

## DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, S, Shalahuddin, M., Rosa,. 2010. *Rekayasa Perangkat Lunak (Terstruktur dan Berorientasi Objek)*. Bandung: Penerbit Modula. 81 -135
- Andriani, Y., 2007. *Uji Antioksidan Ekstrak Betaglukan dari Saccaromyces cerevisiae*. Jurnal Gradien 3 (1) : 226-230.
- Anonim. 2011. *Standar Mutu Cookies*. Jakarta : Dep Kes RI
- Ansari, N. N., Naghdi, S., Naseri, N., Entezary, E., Irani, S., Jalaie, S., Hasson, S. 2013. *Effect of Therapeutic Infra-Red In Patients With Non-specific Low Back Pain : A Pilot Study*. Journal of Bodywork & Movement Therapies, 18(1), 75-81.
- Astawan, M., 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta.: PT Gramedia
- Bourne, L.S., 1982. *Internal Structure Of The City: Readings On Urban Form, Growth And Policy, 2nd Edition*. Oxford.
- De Mann, John, M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah Kokasih Padmawinata ITB. Bandung.
- Djaafar, Titiek F., 2010. *Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Fauziah, M., 1999. *Temu-temuan & Empon-empon, Budi Daya dan Manfaat*. Penerbit Kanisius : Yogyakarta.
- Fellow, P.J. 1990. *Food processing technology principles and practice*. Skripsi. Program studi teknologi pangan. Fakultas teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Feriana, C. 2010. *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum , Tepung Maizena, dan Ampas Tahu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gordon, M. H. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action in Vitro*. Dalam B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elsevier Applied Science, London.
- Hamidah. 2009. *Kebidanan Komunitas*. Jakarta : EGCVaya, J., and Aviram, M., 2001, Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications, Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. & Metab. Agents, 1, 1.
- Hernani dan Raharjo, M., 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Hersoelistyorini, W., Adri, D., 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptikteh Daun Sirsak (Annona muricata, Linn) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Joshiyura, K.J., Hu, F.B., Manson, J.E., Stampfer, M.J., Rimm, E.B., Spiezer, F.E., 2001, *The effect of Fruit and Vegetable in take on Risk for Coronary Heart Disease*, Ann Intern Med. 134:1106-1114.
- Juwita, R. S., 2015. *Penetapan Kadar Fenolik Dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah Dan Daun Patikala (Etilingera elatior (Jack) R. M. SMM). Pharm Sci Res, 2407-2353.*
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Tidak diterbitkan.
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K., dan Jung, Y.S., 2010. *Enhanced Antioxidant Capacity And Antimicrobial Activity Of Tannic And By Thermal Processing*. Food Chemistry 118: 740-746.
- Lewis, A.R. 1987. *Psychological Testing And Assesment*. New york :McGraw-Hill Book Company
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Munisa, E., 2012. *Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L. Var spientum ) Dan produk Olahannya*. Skripsi.
- 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,
- Pratama, R. I, Rostini, I, dan Liviawaty, E., 2014. *Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp)*. Jurnal, Akuantika Vol V. No 1: Bandung.
- Pratiwi, S. T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Penerbit Erlangga. Halaman 176.
- Priyanto, G., 1991. *Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti*. IPB: Bogor.
- Pudjiono, E. 1998, *Konsep Pengembangan Mesin untuk Menunjang Pengadaan Pati Garut*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pujimulyani, D. 2003. *Pengaruh Blanching Terhadap Sifat Antioksidasi Sirup Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*, Agritech, 23:137-141.
- 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 Journal17: 615-621

- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsono, and U. Santoso. 2011. *Antioxidant Activity and The Phenolic Profile of White Saffron (Curcuma Mangga Val.) as Affected by Blanching Method..* <http://www2.kenes.com/apccn/science/pages/listofabstract.aspx>. Diakses pada Hari Kamis, 22 Maret 2012.
- Rahma, A., 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) dan Ikan Lele (Clarias geriepinus)*. Skripsi, Jurusan Tekonologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung.
- Rosa, A. S., 2010. *Rekayasa Perangkat Lunak (Terstruktur dan Berorientasi Objek)*. Bandung : Penerbit Modula. 81-135.
- 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 chemistry 114:263-269.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe dilengkapi dengan pengolahan jahe segar, Seri Budi Daya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, S., 2016. *Panduan Lengkap SPSS Versi 23*. Jakarta : Elekmedia Computindo.
- Sarastani, D. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 13:149-156.
- 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.
- Suhertini E dan Lukman W. 2003. *Teknik Pembibitan Tanaman Garut Dari Rimpang*. *Buletin Teknik Pertanian Vol.8, No.1* <http://www.pustaka-deptan.go.id> [07 Agustus 2008]
- Sumiati. 2010. *Metode Pembelajaran*. Bandung : CV Wacana Prima.
- Suryaningtyas, P., 2013. *Pemanfaatan Pati Garut Dan Tepung Waluh Sebagai Bahan Dasar Biskuit Untuk Penderita Diabetes*. Skripsi.Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Syukur. 2003. *Budidaya Tanaman Obat Komersial Cetakan Ketiga*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taher, I., 2003. *Terapan Analisis Hansch Untuk Aktivitas Antioksidan Senyawa Turunan Flavon*. Yogyakarta : Makalah Seminar Khemometri UGM.
- 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.

- 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.
- Vaya, J., dan Aviram, M., 2001. *Natural Antioxidant : Mecanism of Action, Analyses of Activities and Medical Applications*. Curr. Med. Chem.-Imm. Endoc. And Metab Agents, 1.
- Wijayanti, A., 2013. *Pengaruh Beberapa Variabel Makro Ekonomi dan Indeks Pasar Modal Dunia terhadap pergerakan Indeks Harga Saham Gabungan (IHSG) di BEI*. Universitas Brawijaya : Malang.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Thesis. Universitas katolik Widya Mandala . Surabaya.
- Winarsi. H., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90