

## DAFTAR PUSTAKA

- Abun. (2005). Efek Fermentasi Ampas Umbi Garut (*Maranta Arundinacea Linn*) dengan kapang *Aspergillus niger* terhadap Nilai Kecernaan Ransum Ayam Pedaging. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.
- Ahmad, N. A. (2014). Kadar Air. <http://eprints.ung.ac.id/3180/3/2012-1-1002-612309025-bab2-10082012043452.pdf>. Diakses 15 Juli 2016.
- Andrawulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim. (2014). Kadar Abu. <http://selebarharapanku.blogspot.co.id/2014/03/analisa-kadar-abu-pada-bahan-pangan.html>. Diakses 15 Juli 2016.
- Anonim. (2014). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol. 20 No. 2.
- Bhat, S. V., B. A. Nagasampagi and S. Meenakshi. (2009). Natural Products : Chemistry and Application. Narosa Publishing House, New Delhi. India.
- BPS. (2015). Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Cahyadi, W. (2006). Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bandung: Bumi Aksara.
- Damayanhi, E., Kustiyah, L., dan Farizal, H. (2010). Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi Daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum Setelah Interferensi Minuman Kaya Antioksidan. *Journal of Nutrition and Food*: 5 (3).
- Fitriana, Nur Laily. (2012). Penentuan Aktivitas Antioksidan Sirup Berbahan Dasar Buah Tomat. [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia.

- Harborne, J. B. (1987). Metode Fitokimia : Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Institusi Teknologi Bandung, Bandung. (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro).
- Irawan, EP. (2012). Deskripsi dan Morfologi Tanaman Garut. <http://e-journal.uajy.ac.id/34/3/2BL01046.pdf>. Diakses 25 Mei 2015.
- Iqbal, Muh. (2016). Uji Aktivitas dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Minyak Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa Glutinosa*).[Skripsi].Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Koswara, Sutrisno. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-umbian bagian 7 Pengolahan Umbi Garut.Tropical Plan Curriculum (TPC) Project.Bogor Agricultural University.
- Kusnandar, Feri. (2011). Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lenny, S. (2006). Senyawa Flavonoida, Fenilpropanoida dan Alkaloida. Karya Ilmiah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Manik, J. (2011). Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia serta Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak n-Heksan Etilasetat dan Etanol Rumpun Laut *Sargassum polycystum* C. Agardh. [Skripsi] Tidak Diterbitkan. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Mar'atirrosyidah, dkk. (2015). Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Interior: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.594-601.
- Moleynaux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. J Ssci Technol; 26(2): 211-9.

- Prakash, A., Rigelhof, F dan Miller, E. (2001). Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress. Vol. 10 No.2.
- Putra, D.A.D. (2012). Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Bunga Tahi Ayam (*Tagetes Erecta L.*) serta Uji Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan. [Skripsi] Tidak Diterbitkan. Universitas Sumatera Utara.
- Putranti, R. (2014). Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan. [Tesis]. Universitas Diponegoro Semarang.
- Rohman, Abdul. (2013). Analisis Komponen Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohman dan Sumantri. (2007). Analisis Makanan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rohman, A., dan Riyanto. (2005). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*), *Journal Agricultural technology*. Vol.25(3):131-136.
- Shahidi, F., "et al", (1995). Isolation and Partial Characterization of Oil Seed Phenolics and Evaluation of Their Antioxidant Activity, dalam Charolambous, editor, *Food Flavors; Generation, Analysis and Process Influence*, London: Elvisier Applied Science.
- Silalahi, J. (2006). Makanan Fungsional. Yogyakarta: Kanisius.
- Sirait, M. (2007). Penuntun Fitokimia dalam Farmasi. Institusi Teknologi Bandung, Bandung.
- Titiek F. Djaafar, Sarjiman, dan Arlyna B. (2010). Pustaka pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, Jalan Rajawali No. 28 Demangan Baru, Karang Sari, Wedamartani Ngemplak, Sleman Kotak Pos 101, Yogyakarta.

Togatorop, E. (2014). Uji Karbohidrat Metode Iodin. Laporan Praktikum. Universitas Hasanuddin.

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