

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Lajis, K. Shaari, D. A. Israf, J. Stanslas, U. K., Yusuf, dan Raof, S.M. 2005. *A Labdane Diterpene Glucoside from The Rhizome of Curcuma Mangga*. American Chemical Society of Pharmacognosy.
- Adekunlea, O.A. dan Adeyemo A.M. 2014. *Evaluation of cookies produced from blends of wheat, cassava and cowpea flour*. International Journal of Food Studies IJFS Volume 3
- Ahmad, I., Bano, R., Sheraz, M.A., Ahmed, S., Mirza, T. dan Ansari, S.A. 2013. *Photodegradation of levofloxacin in aqueous and organic solvents: a kinetic study*. Acta Pharmaceutica, 63(2), pp.223-229.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustiawan, B. 2014. *Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi*. Agritech, 36 (2): 160-169s
- Aji, D. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Penambahan Metega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya:Surabaya
- Anggraeni, A.A., Handayani, T.H.W., dan Palupi, S.2017. *Sensory characteristic of gluten-free popular Indonesian cookies, Advances in Social Science, Education and Humanities Research, 1stProceeding of Anggraeni, et.al. Pengaruh Hidrokoloid Pada Karakteristik.International Conference on Technology and Vocational Teachers (ICTVT 2017),102:8-11.*
- Anonim. 1992. (SNI 01-2973-1992). Standar Nasional Indonesia.*Syarat Mutu Kue Kering*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2011. (SNI 01-2973-2011). Standar Nasional Indonesia.*Syarat Mutu Kue Kering*.Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2015. *Temu Mangga (Curcuma mangga)*. https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=2249. [10 September 2020]
- Anonim. 2018. *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi 2017*.Jakarta
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC, Inc. Arlington, Virginia.

- Arsyad, M. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit*. Jurnal Agropolitan Vol 3 No 3
- Asmarajati, T. 1999. *Daftar Komposisi Bahan Makanan/Bhatara Karya Aksara*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Astiari, Y., Nurwantoro, Bintoro, V.P. 2016. *Substitusi Gula Sukrosa Dengan Gula Fruktosa Pada Proses Pembuatan Roti Terhadap Sifat Sensori Roti*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3), 89-92.
- Bala, A., Gul, K., dan Riar, C.S. 2015. *Functional and sensory properties of cookies prepared from wheat flour supplemented with cassava and water chestnut flours*. Cogent Food & Agriculture, 1:1019815.
- De Man, J. 1989. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh : Kosasih Padwaminata. Penerbit ITB : Bandung
- Delima, Diah, 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Ketapang (Terminalia Cattapa L) Terhadap Kualitas Cookies*. Food Science and Culinary Education Journal. ISSN 2252-6587 FSCEJ 2 (2): 9-15
- Dewi, W. F. A 2006, *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Kue Kering dari Biji Sorghum*. Fak Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Diniyah, N., Wijanarko, S. B., dan Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (Borassus flabellifer L.) [Brown Sugar Syrup Processing from Siwalan Palm Saps (Borassus flabellifer L.)]*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 23(1), 53-53.
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*, Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., Liswati, Y. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press, England.
- Gafar, P.A., 2020. *Pengembangan Cookies dengan Penambahan Kopi Robusta Bubuk (Coffea Canephora L.) dan Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma zedoaria [Berg.] Roscoe)*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri, 31(2), pp.87-93.

- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta
- Hadi, A. 2007. *Pemahmn & Penerapan ISO/IEC 17025: 2005*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hastuti, A.Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hastutik, S. T., S. S.Dewi., dan C. K. Setiawan. 2017. *Karakteristik Berbagai Varietas Singkong untuk Pembuatan MOCAF di Gunungkidul*. Naskah Publikasi Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Herawati, H. 2010. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 30 (1): 2011.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., dan Kumoro, A. C. 2015. *Sifat fisikokimia dan organoleptik tepung mocaf (modified cassava flour) dengan fermentasi menggunakan ekstrak kubis*.
- Hidayat, R., 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Wortel Dan Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan Cheese Stick Growol Dan Evaluasi Sifat Kimia Perlakuan Terbaik* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Hidayat, R., 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Wortel Dan Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan Cheese Stick Growol Dan Evaluasi Sifat Kimia Perlakuan Terbaik* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Huang, D., Ou, B. and Prior, R.L., 2005. *The chemistry behind antioxidant capacity assays*. Journal of agricultural and food chemistry, 53(6), pp.1841-1856.
- Indrawan, M., Primack, R. B., dan Supriatna, J. (2012). *Biologi Konservasi: Edisi Revisi*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Ketaren, S., 2005. *Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kinsella JE, Frankel E, German B, Kanner J. 1993. *Possible mechanism for the protective role of the antioxidant in wine and plant foods*. Food Tech.

