

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. 2011. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack bar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Skripsi. Surakarta: UNS
- Andarwulan N, Kusnandar, F dan Herawati, D., 2011, *Analisa Pangan*, PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anon. 2013. NW Chem. [Online] Available at: http://www.nwchem-sw.org/index.php/Main_Page. Diakses 23 Januari 2015.
- Anonim, 01-3744-1995 *Syarat Mutu Mentega*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Anonim, 01-3541-2002 *Syarat Mutu Margarin*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. AOA
- Artaty, M.A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Bambang, S. 2004. *Tanaman Obat Populer Penggempur Aneka Penyakit*. Agomedia Pustaka. Yogyakarta.
- Blois, M.S. 1958. *Antioxidant Determinations by the Use of a Stable Free Radical*. Nature, 181, 1199-1200
- Budiman A. 2009. *Ngemil tapi tetap langsing*. <http://www.wikimu.com>. [19 Mei 2010].
- Caillet, S., Salmieri, S., & Lacroix, M., 2004, *Evaluation of Free Radical Scavenging Properties of Commercial Grape Phenols Extracts by a Fast Colorimetric Method*. El savier, Food Chemistry 95,1 -8
- Oussalah M, Caillet S, Saucier L, Lacrix M. (2006). *Antimicrobial effects of selected plant essential oil on the growth of a Pseudomonas putida strain isolated from meat*. Meat Science, 73:236-244.
- Chang, H.D., Helbig, C., Tykocinski, L., Kreher, S., Koeck, J., Niesner, U., Radbruch, A., 2007, "Expression of IL-10 in Th Memory Lymphocytes is Conditional on IL-12 or IL-4, Unless The IL-10 Gene is Imprinted by GATA-3", Eur J Immunol., 37(3), 807-81
- Dalimartha, S. dan Soedibyo, M., 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*. Trubus Agriwidya, Jakarta. hal. 36-40.
- Demam, J.M., 1997, *Kimia Makanan*, Bandung : Penerbit ITB.
- Fauziah, 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon, Budidaya dan Manfaatnya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. EllisHorwood Limited. New York.
- Fennema, R O., Karen M., dan Lund, D. B. 1996. *Principle of Food Science*. The AVI Publishing, Connecticut

- Fennema. O.R., 1996. Food chemistry. 3rd ed/ revised and expanded, Departement. *Food Science*, University of Wincosin, Madison, Wincosin.
- Graham. 1977. *The demand for insurance and protection: the case of irreplaceable commodities*, Quarterly Journal of Economics, 41, 143-156.
- Hasnelly dan Sumartini. 2012. *Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik*. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Hutapea, J. R. dan Djumidi . 1993. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia (II)*. Departemen Kesehatan RI Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Jauhariah, D. 2013. *Snack bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras*. Skripsi. Semarang : Universitas Negri Diponegoro
- Jin, Liang, Xiao-Bai Li, Dan-Qing Tian, Xian-Ping Fang, Yong-Ming Yu, Hui-Qin Zhu, Ya-Ying Ge, et al. 2016. "Antioxidant properties and color parameters of herbal teas in China." *Industrial Crops and Products* 87: 198–209. doi:10.1016/j.indcrop.2016.04.044.
- Kamal, N. 2010. "Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa". *Jurnal Teknologi*. Vol. I, Edisi 17.
- Kartika, B., Hastuti, Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Khasanah, N., 2002, *Analisis GC-MS dan Uji Sitotoksisitas Ekstrak Minyak Atsiri Rimpang Curcuma mangga Val*. Pada HeLa-S3 dan Raji Cell Line, Thesis, UGM, Yogyakarta
- Kimberlee, J.B. 2007. *Us Whey Ingredients in Nutrition Bars and Gels*. Arlington : USDEC.
- Krigsman, J.G., 1985. *Phosphates in Food Processing*. Food Technol. In Australia. Vol. 37. No. 9
- Lee KW, Kim YJ, Lee HJ, Lee CY, 2003. *Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and A Higher Antioxidant Capacity than Teas and Red Wine*, *J. Agric. Food Chem*, 51 (25): 7292-7295.
- Lingga, L. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- 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*. ISSN 0963-7486 P. 1-10.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Massita, N.A.B. 2017. *Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (Solanum lycopersicum) dengan Variasi*

