

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Nordin H.L, Shaari, K., Israf, D.A., Stanslasnan, J. Yusuf, U.K. dan Raof, S.M. 2005. Labdane Diterpene Glucoside From The Rhizomes of *Curcuma mangga* Val. *Journal of Natural Products* 68: 1090-1093.
- Andriani, D. 2012. Skripsi: *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Program Stud Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Anonim. 1992. Syarat Mutu *Crackers* 01-2973-2011. Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia.
- Anonim. 2011. Tepung Mocaf. SNI 7622-2011. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anonim. 2012. Cara Pembuatan Tepung *MOCAF*. Bkppp. Bantulkab. go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf. diakses tanggal 17 April 2019.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. H. Puspitasari; Sedapnawati; dan S. Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. Pau Pangan dan Gizi-IPB : Bogor.
- Arivazhagan P., Thilakavathy T dan Panneerselvam C. 2000. *Antioxidant Lipoate and Tissue Antioxidants* In Aged Rats. *J. Nutr. Biochem.* 11:122-127.2000
- Arisandi Y. 2008. *Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta: Pustaka Buku Merah.
- Dalimartha, S. dan Soedibyoy, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme.*, Trubus Agriwidya, Jakarta. hal. 36-40.
- Darmatika, K., Ali, A., Pato, U., 2018. *Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) Dalam Pembuatan Crackers*. *JOM FAPERTA*: Vol 5, No. 1.
- Driyani, Y. 2007. *Biscuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. UNNES, Semarang.
- Edam, M. 2017. *Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol: 9, No. 1 :1-8. Balai Riset dan Standarisasi Industri Manado.
- Eriksson, C. 1981. *Maillard Reaction in Food : Chemical, Phsycological, and Technological Aspect*. Pergamon Press. Oxford.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proceession Technology and Practice. 2nd ed Woodread. Pub. Lim. Cambridge England*. Terjemahan Ristanto, E. Dan Agus Purnomo.
- Hery Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.Hal. 189-90.

- Irviani dan Nisa. 2014. *Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.215-225. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Khadafi, M. 2007. *Studi pemanfaatan tepung rumput laut dalam pembuatan crackers*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Larasati, N. H. P., Pujimulyani, D. 2018. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Dengan variasi Penambahan Filler*. Seminar Nasional: Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan pangan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Lukman, A.A.S.1984. Pengaruh Bubuk Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Bubuk Residu Ekstraknya Terhadap Pertumbuhan Beberapa Bakteri Basili Gram Positif. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mamentu A.K., E. Nurali, T. Langi, T. Koapaha. 2012. Analisis Mutu Sensoris, Fisik, Kimia Biskuit Balita yang Dibuat dari Campuran Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Wortel (*Daucus Carota*). Program Studi Ilmu dan teknologi Pangan. Unsrat.
- Mancebo, C.M., J. Picon dan M. Gomez. 2015. Effect of flour Properties on the Quality Characteristics of Gluten Free Sugar-Snap *Cookies*. *J. Food Science and Technology* (64): 264-269.
- Mastura, Y.M., Hasnah, H. dan 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 dan Matz TD. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. AVI. Co. Inc., Westport.
- Michels, K.B., Giovannucci, E., Joshipura, K.J., Risner, B.A., Stampfer, M.J., Fuchs, C.S., Colditz, G.A., Sperizer, F.E. dan Willett, W.C. 2000. *Prospective study of fruit and vegetables consumption and incidence of colon and rectal cancers*. *Journal of the National Cancer Institute* 92: 1740-1752.
- Muhlisah, F., 2011, *Tanaman Obat Keluarga*, Jakarta, Penebar Swadaya.
- Munandar, A.I. 1995. *Teori Pastry*. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta : Yogyakarta.

- Normasari, Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Sebelas Maret. Surakarta.
- Oluwamukoi, M.O., I.B. Oluwana, dan O. F. Akinbowale. 2011. *Phsycochemical And Sensory Properties of Wheat-Cassava Composite Biscuit Enriched With Soy Flour*. African Journal of Food Science 5 (2): 50-56
- Osawa, T., dan Namiki, M. A., 1981. *A Novel Type of Antioxidant Isolated From Leaf Wax of Eucalyptus Leaves*. Agric. Biol. Chem. 45 :735-739.
- Pratama, A.M., Nendra, H.P. 2017. *Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih*. Seminar Nasional Gelar Produk.
- Primasari, A. 2006. *Kajian Pemanfaatan Puree Waluh (Curcubita Linn) dalam pembuatan cookies*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknlogi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pujimulyani, D. 2003. Optimasi suhu dan waktu blanching dalam berbagai larutan terhadap kadar tanin sirup kunir putih. *Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional*, INSTIPER, Yogyakarta.
- Pujimulyani, D. dan Sutardi. 2003. Curcuminoid content and antioxidative properties on white Saffron extract (*Curcuma mangga* Val.), *Proceeding International*.
- Pujimulyani, D. dan Wazyka, A. 2004. *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun I.
- Pujimulyani, D.,Raharjo,S.,Marsono,Y.,Santoso,U.,2010.*Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma manga Val.) Segar dan Setelah Blanching*.AGRITECH,30(2):68-74.
- Pujimulyani, D. 2016. *Lebih Sehat dengan Kunir Putih Jenis Mangga*. Murwani S, editor. Gramatha Publishing; 144 p.
- Pokorny J, Yanishlieva N dan Gordon M., 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF*. Yogyakarta. Lili Publisher.
- Stratil, P., Klejdus, B. dan Kluban, V. 2006. *Determination of total content of phenolic compounds and their antioxidant activity in vegetables-evaluation of spectrophotometric methods*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54: 607-616.

- Sayangbati, F. 1996. Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, SP). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina, 2015. *Antioksidan: Alami dan Sintetik*. Unand Press, Padang.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Subagyo. 2006. *Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal*. Kementerian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong
- Sukardi, 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan Ekstrak Daun Dewa (*Gyanura procumbens* Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*. LEMLIT UMM. Malang.
- Sulikhah, N. 2017. *Evaluasi kadar β -karoten dan Uji Tingkat Kesukaan Cookies Rasio Tepung Jagung Kuning (*zea Mays*) Dengan Maizena*. Skripsi. Diterbitkan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta : Yogyakarta.
- Sunarsi, S., A. Sugeng, M., Wahyuni, S., Ratnaningsih, W., 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Syukur, C., 2003. *Temu Putih Tanaman Obat Anti Kanker*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Tonnesen, H.H. (1986). *Chemistry, Stability and Analysis of Curcumin A Naturally Requiring Drug Moleclue*, Ph.D. Thesis Institute of Pharmacy, University of Oslo. Oslo.
- Winarno, Florentinus. Gregorius. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, Florentinus. Gregorius. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius: Yogyakarta, hal 7, 21.
- Yuliarti N .2008. *Racun di sekitar kita*. Andi Offset. Yogyakarta: 25-28.