

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N dan Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat*. J. Agroland 15 (2) : 89 – 94
- Amandasari, A ; Susanto W.H dan Saparianti E. 2011. *Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Andarwulan, N., Kusnandar F. dan Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemist
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis (16<sup>th</sup> ed.)*. Washington, DC: AOAC International.
- AOAC. 1997. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Offical Analitical Chemist, 14<sup>th</sup> ed* AOAC. Virginia : Inc. Arlington
- Aparicio-Saguilan A; Sayago-Ayerdi S.G ; Vargaz-Torres A ; Tovar J ; Ascencio-Otero T.E and Bello-Perez L.A. 2007. *Slowly Digestible Cookies Prepared From Resistant Starch-Rich Lintnerized Banana Starch*. J of Food Composition and Analysis 20:175-181
- Apriyantono, A ; Fardiaz, D ; Puspitasari, N.L ; Sedarnawati, Y dan Budianto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Aqil, F., Ahmad I. dan Mehmood Z. 2006. *Antioxidant and Free Radical Scavenging Properties of Twelve Traditionally Used Indian Medicinal Plants*. Truk J Biology 30:177-83
- Arif, A.B ; Budiyanto, A. dan Hoerudin. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya*. J. Litbang Pert. Vol. 32 No. 3 September 2013: 91-99
- Ariantya, F.S., Sinung P dan Ekawati L.M.P. 2016. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) Dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Arisandy, O.M.P dan Estiasih T. 2016. *Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium): Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p.253-261
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Naskah Publikasi Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan
- Asp, N.G. 1992. *Resistant Starch*. Eur. J. Clin. Nutr. 46 (Suppl.2):1

- Atmaka, W., Nur H.R.P. dan Rohula U. 2013. *Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VI, No.2
- Cakrawati, D dan Mujdalipah, S. 2014. *Kajian Pemanfaatan Pati Modifikasi Metode Fisik pada Pembuatan Toddler Cookies Prebiotik*. AGROINTEK Volume 8, No.1 Maret 2014
- Chaplin, M. 2014. *Starch : Water Structure and Science*. London : London South Bank University
- Codex Alimentarius Commission. 2009. Alinorm 09/32/26. *Appendix II. Report of the 30th Session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses*. Rome (IT): FAO
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. *Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Bantacut, T. 2017. *Pengembangan Kedelai untuk Kemandirian Pangan, Energi, Industri, dan Ekonomi*. Jurnal Pangan Vol. 26 No. 1
- Budiandari, R.U. dan Wijanarko S.B. 2014. *Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (Bruguiera Gymnorhiza) sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.3 p.10-18
- Damat, Y.K. 2016. *Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut (Marantha arundinaceae) Termodifikasi secara Fisik melalui Proses Gelatinisasi Retrogradasi Berulang*. Seminar Nasional Hasil Penelitian
- Estiasih, T., Ahmadi., Erliana G. dan Deny K. 2013. *Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan Water Degumming*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.24 No.1 ISSN : 1979-7788
- Ernawati. 2012. *Identifikasi Pengaruh Variabel Proses dan Penentuan Kondisi Optimum Dekomposisi Katalitik Metana dengan Metode Respon Permukaan*. Skripsi. Depok : Universitas Indonesia
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. Food Science and Culinary Education Journal 2 (1)
- Faraj, A., T. Vasanthan, and R. Hoover. 2004. *The Effect of Extrusion Cooking on Resistant Starch Formation in Waxy and Regular Barley Flours*. Food Res. Int. 37(5): 517–525

- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional
- Faridah, D.D ; Winiarti P.R dan Muhammad S.A. 2015. *Modifikasi Pati Garut (Marantha arundinacea) Dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 23 (1)
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57
- Fatmawati, W. T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk (Choco ,Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta
- Fellows, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise.2nd ed*. England : Woodread.Pub.Lim.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. J. Agroteknologi. 7 (2): 120-128.
- Gunawan., Mudji T.M.A dan Arianti R. 2003. *Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng*. JKSA Vol. VI No. 3
- Haliza, W., Sari I.K. dan Sri Y. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthoxoma undipes K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. Jurnal Pascapanen 9(2) : 96-106
- Handajani N.S ; Marti H ; Zulfikar I ; Zurida D.F.U dan Tetri W. 2015. *Uji Potensi Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Pangan Fungsional Anti Hiperqlikemik dan Anti Hiperkolesterolemia*. Bioteknologi 12 (2): 52-58 ISSN: 0216-6887
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung : ITB Press
- Haryadi., Nusantoro, B.P., Bintoro, N. dan Darmadji, P. 2004. *Pembuatan Tepung Jagung Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya*. Agritech 25: 148-153.
- Haryani, A.T., Silvia A. dan Sri H. 2015. *Kadar Gizi, Pati Resisten, dan Indeks Glikemik Biskuit Gandum Utuh (Triticum aestivum L) Varietas DWR-162*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 12 No.1 Halaman 1- 12
- Hartono, A..J. 1993. *Emulsi Pangan Instant Ber-Lesitin*. Yogyakarta : Andi Offset
- lif, N.L., Tjarono, S., Irianton, A. 2018. *Cookies Sucang sebagai Alternatif PMT Balita Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

- Immaningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formlasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Jurnal Panel Gizi Makan, 35 (1): 13-22
- Indiyah, S.U. 1992. *Bahan Ajaran : Pengolahan Roti*. Yogyakarta: UGM
- Indrasti D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagitifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Indrati, R dan Gardjito, M. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan : Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup
- Indriyani, A. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arindinaceae L) dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan
- Jacob, J. dan Leelavathi, K. 2007. *Effect Of Fat Type On Cookie Dough And Cookie Quality*. Journal Food Eng. 79 : 299-305.
- Jatmiko, GP dan Estiasih T. 2013. *Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium): Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2
- Kifayah, R. dan Basori. 2015. *Cookies Berbasis Pati Garut (Marantha aundinaceae L.) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat Sebagai Sumber Serat*. Journal of Agricultural Science Vol.12 No.1
- Koswara. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Bogot : IPB Press
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus Agrisarana
- Kumar, T.S., Shanmugam S., Palvannan T. and Kumar V.M.B. 2008. *Evaluation of Antioxidant Properties of Elaeocarpus ganitrus Roxb. Leaves*. Iranian J Pharmaceuti Res 7(3):211-215
- Kusumo, S., Khasanah M dan Moeljopawiro S. 2002. *Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nufftah Talas*. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan  
Pertanian Komisi Nasional Plasma Nufftah
- Laluce, C., Tognolli J.O., Oliveira K.F.D., Souza C.S. dan Morais M.R. 2009. *Optimization of Temperature, Sugar Concetration, and Inoculum Size to Maximize Ethanol Production without Significant Decrease in Yeast Cell Viability*. Applied Microbiology and Biotechnology 83: 627-637
- Leeman MA, Karlsson ME, Eliasson AC, Bjorck IME. 2006. *Resistant Starch Formation in Temperature Treated Potato Starches Varying in Amylose/Amylopectin Ratio*. Carbohydrate Polymers. 65(3): 306-313
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2009. *Pangan dan Kesehatan*.
- Luthfi, M., Yanti M.L. dan Yuliani A. 2017. *Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (Amaranthus Gangeticus) dan Margarin sebagai Sumber Antioksidan*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Volume 2, Nomor 4

- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. England : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC
- Marinova, G dan Batchvarov, V. 2011. *Evaluation Of The Methods For Determination Of The Free Radical Scavenging Activity By DPPH*. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 17 (No 1) 2011, 11-24
- Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1
- Matz, S.A. 1984. *Snack Food Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc
- Matz,S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering 2nd Ed*. Connecticut: The AVI Publishing Co., Inc
- Millah, I. I. I., Wignyanto dan Ika, A. D. 2013. *Pembuatan Cookies (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (Mallus sylvestris Mill) Subgrade dan Margarin*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 2001. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB
- Muchtadi, D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Teknologi dan Industri Pangan 12:1-2
- Murni, T. ; Herawati, N dan Rahmayuni. 2014. *Evaluasi Mutu Kukis yang Disubstitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. JOM. 1(1)
- Nindyarani, A.K., Sutardi., Suparmo. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Poiret) dan Produk Olahannya*. AGRITECH, Vol. 31, No. 4
- Nizori, A., Viny S., Surhaini ., Mursalin., Melisa., Titi C.S. dan Endang W. 2008. *Pembuatan Soyghurt Sinbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus dan Lactobacillus acidophilus*. J. Tek. Ind. Pert. Vol. 18(1), 28-33
- Noviati, T.D dan E. Purwani. 2017. *Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning*. Seminar Nasional Gizi 2017 Program Studi Ilmu Gizi UMS "Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak" ISSN: 2579-9622
- Nurani, S. dan Sudarminto S.Y. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.50-58
- Nurbaya, S.R dan Estiasih T. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (Colocasia esculenta (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1

- Nurdjanah, S., Nanti M dan Dwi I. 2011. *Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (Musa balbisiana Colla) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Substitusi*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 16, No.1
- Oladeji., B. Stephen., Akanbi., C. Taiwo dan G.S. Olansunkami. 2013. *Comparative Studies of Physico-Chemical properties of Yam (Discorea rotundata), Cocoyam (Collocasia taro), Breadfruit (Artocapus artilis) and Plantain (Musa parasidiaca) Instant Flours*. African Journal of Food Science Vol. 7(8) pp. 210-215
- Onis, T.S., Rudi H.M. dan Sri T. 2014. *Hasil dan Mutu Enam Galur Terung (Solanum melongena L.)*. Vegetalika Vol.3 No.2 45:58
- Paramita, O. dan Mulwinda A. 2012. *Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi – Umbian di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan*. Jurnal Saintek, 10(1), 64–75.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. United States of America : Delmar Press
- Pareyt, B. 2009. *The Role of Sugar and Fat in Sugar-Snap Cookies (Structural and Properties)*. Journal Food English. Vol 90 (3): 400-408.
- Patra, J.K., Dhal N.K dan Thatoi H.N. 2011. *In Vitro Bioactivity and Phytochemical Screening of Suaeda maritima (Dumort): A Mangrove Associate from Bhitarkanika, India*. Asian Pacific Journal of Tropical Medicine (2011)727-734
- Pertiwi, D. 2006. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro*. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan
- Pornpitakdamrong, A., Sudjaroe, Y. 2014. *Seablite (Suaeda maritima) Product for Cooking, Samut Songkram Province, Thailand*. Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 850-856
- Praptiningsih, Y., Tamtarin dan S. Djulaikah, 2003. *Pengaruh Proporsi Tapioka-Tepung Gandum dan Lama Perebusan Terhadap Sifat-sifat Kerupuk Tahu*. Jurnal FTP Universitas Jember, Jember
- Pratiwi, M.A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (Setaria italica (L) Beauv) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Pringgowati, S.L., Sutarjo S. dan Erni S. 2017. *Pengaruh Proporsi Singkong dan Lobak (Raphanus sativus L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hashbrown Singkong*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 16 (2)
- Putri, V.D dan Dyna Fitri. 2019. *Standarisasi Ganyong (Canna edulis ker) Sebagai Pangan Alternatif Pasien Diabetes Mellitus*. Jurnal Katalisator Vol 4 No. 2 (2019) 111-118 ISSN (Online) : 2502-0943

