 : 25.
- Novita, D. 2011. *Evaluasi mutu gizi dan pendugaan umur simpan cookies tepung komposit berbasis talas Banten (Xanthosoma undipes K.Koch) sebagai makanan tambahan ibu hamil*. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan.
- Noviyanti, Wahyuni 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.
- Nurhafnita. 2021. *Uji Organoleptik Susu Jagung (Zea mays saccharata) dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val)*. Journal of Agritech Science, Vol 5 No 1. 5(1):19-26.
- Paran, Sangkan. 2009. *100 tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*. Kawanpustaka. Jakarta
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar, Thomson Learning Inc. New York.
- Pinelo, M., Manzocco L., Nunez M.J., Nicoli M.C. 2004. *Solvent Effect on Quercetin Antioxidant Capacity*. Food Chem 88:201-207.
- Pomeranz, Y. and C. E. Meloan. (1971). *Food Analysis: Theory and Practice*. The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity. Medallion Laboratories-Analytical Progress*. Volume 19. Nomor 2.Hal 1-4.
- Pratiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Jember. Universitas Jember.

- Prayoga. 2013. *Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (Excoecaria cochinchinensis Lour)*. Skripsi. Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi. Universitas Indonesia.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., and Santoso, U. 2010. *The Effects of Blanching Treatment on The Radical Scavenging Activity of White Saffron (Curcuma manga Val.)*. International Food Research Journal 17: 615-621.
- Purba, E.R., dan Martosupono. 2009. *Kurkumin sebagai Senyawa Antioksidan*. Jawa Tengah. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R. Thahir dan Muslich. 2006. *Effect of heat moisture treatment of sago starch on its noodle quality*. Indonesian Journal of Agriculture Science, 7(1) : 8-14.
- Putri MF. 2014. *Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat*. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Teknobuga. 1(1).
- Rakhmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*. Program Sarjana. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Ramadhani, F dan Murtini, E.S. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fitokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(1): 38-47.
- Ramdani, A., dan Artayasa, I.P. 2020. *Keterampilan Berpikir Kreatif Mahasiswa Dalam Pembelajaran Ipa Menggunakan Model Inkuiri Terbuka*. Jurnal Pendidikan Sains Indonesia (Indonesian Journal Of Science Education), 8(1), 1–9.
- Ramayani. S., 2012. *Pengaruh Pemberian Kunyit (Curcuma domestica) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Reyes, J., Cavalleri, R., and Joseph, R. 2016. *Blanching Of Foods*. Washington State University.
- Ricki, H., Rudiansyah., Titin, A.Z., 2012. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Family Malvaceae*. Jurnal ISSN 2303-1077
- Ridwan, HT, Jon, E., dan Sahrial. 2014. *Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Fungsional Sari Buah Perepat (Sonneratia Alba)*. 1420–28.
- Rismunandar. 1996. *Rempah-Rempah Komoditi Indonesia*. Bandung. Sinar Baru Algesindo.
- Rosida, T., Susilowati dan A.D. Manggarani. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa*. J. Rekanan. 8(1): 104-116.
- Rostianti, T., Hakiki, D.N., Ariska A dan Sumantri. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang*. Universitas Mathla'ul Anwar Banten. Agriculture Technology Journal. Vol 1 No.2, Oktober 2018.
- Rukmana, R. H. 1994. *Kunyit*. Yogyakarta. Kanisius.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.Surakarta.

- Sakiyannah, N., Tigor, R., Achmad and Setyawan, H. 2013. *Desain Pabrik Pengolahan Tepung Sagu*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 2, No. 1.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Universitas Andalas. Andalas University Press. Padang.
- Setyowati, W. A. E. 2014. *Skrining Fitokimia Dan Identifikasi Komponen Utama Ekstrak Metanol Kulit Durian Varietas Petruk*. Jurnal Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia VI. ISBN (979363175-0): 271-280.
- Shankaracharya, N.B., and Natarajan, C.P. 1977. *Role of Spices in Health*. J. Health Sci III.
- Sharma, S.K., S.J. Mulvaney and S.S.H. Rizvi. 2000. *Food Processing Engineering*. New York. A John Wiley and sons Inc.
- Sihombing, A.P. 2007. *Aplikasi ekstrak kunyit (Curcuma domestica) sebagai bahan pengawet mie basah*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Silaban, E.T. 2019. *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Cookies Dengan Metode Luff Schrool*. Skripsi Universitas Sumatera Utara.
- Simanjuntak, P. 2012. *Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (Curcuma Longa L.) Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna*. Agrium, 17(2), 103-107.
- Sinaga, E. 2006. *Curcuma domestica* Val. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TO.
- 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.
- Solihin, Muhtarudin dan Sutrisna, R. 2015. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Seragan Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol. 3(2): 48-54, Mei 2015.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Cetakan ke-4. Jakarta
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trissanthi, C.M., dan Wahono, H.S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (Imperata Cylindrica) Influence Of The Concentration Of Citric Acid And Time Heating To The Chemical And Organoleptical Characteristic*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri 4(1):180–89
- Tahir, M.M., Meta, M., and Ahmad, M. 2018. *Penambahan Tepung Blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour)*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. 6:1–80.
- Thomas, A.N.S. 2006. *Tanaman Obat Tradisional, cetakan ke-18*. Yogyakarta. Kanisius. Hal 33-44.

- Tirta, P., Indrianti, N., dan Ekafitri, R. 2013. *Potensi Tanaman Sagu (Metroxylon sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia*. PANGAN, 22, 61-76
- Tonnesen, H.H. and Karlsen, J. 1985. *Studies on Curcumin and Curcuminoid VI*. Lebersin Unter Forch, 180:132-134.
- Triwiyono, B. 2014. *Modifikasi Tepung Sagu dengan Cara Ekstrusi menjadi Sagu Flakes untuk Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan Kapasitas 1 Ton/Hari di Provisnsi Bangka Belitung dan Lampung*. Balai Besar Teknologi Pati, Lampung
- 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.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2014. *National Nutrient Data Base for Standart of Wheat Flour, Whole-grain, Soft Wheat*. The National Agricultural Library. 2 hlm.
- Widianto, B., Ratnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, P dan S, Lestati. 2002. *Tips pangan teknologi, nutrisi dan keamanan pangan*. PT. Grasindo. Jakarta.
- Winarsi, H. 2005. *Isoflavon, 2,3,36-38*. Yogyakarta. Gajah Mada University Press.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarti, C., dan N. Nurdjanah. 2005. *Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian 24(2):47-45.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Winarno, F.G. 1992. *Penanganan singkong dan ubi jalar*. Kumpulan pikiran dan gagasan tertulis. Bogor. Pusbangtepa, IPB
- Winarno FG, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarto, W. P. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Wirakartakusumah, M. A., Eriyatno, S. Fardiaz, M. Thenawidjaja, D. Muchtadi, B. S. L. Jenie, dan Machfud. 1984. *Studi Tentang Ekstraksi, Sifat-Sifat Fisiko Kimia Pati Sagu dan Pengkajian Enzima*. Dirjen Dikti, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Wisti. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Teknologi Jasa Dan Produksi . Universitas Semarang
- Yadav, R.P. and G. Tarun. 2017. *Versatility of Turmeric: A Review the Golden Spice of Life*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry 6(1): 41-46.
- Yuliasih, I., Irawadi, T.T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati K. dan Sunarti, T.C. 2007. *Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 17(1): 29-36.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J., dan Sihotang, H. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (Sauropus Androgunus (L) merr.* Jurnal Biologi Sumatera, (1), 7-10.