

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S. dan Suhartati, 2000. Pengusahaan hutan aren rakyat di Desa Umpunge Kecamatan Lalabata Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Buletin Penelitian Kehutanan* Vol.6 No.2 2000 : 59-70. Balai Penelitian Kehutanan, Ujung Pandang.
- Anonim, 2008. Waspada! Makanan Mengandung BTP Berbahaya di Sekitar Kita. *Sumber Desperindag Kab.Sukabumi* edisi 25 September.
- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis. *Association of Official Analytical Chemists*, Washington.
- Ariyadi, T. dan Anggraini, H., 2010. *Penetapan Kadar Karbohidrat pada Nasi Aking yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal*. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS 2010.
- Aprianita, A., Todor V., Anna., Stefan K.,2013. Physicochemical Properties of Flour and Starches Derived from Traditional Indonesian Tubers and Roots. *Journal Food Science Technology* (DOI 10.1007/s13197-012-0915-5).
- Asp N.-G., Johansson C.-G., Hallmer H., Siljestrom M., 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble, and Soluble Dietary Fiber. *J. Agric. Food Chem.* 31, 476-482.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, M., 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Brennan, J.G., J.R. Butlers, N.D. Cowell, dan A.E.V. Lilly., 1974. *Food Engineering Operations*. Applied Science Publisher, Essex.
- Charles, A. L., Huang, T. C., Laia, P. Y., Chen, C. C., Leed, P.P. dan Chang, Y. H., 2007. Study of wheat flour- cassava starch composite mix and the function of cassava mucilage in chinese noodles. *Journal of Hydrocolloids* 21: 368 – 378.
- Chen, Z. L., Sagis, L., Legger, A., Linssen, J.P.H., Schols, H.A., Voragen, A.G.J., 2002. Evaluation of starch noodles made from three typical chinese sweet potato starches. *Journal of Food Science*. 67 (9): 3342-3347.

- Das, R., Amin, M. N., Sarker, A. K., Zaman, A., Islam M. M., Ibrahim, M., 2014. Isolation and Amino Acid Pattern Analysis of Water Soluble Protein from Turmeric of Bangladeshi Origin and Determination of Its Pepsin Digestibility. *World Journal of Pharmaceutical Research*. Volume 3, Issue 10, 1634-1645.
- DeMan, J. M., 1997. *Kimia Makanan*. Kosasih Padmawinata (Penerj.). Edisi Kedua. Penerbit ITB, Bandung.
- Ditjen POM., 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Eastwood M. A., Hamilton D., 1968. *Studies on the Adsorption Components of Diet Biochem. Biophys. Alta*. 152:165.
- Eder, R., 1996. *Handbook of Food analysis vol. 1*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ekafitri, R., 2009. Karakteristik Lima Varietas Jagung Kuning Hibrida dan Potensinya untuk Dibuat Mie Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ferruzzi, M. G., Bohm, V., Courtney, P.D., dan S.J. Schwartz., 2002. Antioxidant and antimutagenic activity of dietary chlorophyll derivatives determined by radical scavenging and bacterial reverse mutagenesis assays. *J. Food Sci.* 67(6):2589-2594.
- Gustiar H., 2009. *Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (Maranta arundinacea L.) Termodifikasi*. IPB, Bogor.
- Hartomo, A. J. dan Widyatmoko, M. C., 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hardi, Z. U., Jukic, M., Komlenic, D. K., Sabo, M. dan Hardi, J., 2007. Quality parameters of noodles made with various supplements. *Czech J. Food Sci.*, 25:151-157.
- Haryadi., 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Haryadi., 2014. *Teknologi Mi, Bihun, Sohun*. UGM Press, Yogyakarta.

- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia I*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Jakarta.
- Hou, G. G., 2010. *Asian Noodles: Sciences, Technology and Processing*. John Wiley & Sons Inc., New Jersey.
- Ide, P., 2011. *Health Secret of Turmeric (Kunyit)*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Ismanto, A. *et al.*, 1995. *Pohon Kehidupan : Aren (Arenga pinnata Merr.)*. Badan Pengelola Gedung Manggala Wanabakti dan Prosea Indonesia, Jakarta. Hal.7-13.
- Iwuoha, I. Chinyere dan F.A. Kalu., 1994. Calcium Oxalate and Physico-chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthoxoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *J.Food Chem.* 54:61-66.
- Jane, J.L. dan Chen, J.F., 1992. Effect of Amylose Molecular Size and Amilopektin Branch Chain Length on Paste properties of Starch. *Cereal Chemistry*, 69 (1):60-65.
- Koswara, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, IPB.
- Kumari, J., Gadag R N, dan Jha G K., 2007. Genetic analysis and correlation in sweet corn (*Zea mays*) for quality traits, field emergence and grain yield. *Indian J Agric Sci* 77(9):613-615.
- Kuncahyo, I., 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, l.) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-picrylhidrazyl (DPPH)*. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007).
- Kusharto, C., 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan . *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1(2): 45-54.
- Lase, V. A., Julianti, E. dan Lubis, L. M., 2013. Bihon type noodles from wheat moisture treated starch of four varieties of sweet potato. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(1): 89-96.

- Lemmens, R.H.M.J. dan N. Bunyaphatsara., 2003. *Plant Resources of SouthEast Asia Medical and Poisonous Plants*. Leiden: Bachuys Publishers.
- Lempang, M., 2002. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Balai Penelitian Kehutanan, Makassar
- Limantara, L., P. Rahayu., 2007. *Prospek kesehatan pigmen alami*. Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga, ISBN : 979-978-1098-89-2.
- Limantara, L., P. Rahayu., 2008, *Pigmen alami berbasis sumber daya lokal (dalam kualitas dan ketahanan pangan)*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Agroindustri Berbasis Sumberdaya Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Nasional, ISBN 978-979-1366-28-1, 37-49.
- Liu, W.J. dan Shen,Q., 2007. Studies of the Physicochemical Properties of Mung Bean Starch from Sour Liquid Processing and Centrifugation. *Journal of Food Engineering*, 79:358-363.
- Lingga, P., 1986. *Bertanam Ubi-ubian*. PT Penebar Swadaya. IKAPI, Jakarta.
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mardaningsih F, Andriani MAM, Kawiji., 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Spray Dryer terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil daun Alfalfa (*Medicago sativa L.*) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1). Hlm 110-117.
- Mardiah, E., 1995. *Studi Pendahuluan Isolasi dan Penentuan Aktivitas Enzim Amilase dari Talas (Colocasia Esculenta)*. Lembaga Penelitian Universitas Andalas.
- Mardiyaputra M., J. K., 2013. Karakterisasi Tepung Kentang Hitam yang Dibuat Dengan Cara Rajangan dan Pengaruhnya Terhadap Campuran Pati Aren pada Pembuatan Noodle. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Marsden, K., 2005. *The Complete Book of Food Combining*. Mizan Pustaka, Bandung.

- Marsono, Y., 1998. Resistant Starh : Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizinya. *Agritech*, 18:19-35.
- Marsono, Y., 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Meilgaard, M., Civillle, G. V. dan Carr, B. T.. 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boston.
- Mestres, C., Colonna P. and Buleon, A., 1998. Characterization of Starch Networks Within Rice Flour Noodles and Mung Bean Starch Vermicelli. *Journal of Food Science*, 53: 1809-1812.
- Naegu, C. dan Barbu, V., 2014. Principal component analysis of the factors involved in the extraction of beetroot betalains . *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2014*, 20(4), 311-318
- Najafian, M., 2014. The Effect of Curcumin on Alpha Amylase in Diabetics Rats. *Zahedan Journal of Research in Medical Sciences*.
- Noogle, G. R., G. J. Fritz, 1997. *Intoductory plant physiology*. Prentice-hall, Inc. Englewood Cliffs, N. J. USA.
- Nur, M., 1956. *Tanaman Talas (Colocasia dan Beberapa Genus yang Lain)*. Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Oktaviani, D., 2011. *Tugas Akhir Pengendalian Mutu Mie Soun "Topeng Marem" di Desa Manjung Kecamatan Klaten Tengah, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah*. UNS-F.Pertanian Prog. DIII Teknologi Hasil Pertanian-H.3108089-2011.
- Padmawinata, K., 1997. *Kimia Makanan*. ITB, Bandung.
- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., Astawan, M., dan Zakaria, F. R., 2006. Aktifitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji. *Jurnal-Teknologi dan Produksi Pangan. PATPI dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Prasetyo S., S., Sunjaya, H., dan Yanuar N., Y., 2012. *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji/ Pelarut, Temperatur dan Jenis Pelarut pada Ekstrak Klorofil Daun Suji*