- Rafika, T; N. Nurjanah dan L. Hidayati. 2012. *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake*. Jurnal Teknologi dan Kejuruan Vol.35 No.2
- 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
- Ramadhan, P. 2015. *Mengenal Antioksidan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Ratnani, R. D. dan R. Anggraeni. 2005. *Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni*. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim, Semarang
- Ravikumar, S ; Gnanadesigan M. ; Inbaneson S.J and Kalaiarasi A. 2011. *Hepatoprotective and Antioxidant Properties of Suaeda maritima (L.) Dumort Ethanolic Extract on Concanavalin-A Induced Hepatotoxicity in Rats*. Indian Journal of Experimental Biology Vol. 49
- Renate, D dan Nasrullah A. 2015. *Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)*. Seminar Nasional Sains & Teknologi VI Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Lampung
- Riana, R.L.M., Nur A. dan Hidayah D. 2015. *Formulasi dan Optimasi Flakes Kaya Serat Berbasis Pati Garut Resisten Tipe III Menggunakan Response Surface Methodology*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, Volume 13 Nomor 2
- Richana, N dan Sunarti T.C. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili*. Jurnal Pascapanen Vol.1 no.1
- Rosmisari, A. 2006. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. BPPPT : Bogor.
- Saguilan, A.A., Flores-Huicochea E., Tovar J., Garcia-Suarez F., Guitierrez-Meraz F. and Bello-Perez L.A. 2005. *Resistant Starch Rich-Powders Prepared by Autoclaving of Native and Lintnerized Banana Starch: Partial Characterization*. J Starch/Starke, 57, 405-412.
- Sajilata M.G ; Singhal R.S ; Kulkarni P.R. 2006. *Resistant starch: a review*. Comp Rev Food Sci Food F 5: 1-17
- Saputra, B.F ; Dian R dan Danar P. 2014. *Kajian Sensoris, Sifat Kimia Dan Sifat Fungsional Mi Instan Dengan Substitusi Bekatul Beras Merah Dan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 2
- Saputro, P.S dan Estiasih, T. 2015. *Pengaruh Polisakarida Larut Air (Pla) Dan Serat Pangan Umbiumbian Terhadap Glukosa Darah: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.756-76

- Sarofa, U., Mulyani, T., Wibowo, YA. 2013. *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratia caseolaris)*. Jurnal Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur
- Sitompul, R.A dan Syahrawardi. 2016. *Analisis Kekuatan Dielektrik Minyak Kedelai (Soybean Oil) dengan Variasi Suhu Sebagai Alternatif Minyak Isolasi*. Jurnal Singuda Ensikom Vol.14 no.38
- Syahputri, D.A dan Agustin K.W. 2015. *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix lacryma jobi-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Penerbit Arcan
- Scheibmeir HD, Christensen K, Whitaker SH, Jegaethesan J, Clancy R, Pierce JD. 2005. *A Review of Free Radicals and Antioxidants for Critical Care Nurses*. Intensive and Critical Care Nurs ;21:24-8
- Setiarto, R.H.B ; B.S.L. Jenie ; D.N Faridah dan I. Saskiawan. 2015. *Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI) Vol. 20 (3) ISSN 0853-4217
- Shahwar D., Shafiq-ur-Rehman, Ahmad N., Ullah S., Raza M.A. 2010. *Antioxidant Activities of the Selected Plants from the Family Euphorbiaceae, Lauraceae, Malvaceae and Balsaminaceae*. African Journal of Biotechnology, 9(7): 1086-1096.
- Sitohang, K. A ; Lubis, Z dan Lubis , L.M. 2015 *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (3): 308-315
- Slamet, A. 2010. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Pembuatan Tepung Ganyong (Canna edulis) terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung yang Dihasilkan*. AGROINTEK Vol 4, No. 2
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM
- Sudjaroen, Y. 2015. *Evaluation for Nutritive Values and Antioxidant Activities of Dried Seablite (Suaeda maritima)*. Academic Journals vol. 10(9) ISSN 1992-2248
- Sugiyono ; Ratih P. dan Didah N.F. 2009. *Modifikasi Pati Garut (Marantha Arundinacea) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan ( Autoclaving-Cooling Cycling) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe II*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 20 No. 1
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka
- Suryanto E. ; Sastrohamidjojo, H. ; Sri R. dan Tranggono. 2004. *Antiradical Activiry of Andaliman (Zanthoxylum achanthopodium DC) Fruit Extract*. Indonesian Food and Nutrition Progress Vol.11 No.1



