

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Lajis, N.H., Shaari, K., Israf, D.A., Stanslas, J., Yusuf, U.K., Raof, S.M., dalam Abraham.,2005, A labdane diterpene glucoside from the rhizomes of *Curcuma mangga*, J. Nat. Prod, 68, 1090-1093.
- Almond, N. 1989. Biscuits, Cookies and Crackers. Elsevier Applied Science. London.
- Alvianti, F., Mukhtar, R., Marianne. 2012. Penghambatan Degranulasi Mastosit Tersensitisasi Aktif oleh *Curcuma mangga* Val. & Zijp Pada Mencit Secara In Vitro. Journal of Pharmaceutics and Pharmacology.
- Andriani, Y. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beta glukukan dari *Saccaromyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3 (1) : 226-230.
- Anonim. 1990. Standar Industri Indonesia (SII) Standar Mutu Biskuit (SII : 0177-90).
- Anonim. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta.
- Anonim. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyanto, A., Fardiaz, N. Puspitasari, Sedarwati, dan S. Budiyanto, 1989. Analisis Pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera. Sumatera.
- Arief, Hariana. 2006. Tumbuhan obat dan khasiatnya. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera.
- Arnata I. W., 2009. Pengembangan Alternatif Teknologi Bioproses Pembuatan Bioetanol Dari Ubi Kayu Menggunakan *Trichoderma viride*, *Aspergillus niger* dan *Saccharomyces cerevisiae*. Tesis. Magister Sains pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2009. Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkoang. <http://cyberwoman.cbn.net.id>. Diakses 8 Agustus 2016.
- Basman, Arzu and Yalcin, Seda. 2011. Quick-Boiling Noodle Production by Using Infrared Drying. Journal of Food Engineering. 106; 245-252.

- Benabadji, S.H., Wen, R., Zheng, J.B., Dong, X. C., & Yuan, S.G., 2004. Anticarcinogenic and antioxidant activity of diindolylmethane derivatives. *Acta Pharmacology Sinica*, 25, 666-671.
- Boer, Y. 2000. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). *Jurnal Matematika dan IPA* 1. (1): 26-33.
- Bogasari.2011.SeputarTepungTerigu.<http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-tepung-terigu.aspx>. Diakses pada 6 Oktober 2012.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>.
- Cynthia L., et al. 2012. Prevalence of Obesity in the United States, 2009-2010. National Center of Health and Service Data Brief no. 82 pp 1-5
- Demam. 1999. Principle of Food Chemistry.Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport.
- Dwidjoseputro. 1989. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Skripsi. FKIP. UMS. Solo.
- Fardiaz D. 1989. Hidrokolid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. [skripsi]. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah. 2008. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridi, H. 1994. The Science of Cookie and Cracker Production. Great Britanian, Chapman and Hal, London.
- Fauziah, 1999. Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya. Kanisius. Yogyakarta.
- Fellow, P.J. 1990. Food processing technology principles and practice. Skripsi. Program studi teknologi pangan. Fakultas teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Figoni, P. 2004. How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal* Vol. 4, No. 2, Hal 17-29.

- Handayani, Susiasih, dan R.A.Wibowo. 2014. Kue Kering Terfavorit. Kawan Pestaka. Jakarta.
- Jariyah, T., Mulyani dan Setya, P.P. 2013. Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. Jurnal Rekapangan 7(1):76-90.
- Johnson, L. A. 1991. Corn: Production, Processing and utilization. Di dalam Lorenzo KJ, Kulp K, editor. Handbook of Cereal Science and Technology. New York: Marcel Dekker Inc.
- Junaenah, 2007. Aplikasi Penggunaan Tepung Daging Sapi Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Crackers. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juniawati, 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kardinan, A., Taryono, 2003, Tanaman Obat Penggempur Kanker. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Kartika, 1992. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- Khatarina. 2018. Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/32849/>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2019.
- Komala,O., Widayat, D.W. dan Muztabadihardja, 2016. Bioactive Compounds and Antibacterial Activity of Ethanolic Extracts of Curcuma mangga. Val Against Staphylococcus aureus. International Journal of Scientific Engineering and Applied Science (IJSEAS) – Volume-2, Issue-6, June 2016. ISSN: 2395-3470.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Lina, 2013. Rasio tepung terigu dan tepung kacang tunggak dalam pembuatan crackers. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Lulail, J. 2009. Kajian Hasil Riset Potensi Antioksidan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB Serta Aplikasi Ekstrak Bawang Putih, Lada Dan Daun Sirih Pada Dendeng Sapi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Majeed, M., Vladimir, B., Uma, S. and Rajendran, R., 1995. Curcuminoids Antioxidant Phytonutrients. Nutriscience. Publ. Inc. Piscataway, New Jersey.
- Manley, D.J.R. 1983. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mastura, Y.M., Hasnah, H. and Yap, Y.T. 2017. Total Phenolic Content and Antioxidant Capacities of Instant Mix Spices Cooking Pastes. International Food Research Journal 24(1): 68-74.
- Matz, S.A. 1992. Bakery Technology and Engineering, 3th Edition. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Mudjajanto, E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti, Skripsi. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurhayani. 2000. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu melalui Proses Fermentasi. Skripsi. Fakultas MIPA, Universitas Haluoleo, Kendari.
- Oboh, G. dan Elusiyon, C.A. 2007. Changes in the nutrient and antinutrient content of micro-fungi fermented cassava flour produced from low- and medium cyanide variety of cassava tuber. African Journal of Biotechnology 6(18): 2150-2157.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-learning ENBP. IPB : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor.
- Pangestuti. 2016. Sifat Antioksidasi Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Selama Penyimpanan Dengan Berbagai Metode Pengemasan. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian UMBY. Yogyakarta.
- Papas, A.M. 1998. Antioxidant Status, Diet, Nutrition and Health. Jurnal AGRITECH, Vol. 29, No. 1
- Pembayun, R., A. Mirza., Z. Akharruddin., R. Lubis, dan N. Iljas. 1997. Rendemen dan Sifat Kimiawi Beras Ubi Kayu (Oyek) Yang Diproses Pada Berbagai Periode Fermentasi. Prosiding Seminar Tek. Pangan: 541-546.