- Komala, O., Widayat, D. W. dan Muhtabadihadja. 2016. *Bioactive Compounds and Antibacterial Activity of Ethanolic Extracts of Curcuma magga. Val Against Staphylococcus aureus*. International Journal of Scientific Engineering and Applied Science (IJESEAS)-Volume-2.Issue-6, June 2016. ISSN:2395-3470.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung*. eBookPangan.com
- Koswara, S., 2006. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Li, M., Cha, D.J., Lai, Y., Villaruz, A.E., Sturdevant, D.E. dan Otto, M., 2007. *The antimicrobial peptide-sensing system of Staphylococcus aureus*. Molecular microbiology, 66(5), pp.1136-1147.
- Lukito, A. 2007. *Panduan Lengkap Lobster Air Tawar*. Penebar Swadaya Jakarta
- Mastura, M. T., Sapuan, S. M., Mansor, M. R., & Nuraini, A. A. (2017). *Environmentally conscious hybrid bio-composite material selection for automotive anti-roll bar*. *The International Journal of Advanced Manufacturing Technology*, 89(5-8), 2203-2219.
- Matz, S. A., dan Matz T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport Connecticut.
- Muchtadi, T.R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Muchtaromah, B., Ahmad, M. dan Koestanti, E., 2017. *Phytochemicals, Antioxidant and Antifungal Properties of Acorus calamus, Curcuma mangga, and Allium sativum*. KnE Life Sciences, pp.93-104.
- Munisa, A.M. and Farida, A., 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Malondialdehid (MDA) pada Mencit (Mus musculus)*.
- Nisrina, H.H. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L.)*. <http://repository.unimus.ac.id> Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Norhidayah, M, Noorlaila, A. dan Nur, I. A.,. 2014. *Textural and sensorial properties of cookies prepared by partial substitution of wheat flour with unripe banana (Musa x paradisiaca var. Tanduk and Musa acuminata var. Emas) flour*. International Food Research Journal 21(6): 2133-2139
- Oktavia, D. R. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies Di PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. IPB: Bogor.

- Paulina, R.P. and Pujimulyani, D., 2018, April. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Bubuk Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.) dengan Variasi Penambahan Filler*. Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta (pp. 159-166).
- Pokorny J Korczak J. 2001. *Preparation of natural antioxidant, in Antioxidants in Food: Practical Applications*, 1st ed., Pokorny, J., Yanishlieva, N. dan Gordon, M., Eds., Woodhead Publishing Limited, Abington, Cambridge, England, pp.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus sp.)*. Jurnal Akuatika. 5(1). ISSN 0853-2532.
- Pujimulyani, D. and Wazyka, A., 2009. *Sifat antioksidasi, sifat kimia dan sifat fisik manisan basah dari kunir putih (Curcuma mangga Val.)*. *agriTECH*, 29(3), pp.167-173.
- 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
- Pujimulyani, D., Santoso, U., Luwihana, S. and Maruf, A., 2020. *Orally administered pressure-blanching white saffron (Curcuma mangga Val.) improves antioxidative properties and lipid profiles in vivo*. *Heliyon*, 6(6), p.e04219.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S. dan Santoso, U., 2005. *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun II.
- Putri, Dwi. 2016. *Optimalisasi Edam Cheese, Natural Cheddar Cheese, Isolat Soy Protein terhadap Spreadable Cheese Analogue menggunakan aplikasi Design Expert (Mixture Design)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Putri, N. L., dan Pujimulyani, D. 2018. *Evaluasi Sifat Antioksidatif Ekstrak Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) dengan Penambahan Filler*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 1:122-126
- 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.

- Richana, N., Iriani, E.S., Sunarti, T.C., Mangunwidjaja, D. dan Hadiyoso, A., 2012. Utilization of corn hominy as a new source material for thermoplastic starch production. *Procedia Chemistry*, 4, pp.245-253.
- Rosidah. 2019. *Pastry*. Semarang : Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo.
- Santos, M.M, Geize C.R, Camila J.C, Danieli F., Márcio O.F, Anderson F., Valter A., Daiana N., Priscila A.H, dan Elisvania F. 2018. *Characterization and Sensorial Analysis Of Diet Cookies Prepared With 87 Different Levels Of Cumbaru Nut*. ISSN: 2230-9926 International Journal of Development Research Vol. 08, Issue, 06, pp.21136-21140
- Saputra, S.H. dan T. Purwanti, 2012. *Karakteristik Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma zedoaria [Berg.] Roscoe)*. Jurnal Riset Teknologi Industri 6 (11):80-87,
- Sayuti, K. dan Yenrina, R., 2015. Antioksidan alami dan sintetik. *Padang. Universitas Adalas*, 40.
- Septiani, D. 2016. *Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Septiani, N.L.W., Kaneti, Y.V., Yulianto, B., Dipojono, H.K., Takei, T., You, J. dan Yamauchi, Y., 2018. *Hybrid nanoarchitecturing of hierarchical zinc oxide wool-ball-like nanostructures with multi-walled carbon nanotubes for achieving sensitive and selective detection of sulfur dioxide*. Sensors and Actuators B: Chemical, 261, pp.241-251.
- Sitoresmi, M. A. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. SEAFast Center IPB. Bogor
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sugito, S. dan Hayati, A., 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicepallus strianus Blkr) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 8(2), pp.147-151.
- Triatmaja, M. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima*. Jurnal Publikasi Muhammadiyah Surakarta.Surakarta.

- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (Rosa damascene mill) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No 1: 39-46.
- Wahyudi,D., Ferdinatus, T., dan Alce, M. 2018.*Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula dan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) dalam Pembuatan Jus Wortel(Daucus Carota L)*.Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian & Bisnis.
- Wahyuningsih, S. B. 1990. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan*. Skripsi Fakultas Teknolog Pertanian IPB Bogor.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV
- Widyastuti, E. Zuliana, C., dan Susanto, W.H., 2015. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(1).
- Wijayakusuma, H, Setawan, D., Wirian. 2005. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta:Pustaka Kartini.
- Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustakautama.
- Winarno, F. G., 2004.*Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.
- Wu, L., Zhaohui, H., Peiyu, Q., dan Guixing, R. 2013. *Effects of processing on phytochemical profiles and biological activities for production of sorghum tea*. Food Research International, 53(2): 678-685.
- Yeni, Dahlia S.P. 2012. *Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu*. Balai Pendidikan dan Pelatihan Daerah Provinsi Jawa Barat.
- Yudhistira, B., Sari, T.R. dan Affandi, D.R., 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (Amaranthus tricolor) dengan Penambahan Tomat (Solanum lycopersicum) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak*. Warta Industri Hasil Pertanian, 36(2), pp.83-95.