- Secara Batch Dengan Pengotakan Dispersi*. LPPM Universitas Katolik Prahayangan.
- Purnomo dan Purnamawati, H., 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Rahman, M. A., Nisa, F.C., dan Estiasih, T., 2013. Mie dari Ubi Kelapa (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p. 631-637, Malang.
- Ramadani P., I. Khaeruddin, A. Tjoa dan I.F. Burhanuddin., 2008. *Pengenalan Jenis-Jenis Pohon Yang Umum di Sulawesi*. UNTAD Press, Palu.
- Ranakusuma B., 1990. *Obesitas dan Manfaat Serat*. *Gizi Indonesia*,15 (1), 76-80.
- Ridal, S., 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma* sp.) dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amylase terhadap Patinya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bandung.
- Rohdiana, D., 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol Dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia* 12, (1), 53-58.
- Rohman, A. dan S. Riyanto., 2005. Aktivitas antioksidan ekstrak buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Agritech*. 25(1): 131-136.
- Roisah., 2009. Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rubatzky, V. E., 1998. *Sayuran Dunia 2*. Penerbit ITB, Bandung.
- Rukmana, R., 2001. *Aneka Keripik Umbi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R., 2004. *Kunyit*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R., 2004. *Temu-temuan, Apotek Hidup di Pekarangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rumokoi, M. M. M., 1990. Manfaat tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr). *Buletin Balitka No. 10 Thn 1990* hal : 21-28. Balai Penelitian Kelapa, Manado.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Sinar Wadja Lestari, Jakarta.
- Schoch, T. J. and Maywald, E. C., 1968. Preparation and Properties of Various Legume Starches. *Cereal Chemistry*,45(6): 564-573.

- Schumm, W., 1978. *Chemistry*. Interscience Publisher Inc. New York.
- Setianingrum, A.W. dan Marsono., 1999. Pengkayaan Vitamin A dan vitamin E dalam Pembuatan Mie Instant Menggunakan Minyak Sawit Merah. *Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001*, Jakarta.
- Setyowati, A. dan Suryani C. L., 2013. Peningkatan Kadar Kurkuminoid dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Temulawak dan Kunyit. *Agritech*, vol. 33, No. 4: 363-370.
- Silalahi, J., 2006. *Makanan Fungsional*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Smith, D. S., 1997. *Processing Vegetables Science and Technology*. Technonic Publishing Company Inc., London.
- Soeseno, S., 1991. *Bertanam Aren*. P.T. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Splittstoesser, W. E., 1984. *Vegetable Growing Handbook*. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Steenis., 2005. *Buah Bit (Beta vulgaris L)*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Sunanto, H., 1993. *Aren (Budidaya dan Multigunanya)*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sunarjono, H., 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryani, C.L., 1999. Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu untuk Substitusi Beras pada Pembuatan Bihun. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Susanti, Y., 2013. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasis sp.*) yang Dibuat Dengan Metode Pamarutan dan Pengaruhnya Terhadap Noodle Campuran Pati Aren (*Arenga pinnata*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Suyanti., 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tala, Z., 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.

- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., Li, J. S. and Collado, L. S., 2004. *Production of Bihon Type Noodles From Maize Starch Differing in Amylose Content*. *Cereal Chemistry*, 81(4): 475-480.
- Tomezak, D.W. and A. Zielinska., 2006. Effect of Fermentation Condition on Red Beet Leaven Quality. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*.
- Topping, D.L.; Anthony, M.F.; Bird, F., 2003. *Resistant Starch as Prebiotic and Synbiotic: State of the Art*. *Proceedings of the Nutrition Society.*, 62, 171-176.
- Valema, J. 1995. *The use of turmeric and temoe lawak in Netherlands*. *Proceeding ISCP*: 187-193.
- Williams, D.F., 1981. *Extraction with supercritical gases*. *Chem.Engineering Sci.* 36(11):1769-1788.
- Winarno, 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Wirakusumah, E. S., 2007. *202 Jus Buah dan Sayuran*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Wisesa, T. dan Widjanarko, S., 2012. Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.88-97.
- Wulan S., R., 2008. *Dangerous Junk Food*. Panembahan, Yogyakarta.
- Youngson, R., 2003. *Antioksidan*. Arcan, Jakarta.