

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. (2004). *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, Wijaya, & Cahyono. (1966). *Potensi Antioksidan Caulerparacemosa Diperairan Teluk Harun Lampung*. [Thesis]. Program Pasca sarjana.Institut Pertanian Bogor.
- Arifin. (2003). Strategi Belajar Manajer Kimia. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia UPI.
- Ariyanti Hastari. (2012). Potensi Umbi Uwi Ungu Sebagai Bahan Pangan Dan Khasiatnya Sebagai Pangan Fungsional. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahap II. Universitas Terbuka
- Arry YIP M., Lanny S., Kurniawan B., Stephen I. (2011). Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*). Bandung: Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Armala, M. M.(2009) *Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak Herba Kenikir (Cosmos caudacatuc HBK) dan Profil KLT*, Fakultas UII, Yogyakarta.
- Astawan, M. W. dan Astawan M. (1989). Teknologi Pengolahan Hewani Tepat Guna Cv. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Ayensu. E.S. (1972). *Anatomy of The Monocotyledons, VI. Dioscoreales*. Oxford University Press. London. pp. 41-47.
- Bhat, S. V., N. A. Nagasampagi and S. Meenakshi (2009). *Natural Products : Chemistry and Application* . Narosa Publishing House, New Delhi. India.
- Blainski. (2013). *Fenolic Total to Estimating Antioxidant activity*. 30(1),pp 180-190.
- BPOM.(2000) *Informatorium Obat Nasional Indonesia*, Hal.57, 271-274, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Chang,, Shinghai R.S. and Kulkarni. (2002). “*Flavones in Citrus Peel Bypoducts, Concentration of Hydroxycinnamates abd Polymethoxylated Flavones in Citrus Peel Molasesess*”.*Food Chem.*, 49:3268-73.
- Chuang, M.T; Lin and W,C H.(2007). *Ancordin The Majir Rhizome Protein of Madeira, With Typsin Inhibitor and Stimulatory Activities in Nictric Production*. *Peptides* 28: 1311-1316.

- Dirjen POM. (1985). *Cara Pembuatan Simplisia*, Departemen Kesehatan Jakarta.
- Dirjen POM Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(1995). Farmakope Indonesia. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hlm 1083.
- Dehpour, Ebrahemzadeh Fazel, and Mohammad. (2009).“*A Simplified Method for the Evaluation of Antioxidant*”. *J.Am. Oil Chem.* pp 45:91.
- Djamil, R.dan Anelia, T. (2009). *Penapisan Fitokimia Uji BSLT dan Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Beberapa Spesies Papilaceae*. *Jurnal Ilmu Kefarmasi Indonesia*. Vol 7. (2): 65-71.
- Emilan, T., Kurnia,A., Utami, B., Diyani, L.N., Maulana, A. (2011). Konsep Herbal Indonesia: Pemastian Mutu Produk Herbal, UI, pp.10-12.
- Giorgio, P.P.(2000). *Flavonoids as Antioxidants*.*J.Nat. Prod.*, 2000,63 (7). Pp. 1035-1042.
- Farnsworth, N. R. (1966) Biological abd Phtochemical Screening of Plants, *J.Pharm. Sci.*, 55 (3), 1-7.
- Firouzabadi, F.N. (2007). In Planta Mofification Of Potato Starch Granule Biogenesis by different Granule-Bound Fusion Protei. Ph.D.[Thesis]. Wageningen University, The Netherlands.
- Fredriksson, H., J. Silverio, R. Andemon, A.C. Eliasson and P. Aman. (1988). *The Influence of Amylase and Amylopectin Characteristics On Gelatinization and Retrogradation Propertis of Different Starches*. *Carbohydrate Polymers*: 35.199-134.
- Fu., Y-Y-C-A. L-H. A. Ferng, and P-Y. Huang. (2006). *Quaantitative Analysis of Allantoin and Allantonic Acid In Yam Tuber, Mucilage, Skin And Bulbil of The Dioscorea Species* . *Food Chemistry* 94: pp.541-549.
- Hall, D.W. (1970). *Handling and Stroge of Food Grains In Tropical and sub-Tropical Areas*, Roma : Food and Agricultural Organisation of The United Nations.
- Hanum A B. (2015). Uji Karakteristik Amilum dan Aktivitas Antioksidan Umbi Garut (*Marantaarundinacea L*) Dengan Metode DPPH Secara *In VITRO*”.[Skripsi] Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Hasri O D.(2016). Uji Karakteristik Amilum Dan Aktivitas Antioksidan Umbi Ganyong (*Canna edulis ker-Gawl*). [Skripsi]. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Esa Unggul. Jakarta.