- Konsentrasi Tepung Onggok. Tesis.* Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, Second Edition The AVI Publishing Co, Inc, West Port, Connecticut.
- Ningtyas, D. R. 2008. *Uji toksisitas akut ekstrak daun dan batang sereh wangi sebagai pestisida botani pembasmi larva nyamuk Aedes aegypti.* [Skripsi]. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IKIP PGRI Semarang, Semarang.
- Novita, N. 2010. *Energi Bar Bukan Makanan Ajaib.* [http://www.femina-online.com/issue/issue detail.sp.id](http://www.femina-online.com/issue/issue%20detail.sp.id). (6 Juni 2015).
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S.J., dan Shahabimad, N., *Antioxidant activity, 2006. phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants*, African Journal of Biotechnolog,5(1):1142-1145.
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tempe dengan penambahan salak pondoh kering.* Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prakash A, Rigelhof F, & Miller E. *Antioxidant activity.* Medallion Labs. 2001. 19(2): 1-4.
- Pujimulyani, D. dan Sutardi. 2003. *Curcuminoid content and antioxidative properties on white Saffron extract (Curcuma mangga val.)*, Proceeding International on Redesigning Sustainable Development on Food and Agricultural System for Developing Countries. Yogyakarta
- Pujimulyani. D. 2016. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik Pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching.* Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada 30(2) : 2010
- Pujimulyani. D. dan Agung Wazyka. 2009. *Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia Dan Sifat Fisik Manisan Basah Dari Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta 29 (3): 11-09
- Putra, M.I.S., Widodo, W. & Jatmiko, B. 2016. *The Development of Guided Inquiry Science.* Jurnal Pendidikan IPA Indonesia 5 (1), 83-93. Retrieved from <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jpii/article/view/5794> C. Washington DC. USA
- Qodarsih, S. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Kunir Putih dan Penambahan Sodium Stearoyl-2 lactyllate (SSL) terhadap Tekstur, Tingkat Pengembangan Volume dan Tingkat Kesukaan Biskuit.* THP. Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta,
- Riaz, M.N. 2006. *Soy Applications in Food.* Boca Raton : CRC Press
- 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.
- Rufaizah, U. 2011. *Pemanfaatam Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Pada Pembuatan Snack bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi*

- Untuk Remaja Putri*. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Teknologi Manusia. IPB, Bogor.
- Sarifudin, A., R. Ekafiri, D.N. Surahman. S.K.D.F.A. Putri. 2015. *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air (aw) dan Tekstural Snack bar Berbasis Pisang (Musa paradisiaca)*. Jurnal Agritech. 35 (1): 1-8.
- Sayuti, K.; Rina Y., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Univesity Press: Padang.
- Shahidi, F. and M. Naczk. (1995). *Food Phenolics : Sources, Chemistry, Effects, and Applications*. Technomic Publishing Company. USA
- Shao, Y., Xu, F., Sun, X., Bao, J., Beta, T. 2014. *Identification and quantification of phenolic acid and anthocyanins as antioxidants in bran, embryo and endosperm of white, red and black rice kernels (Oryza sativa L.)*. Journal of Food Cereal Science 59:211 – 218.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies. Technology*. Production and Management. Applied Science Publisher, London.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian organoleptik*. Jakarta : Penerbit Bhatara Karya Aksara.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. *Physiological functionality of purplefleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods*. JARQ 37(3): 167–173.
- Sudarmadji S, Haryono B dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugito dan Hayati. 2006. *Penambahan daging kangabus dan aplikasinya dalam pembuatan pempek gluten*. Universitas sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Sukardi. 2003. *Studi Stabilitas Antioksidan ekstrak Daun Dewa (Gynura procumbens Lour Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas*. LEMLIT UMM. Malang
- Suryono, Joko. 2008. *Beras Hitam*. www.griyokulo.tv/beras%2520hitam.html. (16 Februari 2008. 10.00 WIB)
- Syarief, R dan Anies, I. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Syukur, C., 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*, Healthy Choice. Edisi IV
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Morfologi Tumbuhan*. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.
- 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.
- USDA. 2009. *Nutrition facts sorghum*. <http://www.NutritionData.com>. [1 Juni 2010].
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. dan Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-BIO PRESS, Cetakan 1.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius.
- Yu, Z., Wang, W., Xu, L., Dong, J., Jing, Y., 2008, "*d-Limonene and d-carvone Induce Apoptosis in HL-60 Cells Through Activation of Caspase-8*", Asian Journal of Traditional Medicines, 3(4), 134-143.