

## 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.
- Akkarachaneeyakorn, S., Tinrat. 2015. Effects of Types and Amounts of Stabilizers on Physical and Sensory Characteristics of Cloudy Ready-to-Drink Mulberry Fruit Juice. *Journal of Food Science & Nutrition*, 3(3): 213–220.
- Almatsier. S, 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Amalia, R. 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)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 43 hal.
- AOAC. 1984. Official Methods Of Analysis Of The Aoac. 14<sup>TH</sup> Edition. Aoac, Inc. Arlington, Virginia.
- Arwin. 2018. *Kajian Sifat organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgarisl.) Sebagai Makanan Selingan Yang Berserat Tinggi*. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Sulawesi
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Burns, R.E. 1963. *Methods of Tannin analysis for forage crop. Evaluation. Technical Bulletin N.S.32. Georgia Agric. Experiment station, University of Georgia College of Agriculture. Athens, Georgia.*

- Feriana, chandra . 2010. *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum(Sorghum Bicolor l), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai AlternatifPangan Darurat*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah padaLokakarya Pengembangan.
- Desmiaty, Y., H. Ratih, M.A. Dewi. dan R. Agustin. 2008. Penentuan jumlah tanin total pada daun jati belanda (*Guazuma ulmifolia Lamk*) dan daun sambang darah (*Excoecaria bicolor Hassk.*) secara kolorimetri dengan pereaksi biru prusia.*Ortocarpus*. 8: 106-109.
- Djarmiko, B., 1991. Pemanfaatan daging buah kelapa hibrida Indonesia (Khina) Menjadi Koktil Kelapa Muda. *Jur. Penelitian Kelapa*. 5(1) : 17-21.
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties Part 1. Trees for LifeJournal*,1:5-30.[http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586\\_3.pdf](http://www.tfljournal.org/images/articles/20051201124931586_3.pdf)  
(5 Agustus 2016)
- Fardiaz, S. 1989. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Ilmu Pertanian Bogor, Bogor.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press. New York.
- Goldberg I. 1994. Introduction. In : Goldberg I.(Ed.). *Functional Foods. Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall, New York.

- Hagerman, A. E. Tannin Handbook. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University. 2002.
- Hanani, E. (2017). Analisis Fitokimia. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Harborne JB. 1996. Metode Fitokimia: Cara Menganalisis Tanaman. Terjemahan K.Padmawinata & I Sudiro. Bandung: ITB Pr.
- Hariyani, E. 2013. Pangan VS Pangan Fungsional. Dalam [www.bbpplembang.info](http://www.bbpplembang.info), diakses tanggal 20 Juni 2019 pukul 13.48 WIB.
- Hayati, Elok Kamilah, A. Ghanaim Fasyah, dan Lailis Sa'adah. 2010. Fraksinasi dan identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Jurnal Kimia.
- Herani dan M. Rahardjo. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta. 99 hlm.
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. Modul Analisa Proksimat. Padang: SMAK 3 Padang.
- Indrasari, Siti Dewi, dan Adnyana. 2006. Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 No. 2
- Kimberlee, JB. 2007. Us Whey Ingredients In Nutrition Bars And Gels. Arlington. USDEC
- Kristin, D. P. 2014. Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Tenol pada Sereal, Umbi, dan Kacang. IPB. Bogor.
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 1, no. 2, hh. 45-54.

- Lobato, L.P.; A.E.C. Pereira; M.M. Lazaretti; D.S. Barbosa; C.M. Carreira; J.M.G. Mandarino and M.V.E. Grossmann. 2011. Snack Bars with High Soy Protein and Isoflavone Content for Use in Diets to Control Dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1 : 1-10.
- Lully Hanni Endarini, M, F., Apt 2016. *Farmakognosis-Fitokimia*. Jakarta, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Bppsdmk.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif . *Teknologi dan Industri Pangan* 12:1-2.
- Murphy, SP., Gew, C., Grillenberger, C., Bwibo, M., dan Neumann, NO., 2007. Designing Snacks to Address Micronutrient Deficiencies in Rural Kenyan School children. *J. Nutr.* 137 : 1093-1096.
- Pengkumsri, N., C. Chaiyasut, C. Saenjum, S. Sirilun, S. Peerajan, P. Suwannalert, S. Sirisattha, and B. S. Sivamaruthi. 2015. Physicochemical and Antioxidative Properties of Black, Brown and Red Rice Varieties of Northern Thailand, *J. Food Sci. Technol.*, 35(2): 331-338.
- Piliang, W. G. dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. 1. Edisi ke-4. IPB Press, Bogor.
- Prasetyo, B.B, Purwadi & D. Rosyidi., 2014. Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8.
- 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., Sri Raharjo, Marsono, dan Umar Santoso. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma mangga Val.*) Segar dan Setelah Blanching. Agritech.

Ranggana, 2000. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product. Second Edition. McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.

Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. Sehat dengan makanan berserat. PT. agroMedia Pustaka. Jakarta.

Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15, No. 1 15(1):1-5.

Sari, Suci Mayang, 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Samsudin, M., W. Sarengat dan H. N. Maulana. 2012. Pengaruh perbedaan lama periode (starter – finisher) pemberian pakan dan level protein terhadap nisbah daging tulang dan massa protein daging dada dan paha ayam pelung umur 1 minggu sampai II minggu. *Animal Agricultural Journal*. 1 (1) : 43 – 51.

Subroto MA. 2008. Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Syukur, C. 2003. *Budidaya Tanaman Obat Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tandi, E.K. 2010. Pengaruh Tanin terhadap Aktivitas Enzim Protease. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Makassar.
- Tedjo, A., D. Sajuthi, dan L. K. Darusman. 2005. Aktivitas Kemoprevensi Ekstrak Temu Mangga. *Makara, Kesehatan*, Vol. 9, No. 2, Desember 2005: 57-62.
- 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.
- Toruan, P, (2012). *Diabetes sakit tapi sehat*. Jakarta : Transmedia
- Widi, Y. F. 2012. *Kajian kualitas kimia dan biologi beras merah (Oryza nivara) dalam beberapa pewadahan selama penyimpanan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta