

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita.2010. Karbohidrat. Prinsip dasar ilmu gizi. Gramedia Pustaka Utama. Halaman 28-47.
- Anonim 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhatara Karya Aksara.
- Anonim, 1989, *Materia Medika Indonesia Jilid V*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 2012. *Reaksi Uji Karbohidrat Praktikum*. Makasar
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC :Washinton DC
- Awan, Rry. 2012. *Reaksi Uji Karbohidrat (Praktikum Biokimia)*. Makasar
- Badan POM. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan POM. 2001. *Peraturan Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta
- Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2008. *Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan (ed. Wisnu Broto, Sulusi Prabawati)*. Jakarta : BB Litbang Pascapanen Pertanian, Badan Litbang Pertanian, DEPTAN-RI.
- Burda, S., dan Oleszek, W., (2001) Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2774-2779.
- Gardjito, Murdijati. 2013. *mengenal riwayat asal tanaman, kandungan gizi, manfaat dan penggunaan, serta karakteristik sukun*. Pangan Nusantara. Prenada Media. Halaman 320-323.
- Graham, H.D., and E. Negrón de Bravo. 1981. Composition of breadfruit. *Journal of Food Science* 46: 535–539.
- Harborne, J.B., 1984. *Phytochemical Method*. Chapman and Hall Ltd. London.

- Hardiyoko dan Panggih Saryoto. 2001. "Kearifan Lokal dan Stok Pangan Desa", dalam Pangan, Kearifan Lokal, dan Keanekaragaman Hayati. Yogyakarta: Cindelas Pustaka Rakyat Cerdas.
- Heyne, K., 1987, Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Jati, S. Handoko. 2008. *Efek Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Salam (Syzygium polyanthum [Wight] Walp) Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Karbon Tetraklorida (CC14)*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kahkonen, M.P. *et al.* 1999. "Antioxidant Activity of Plant Extracts Containing Phenolic Compounds". *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 47, 3954-3962.
- Karamac, M. 2002. "Antioxidant and Antiradical Activity of Ferulates". *Czech J. Food Sci.* Vol 23. 64-68.
- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Kosasih, E.N., Tony S. dan Hendro H. (2006). Peran Antioksidan pada Lanjut Usia. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Jakarta
- Lies-Suprapti, M. 2002. *Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Lili, Y. 2013. Tingkat Kekuatan Antioksidan dengan Metode DPPH. Jakarta
- Loos, J. P., Hood, L.F., & Graham, H. D. (1981). Isolation and characterisation of starch from breadfruit. *Cereal Chemistry*, 58(4), 283-286.
- Makmur, L., et al., 1999, Artonol B dan Sikloartobilosanton dari Tumbuhan *Artocarpus teysmanii* MIQ, Lembaga Penelitian ITB, Bandung
- Mariska, I., Yati Supriati, dan Sri Hutami. 2004. Mikropropagasi Sukun (*Artocarpus communis* Forst), Tanaman Sumber Karbohidrat Alternatif. Kumpulan Makalah Seminar Hasil Penelitian BB-Biogen Tahun 2004.

- Mayaki, O.M., Aking bala, J.O., Baccus-Taylor, G.S.H, and Thomas, S., 2003. Evaluation of breadfruit (*Artocarpus communis*) in traditional Stof porridge Foods. *Food, Agricultural, and Environment*.
- Muhilal, 1991. Teori Radikal Bebas Dalam Gizi dan Kedokteran. Dalam: Jurnal Cermin Dunia Kedokteran. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi Departemen Kesehatan RI
- Mustafa, A.M., 1998, Isi Kandungan *Artocarpus communis*, *Food Science*, 9:23
- Mu'nisa., & Arshal, A.F. 2011. Uji Kapasitas Antioksidan Ekstrak Daun Sukun dan Flavanoid. Bogor: Prosiding Seminar Sains IV FMIPA IPB
- Olatunji, O., & Akinrele, I.A. 1978. Comparative rheological properties and bread qualities of wheat flour diluted with tropical tuber and breadfruit flours. *Cereal Chemistry*, 55(1), 1-6.
- Permanasari, I. 2010. Sukun Bagi Pembuluh Darah. Jakarta
- Pitoyo, S. 1992. *Budi daya Sukun*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Pusat Konsumsi dan Keamanan Pangan. 2006. *Leaflet: Sukun (Artocarpus communis) dan Olahannya*. Jakarta : Badan Kesehatan Pangan Departemen Pertanian RI.
- Prakash, A. 2001. "Antioxidant Activity". Medallion Laboratories Analytical Progress. Volume 19. No. 2.
- Rincom A.M., and Padilla, F.C. 2004. Physicochemical properties of Venezuelan breadfruit (*Artocarpus altilis*) starch. *Archivos Latinoamericanos De Nutricion*. Vol 54. Number 4.
- Rohman, Abdul. 2009. Analisis Bahan Pangan, Pendekatan praktek, dan vitamin: Pustaka pelajar.
- Sabirin, M., Hardjono S., dan Respati S., 1994. Pengantar Praktikum Kimia Organik II. UGM-Yogyakarta.

- Sadikin, M. 2001. Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan:Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta
- Setyawati, E. 2005. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Sifat Sensori Makanan Tradisional Berbasis Tepung Beras. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Sutardi dan Supriyanto. 2004. Teknologi Pengolahan dan Potensi Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Produk Antara. Disampaikan pada Seminar Sehari Potensi Sukun dalam Penganekaragaman Pangan. Kerja sama antara Badan Kesehatan Pangan, Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi DIY, dan Pusat Kajian Makanan Tradisional.
- Suyanti, S., Widowati, dan Suismono. 2001. *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan Pemanfaatannya untuk Berbagai Produk Makanan Olahan*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- Widowati, S. Prospek Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Sumber Pangan Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Pangan.
- Winarno, F.G . 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Yu, L. (2008). Wheat Antioxidants. United States Of America: Wiley.