

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anam. C., Kawiji., S. R. Dwi. 2013. Kajian Karakteristik Fisik Dan Sensori Serta Aktivitas Granul Effervescent Buah Beet (*Beta Vulgaris*) dengan Perbedaan Metode Granulasi dan Kombinasi Sumber Asam. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 2 April 2013.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. <http://Masnafood.com>. Diakses pada tanggal 20 September 2019.
- AOAC. 2005. *Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist*. Washington DC.
- Cuvelier, M.E., L. Lagunes-Galvetz, and C. Buset. 2003. *Do Antioxidant improve the oxidantion stability of oil-in-water emulsions?* *JAOCS* 80(11): 1101-1105.
- Darmajana, A. D. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Mutu Tepung Inti Buah Nenas. Seminar Nasional Tenik Kimia, Yogyakarta.
- Desrosier, N. W., 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Huljohardjo. UI-Press. Jakarta .
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
- Duh, P., Y. Tu, and G. Yen. 1999. *Antioxidant activity of water extract of Harnglyur (Chrysanthemum morifoliumn Ramat)*. *Lebensm Wiss U Technol* 32: 369-277.
- FAO. 1984. *Specifications for Identity and Purity of Food Colours*. FAO of The United Nations. Rome.
- Fessenden, R.J., dan Fessenden, J.S., 1994, *Kimia Organik*. Diterjemahkan oleh Aloysius Hadyana Pudjaatmaka dari *Organic Chemistry*, 4th Ed., by Fessenden, R.J., and Fessenden, J.S., Penerbit Erlangga, Jakarta. Edisi Ketiga. Jilid 1: 237-239.
- Gaspersz, V. 1994. *Metode Rancangan Percobaan untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Teknik dan Biologi*. Buku. CV Armico. Bandung. Hal: 472.
- Hamsah. 2013. *Karakterisasi sifat fisikokimia tepung buah pedada (Sonneratia caseolaris)*. skripsi. Makassar ID: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

- Harborne, J.B. (2006). Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan (alih bahasa: Kosasih Padmawinata & Iwang Soediro). Bandung : Penerbit ITB.
- Herbert, R. B. 1995. Biosintesis Metabolit Sekunder. Semarang: IKIP Press.
- Hernani dan Raharjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta Hal 16-17.
- Husni, A., Deffy, R., Iwan, Y. 2014. Aktivitas Antioksidan *Padina* sp pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. JPB Perikanan. 2(9): 165-173.
- Kelly, Tracey. 2005. 50 Rahasia Alami Detoks. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kim, O.S. 2005. *Radical scavenging capacity and antioxidant activity of the E vitamers fraction in rice bran*. J. Food Sci. 70(3): 208-213.
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian I: Pengolahan Umbi Talas, Modul Kuliah, Bogor, SEAFast Institut Pertanian Bogor.
- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana. Hal: 78.
- Lidiasari, Eka, Merynda Indriyani Syafutri dan Friska Syaiful. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang dihasilkan. Palembang. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Volume. 8No. 2, Hlm. 141-146.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu *Simplisia Sambiloto*. *Bull. Littro*. 17(1):1-15.
- Martunis, 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. 4 No. 3.
- Muchtadi, T. R. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. Hal: 3-14.
- Nurani, Suprihartini., Setyo Yuwono, S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.2 No.2, 50–58.
- Paiva-Martins, F. and M.H. Gordon. 2002. *Effects Of pH and ferric ions on the antioxidant activity of olive polyphenols in oil-in-water emulsions*. *JAOCs* 79(6): 571-576.
- Ratnasari, Y. N. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Laju Pengeringan Kacang Hijau Pada Kinerja Alat *Rotari Dryer*. Disertasi Program Doctoral. Universitas Diponegoro.

- Rhofita, E.I. 2016. Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda. Fakultas Sains dan Teknologi: UIN Sunan Ampel, Surabaya.
- Rosmisari, A. 2006. Review. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPPT. Bogor.
- Santiago, E.C. and E.M. Yahlia. 2008. *Identification and Quantification of Betalains from the Fruits of 10 Mexican Prickly Pear Cultivars by HighPerformance Liquid Chromatography and Electrospray Ionization Mass Spectrometry*. *J. Agric. Food Chem.*
- Safaryani, Haryanti & Hastuti. 2007. Pengaruh Suhu dan Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin pada Brokoli (*Brasea olerace L*). *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, XV.
- Setijahartini, S. 1980. Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri. Fateta. Institut Pertanian Bogor. Vol. 16 No. 03: 159-173
- Shahidi F, Naczka m. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. New York CRC Press LLC.
- Siagian. 1987. Penelitian Operasional. Lembaga Penerbit FE UI. Jakarta.
- Simbala, H.E.I., 2009. Analisis Senyawa Alkaloid Beberapa Jenis Tumbuhan Obat sebagai Bahan Aktif Fitofarmaka. *Pacific Journal*. Juli 2009. Vol 1 (4):489-494.
- Singh, D., P. Marimuthu, C.S. de Heluani, and C. Catalan. 2005. *Antimicrobial and antioxidant potentials of essential oil and acetone extract of Myristica fragrans* Houtt. *J.of Food Sci.* 70(2): M141-M148.
- Slavov, A., Vasil K., Petko D., Maria K., and Christo K. 2013. *Antioxidant Activity of Red Beet Juices Obtained after Microwave and Thermal Pretreatments*. *Czech J. Food Sci.*, Vol. 31, 2013, No. 2: 139–147.
- SNI. 1992. Standar Nasional Indonesia untuk tepung ubi jalar (SNI-01-4493-1992). Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soejarwo, 2002. Konsumsi Vitamin A Dosis Tinggi. Diakses Pada Tanggal 25 November 2018. <http://www.google.com/education>).
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Gramedia, Jakarta.
- Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Kanasius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Pangan dan Pertanian, Yogyakarta, Penerbit Liberty.
- Sugito, Y., W., dan Ellis W. 2006. Sistem Pertanian Organik. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Hal:43.

- Suksmadji, B. 1988. Pengalengan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Sunarjono, H., 2004. Bertanam 30 Jenis Sayur. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryanti, dan Murtiningsih. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Syamsir, E. 2011. Bread Staling. <http://elvirasyamsir.staff.ipb.ac.id/breadstaling/>. Diakses tanggal 21 Agustus 2019.
- USDA. 2014. Nutritional value of Beets raw Diakses Pada Tanggal 25 November 2018. <http://ndb.nal.usda.gov/>.
- Winanti, E. R. 2013. Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi. Skripsi. Diakses Pada Tanggal 25 November 2018. <http://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/34280/>.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2010. Perencanaan Menu Gizi. PT. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Wiyono, R. 2006. Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na.bikarbonat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Yanuwardana, Basito, Muhammad. 2013. Kajian karakteristik fisiko-kimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) termodifikasi. Jurnal Teknosains Pangan 2(2): 75-83.
- Yunita, M., Rahmawati, 2015, Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Buah *Carica* (*Carica candamarcensis*), Konversi, 4:2, Oktober, hal. 17 – 28.