

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2006). Functional Foods. <http://ific.org/nutrition/functional/index.cfm>. Diakses 15 November, 2015
- Astuti,(2011).Kadar Abu.<http://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses 21 Oktober, 2015.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Armelia.(2011). Fitokimia Komponen Ajaib Cegah PJK, DM dan Kanker. <http://www.kimianet.lipi.go.id/utama.cgi?artikel&1100397943&2>. Diakses 21 April, 2016.
- Bintang I.A.K, Sinurat A.P, Purwadaria T. (2007). Penambahan ampas mengkudu sebagai senyawa bioaktif terhadap performans ayam broiler. JITV 12(1) :1-5.
- Chansri, R., Puttanlek, C., Rungsadthong, V., dan Uttapap, D. (2005). Characteristics of Clear Noodles Prepared from Edible Canna Starches. Jurnal of Food Science. 70: 337-342.
- Departemen Kesehatan.(2000). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Dep. Kesehatan RI, Bhatara.
- Diwan. (2011). Percobaan Iod. <http://www.scribd.com/doc/100878743/Biokimia-1-3-Percobaan-Iod>. Diakses 18 November, 2015.
- Erawati. (2012).Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garcinia daedalanthera Pierre Dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia, Depok.
- Ernes, Admiral. (2012). Umbi Ganyong. <http://atmiral.blogspot.co.id/2012/04/umbi-ganyong.html>. Diakses 15 Desember,2015.
- Febnikayani, Suci. (2012). Hidrolisis Pati Enzimatis. Universtas Padjajaran. Diakses 21 April, 2016

Flach, M. And F. Rumawas. (1996). *Plant Resources of South East Asia No. 9 Plant Yielding non Seed Carbohydrates*. Lieden:Backhuys Publisher.

Green, R.J.(2004).Antioxidant Activity of Peanut Plant Tissues.Thesis.North Caroline State University: Department of Food Science, Raleigh.

Harmayani, Eni., Murdiati, Agnes., Griyaningsih. (2011). Karakteristik Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker-Gawl*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuat Cendol.*Agritech*,31(4), 1-8.

Hartono. (2009). Saponin. <http://www.farmasi.asia/tag/saponin/>. Diakses 19 April, 2016.

Hermann, M. (1996). Starch Noodles from Edible Canna. P. 507-508. Di dalam J.Janick (ed). Arlington : Progress in New Crops. ASHS Press.

Koleva, I.I., van Beek, T.A., Linssen, J.P.H., de Groot, A., dan Evstatieva, L.N.(2002). Screening of Plant Extracts For Antioxidant Activity: A Comparative Study on Three Testing Methods, Phytochemical Analysis, 13, 8-17.

Koswara, sutrisno.(2012). Teknologi Pengolahan Umbi Ganyong.(pdf). Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology Center. Institut Pertanian Bogor.

Leach, H.W. (1965). Gelatinization of Starch. Di dalam Goldsworth, R. (ed). Abundant of Plant Varieties. New York : World Wide Inc.

Lenny Sofia. (2006). Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan Alkaloida. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1842/1/06003489>. Diakses 19 April, 2016.

Lingga, P., B. Sarwono, F.Rahardi, C.Raharja, J.J. Anfiastini, Rini W., dan W.H. Apriadji.(1986). Bertanam Umbi-Umbian. Jakarta: Penebar Swadaya.

Marchylo, B.A., J.E. Dexter, dan L.J. Malcolmson. (2004). Improving the Texture of Pasta. Di dalam David K. (ed). Texture in Food.Vol 2.Solid Food. Cambridge : Woodhead Publishing Ltd.

Marsono, Y. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Indonesian Journal of Nutrition*, 7(1), 19–27.

- Mishra, T., Goyal, A. K., Middha, S. K., & Sen, A. (2011). Antioxidative properties of Canna edulis Ker-Gawl. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 2(3), 315–321.
- Mustaqim. (2012). Uji Identifikasi Karbohidrat . <http://nizamora.blogspot.com/2012/09/uji-identifikasi-karbohidratisi.html>. Diakses 19 November, 2015.
- Nahari, Nifsi., Diantoro, Markus., Fuad, Abdulloh., Nasikhudi. (2009). The Influence of Silver on crystallinity and electric conductivity of Flavonoid Angsana's Latex (*Pterocarpus indicus* Willd) Film. Diakses 19 April, 2016.
- Prabowo, A.Y, T. Estiasih, I. Purwatiningrum. (2014). Umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3):129-135.
- Putri, Beta Alfisyahri. (2012). Karbohidrat <http://www.scribd.com/doc/88817827/Karbohidrat>. Diakses 23 April, 2016.
- Raandesky.(2011).Karbohidrat.<http://duniaraa13.blogspot.com/2011/04/karbohidrat.html>. Diakses 18 Juli, 2016
- Richana, Nur. Sunarti Titi Chandra.(2004).Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Gembili, dan Umbi Kelapa. *J. Pascapanen* 1 (1) 2004:29-37.
- Sherly. (2012). Karbohidrat. <http://sherlyleo.blogspot.com/2012/05/karbohidrat.html>. Diakses 17 Desember, 2015.
- Silaban, Marianti .A. (2010). Senyawa Alkaloid. http://www.academia.edu/8317508/Senyawa_Alkaloid. Diakses 19 April, 2016.
- Slamet, Agus. (2010). Pengaruh perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*Canna edulis*) terhadap sifat fisik dan amilografi tepung yang dihasilkan. Universitas Mercu Buana.
- Soebito, S. (1988). Analisis Farmasi. Yogyakarta:Gadjah Mada University Press.
- Suhartini, Tintin., Hadiatmi. (2010). Keragaman Karakteristik Morfologi Tanaman Ganyong. *Buletin Plasma Nutfah*, 16(2), 3-5.

Soewolo. (2009). Pengaruh Anabolik Steroid terhadap Pembentukan Otot dan Kesehatan. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/12961324.pdf>. Diakses 19 April, 2016.

Sudarmadji, Slamet. (1996). Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta:Liberty.

Thitipraphunkul K., Uttapap D., Piyachomkwan K., Takeda Y. (2003). A Comparative Study of Edible Canna (*Canna edulis*) Starch from Different Cultivars. Part I : Chemical Composition and Physicochemical Properties. Carbohydrate Polymers. 53: 317-324.

Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuniastuti, A. (2010). *Peran pangan fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan*. Jakarta : Gunung pati

Yu, L. (2008). Wheat Antioxidants. United States Of America: Wiley.