- Pujimulyani, D. and Sutardi, 2003. Curcuminoid content and antioxidative properties on white saffron extract (*Curcuma mangga* Val.). Proceeding International Conference. ISBN 979- 95896-6-5: 517-529.
- 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.
- 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
- Purwono dan Rudi.2005. Bertanam Jagung Unggul. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Randhir, R., Kwan, Y. I. and Shetty, K. 2008. Effect of thermal processing on phenolics, antioxidant activity and health-relevant functionality of select grain sprouts and seedlings. Innovative Food Science and Emerging Technologies 9: 355-364.
- Rianto, B.F. 2006. Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mie Basah Berbahan Baku Tepung Jagung. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rikafilanti, N. 2013. Efek Fortifikasi Minyak Ikan Terhadap kadar Omega 3 dan Sifat Sensori Roti Tawar Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Lampung, Bandar Lampung. 83 halaman.
- Rositawati, Maulana devi, Jamil Mu'min, Putra Manunggal, rahmawati., 2013. Rekrystalisasi Garam rakyat dari daerah demak untuk mencapai SNI garam industri. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(4): 217-225.
- 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 Chem. 114: 263-269.
- Rukmana, R. 2005. Budi Daya Rumput Unggul. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rumiantin, RO. 2011. Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun Enhalus acoroides. Skripsi. IPB. Bogor.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 197 hal.

- Sarofa, U., S. Djajati, dan S. N. Cholifah. 2014. Pembuatan roti manis (kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten). *Jurnal Rekapangan* 8 (2) : 171 – 178.
- Setyowati, W.T dan Nisa, F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Suarni dan S. Widowati. 2011. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros. 410-426.
- Suarni, M. Aqil and I.U. Firmansyah. 2008. Effect of drying temperature on nutritional quality of protein maize. *Proceeding of The10th Asian Regional Maize Workshop (ARMW)*. p. 79-81.
- Suarni. 2010. Pemanfaatan tepung jagung untuk olahan stik. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(1):23- 31.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiby, M., 1998, Alam Sumber Kese hatan: Manfaat dan Kegunaan. Skripsi . Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang.
- Sulistiyowati, E., Wijaningsih, W dan Mintarsih, S.N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ikan Teri terhadap Kadar Protein dan Kalsium Crackers. *Jurnal Riset Kesehatan* 4 (3):813-818.
- Suryani, 2009. Isolasi dan Identifikasi Kandungan Flavonoid pada Rimpang Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val. et Zyp) dengan Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV-VIS. Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Susmiati, T. 2010. Analisis Kandungan Kurkuminoid Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma mangga*). Skripsi. FMIPA. IPB. Bogor.
- Sutomo, B. 2006. Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake,dan Kue Kering. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>. Diakses pada tanggal 8 Desember 2012.
- Syukur, C., 2003, Budi Daya Tanaman Obat Komersial, 1-2, 101-104, Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Lampung. Lampung.
- Tala. 2009. Manfaat Serat bagi Kesehatan. Skripsi. FMIPA. UPI. Bandung.

- Tamaroh, S. 2017. The effect of blanching time of purple yam (*Dioscorea Alata L*) on anthocyanins content and antioxidant activity. *The International Journal of Science & Technoledge* 8(5): 83-88.
- Tewtrakul S, Subhadirasakul S. 2008. Effects of compounds from *Kaempferia parviflora* on nitric oxide, prostaglandin E2 and tumor necrosis factor alpha productions in RAW 264.7 macrophage cells. *J Ethnopharmacol.* 120 : 81-84.
- 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.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijaya, Hanny. 2002. Pangan Fungsional dan Kontribusinya bagi Kesehatan. Makalah. Disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke-2, Dengan Tema: Menjadi Ratu Dapur Profesional: Mengawal kesehatan keluarga melalui pemilihan dan pengolahan pangan yang tepat. http://kharisma.de/files/home/makalah_hanny.pdf.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Thesis. Universitas katolik Widya Mandala . Surabaya.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Xu, B.J. and Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes as Affected by Extraction Solvents. *Journal of Food Science*, 72, S159-S166.