- Susilawati, BS., Syam H., Fadhilah R. 2018. *Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 4 September Suplemen (2018) : S27- S48
- Tasia, W.R.N dan Widyaningsih, T.D. 2014. *Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris Bl.), Daun Pandan (Pandanum amaryllifolius) dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4
- Unlu, GV, Candan F, Sokmen A, Dafefera D, Polissiou M, Sokmen M, Donmez E, Tepe B. 2003. *Antimicrobial and Antioxidant Activity of The Essential Oil and Methanol Extracts of Thymus Pectinatus Fisch. Et Mey. Var. Pectinatus (Lamiaceae)*. J. Agric. Food Chem.; 51:63-7
- Vatanasuchart, N., Niyomwit, B. dan Wongkrajang, K. 2012. *Resistant Starch Content, in Vitro Starch Digestibility and Physico-Chemical Properties of Flour and Starch From Thai Bananas*. Maejo International Journal Science Technology, 6(2), 259-271.
- Violisa, A., A. Nyoto, dan N. Nurjanah. 2012. *Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai*. 36 (1) : 103-114
- Wariyah, C. 2012. *Potensi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium*. Jurnal AgriSains Vol. 4 No. 5. ISSN : 2086-7719
- Waryat., Yanis, M., Handayani, Y. 2014. *Diversifikasi Pangan dari Tepung Sukun untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta*. Buletin Pertanian Perkotaan Volume 4 Nomor 1
- Wiadnyani, A.A.I.S., I Ketut S. dan Widarta I.W.R. 2018. *Chemical Composition of Modified Cocoyam Flour with Spontaneous Fermentation and Autoclaving-Cooling Cycles to Improved Resistant Starch Content*. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology) ISSN : 2407-3814 Vol. 5, No.1, 36 - 42
- Widowati, S., Astawan, M., Muchtadi, D., Wesdiyati, T. 2007. *Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau (Camellia sinensis O.Kuntze) dalam Pengembangan Beras Pratanak Fungsional*. Prosiding Seminar Nasional PATPI 2007: 975-987
- Widowati, W. 2008. *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. JKM Vol. 7 No.2
- Widowati, W. 2011. *Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. JKM. Vol.11 No.1
- Widowati, S., Heti H., Ema S.M., Fahma Y. dan Tjahja M. 2014. *Pengaruh Perlakuan Heat Moisture Treatment (Hmt) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Bihun Berindeks Glikemik Rendah*. J. Pascapanen 11(2) 2014 : 59 - 66
- Widyaningsih T.D. 2006. *Pangan Fungsional: Makanan Untuk Kesehatan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius.

- Winarti, C dan Nurdjanah, N. 2005. *Peluang Tanaman rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian Vol.24 No.2
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Wu, M., Sing H., Wang S. dan xu S. 2006. *Optimizing Condition for The Purification of Linoleic Acid from Sunflower Oil by Urea Complex Fractionation*. Journal Am Oil Chemistry 85: 677-684
- Wulandari, F.K ; B.E Setiani dan S. Susanti. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (4)
- Yasni, W., Ansharullah dan Nur A. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Karasi*. J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 3, No.6, P. 1448-1459
- Yuliatmoko, W. 2012. *Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 13 Nomor 2
- Yuliwardi, F., Syamsira E., Hariyadi P. dan Widowati S. 2014. *Pengaruh Siklus Autoclaving-Cooling terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Beras dan Bihun yang Dihasilkan*. Artikel Pangan 23(1): 43-52.
- Yuwono, S. dan Susanto , T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang : Universitas Brawijaya
- Zabar S, Shimoni E, Peled HB. 2008. *Development of Nanostructure in Resistant Starch Type III During Thermal Treatments and Cycling*. J Macromol Biosci 8 : 163- 170.
- Zaragoza E.F ; Riquelme-Navarrete M.J ; SanchezZapata E; Perez-Alvarez JA. 2010. *Resistant starch as functional ingredient: A review*. Food Research International. 43(4): 931-942
- Zuhra, C.F ; Juliati B.T dan Herlince S. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (Sauropus androgunus (L) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatera Vol.3 No.1