- Haryadi. (1992). *Beberapa Struktur Granula Pati*. Yogyakarta: UGM.
- Harborne, J.B. (1987). *Metode Fitokimia*, Edisi II, ITB, Bandung.
- Hoover, R. (2001). *Composition Molecular Structure, And Physicochemical properties of Tuber And Root Starches : Carbohydrate Olymer*. Volume 45. Pp 253-264.
- Hou, WC., Chen, H.J. and Lin, Y.H. (2000). Dioscorin From Different Dioscorea Species All Exhibit Both Carbonic Anhydrase and Tyspin Inhibitor Activities. *Bot. Bull. Acad Sinica (Taiwan)*. Vol 41 : pp 191-196.
- Jayakody L, Hoover R, Liu Q, and Donner E. (2007). *Studies On Tuber Starches. II. Molecular Structure, Composition and Physicochemical Properties of Yam (Dioscorea Sp) Starcges Grown on Srilanka*. *Charbohydrate Polymers* 69: 148-163.
- Jayasuriya, A. H. M. (1995). *Dioscoreaceae. In a Revised Handbook To The Flora of Ceylon*. New Delhi, India : Oxford and IBH Publishing Co. Vol. IX. pp 47-80.
- John, G. & Barry, H. (2000). Free Radicals and Antioxidants in the Year 2000. In: *ROS book*. London: Annals New York Academy Of Sciences, pp. 136-145.
- Kumalingsih, S. (2006). *Antioksidan Alami*. Cetak pertama. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumaran dan Karumaran.(2006). *Antioxidant Activity Of Curcumin Demethoxycurcumoon And Bosdemethoxycurcumin*. *Food Chemistry* 98, 720-724.
- Koleva, I.I., van Beek, T.A., Linssen, J.P.H., de Groot, A., and Evstatieve, L.N. (2002). “*Screening Of Plants Extracts For Antioxidant Activity: A Comparative Study on Three Testing Methods, Phytochemical Analys*”. Pp 8-17.
- Lenny, S. (2006). *Senyawa Flavonoid, Fenil Propanoid Dan Alkaloid*. Karya Ilmiah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Liu, D. Z., H. J. Liang, C. H. Han, S. Y. Lin, C. T. Chen, M.F. and Houw W. C. (2007) Ma’atirrosyidah R dan Estiasih Eti. (2015). Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3. No 2 p.594-601.
- Martin F.W. and Rhodes A.M. (1977). *Infra –specific Classification of Dioscorea alata. Trop Agric. Genetic Resources and Crop Evolution ( Trinidad)* 54:1-13.

- Maharani A.(2016). Karakteristik Amilim Umbi Suweg (*Amorphophallus capanulatus B1*) Dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara *In Vitro*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Musfiroh, E., dan Syarie, S.H.(2012). *Uji Aktivitas Perendaman Radikal Bebas Nanopartikel dengan Berbagai Konsentrasi*. UNESA Journal Of Chemistry VO. 1. No. 2,. Fakultras MIPA . Universitas Surabaya.
- Molyneux P. (2004). *The Use Of Stable Free Radical Diphenyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin J. Sci, Technol., 26(2), 211-219.
- Lingga. (1986). *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal.163.
- Liu, Q ., Donner, E., Yin ., Huang, RL . and Fan, M.Z.(2006). *The Physicochemical Properties and In Vitro Digestibility of Selected Cereals, Tubers, and Legumes Grown in China*. Food Chemistry 99:pp.470-477.
- Mulja, Suharman. (1995). *Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Verietas Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Agritech, Vol. 26. No.4,:194-199.
- Nihlati, Sri Wahyuni, dan Tranggono. (2007).*Analisis Efisiensi Pengeringan Ikan Nila Pada Pengering Surya Aktif Tidak Langsung*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Mesin Universitas Andalas. Padang. Sumatera Barat.
- Nilza. (2009). *Uji Antioksidan Fraksi Etanol Dan Kloroform Ekstak Etanol Rimpang Temulawak (Curcuma xanthrihiza Roxb)*. Terhadap Radikal Bebas DPPH (1,1-Diphenyl- 2- Picryhydrazil) Secara Spektrofotometri. Jakarta: Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika Dan Ilmi Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Prof.Dr. Hamka.
- Osagie. (1992), Selected varieties of *Dioscorea alata* L., the Asian Greater Yam. *Journal of Agriculuture of The University of Puerto Rico*,
- Pardede, Antoni., Ratnawati, Devi., H.P, Agus Martono. (2013). *Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Kulit Kemiri (Alleurites Mollucana Willd)*. ISSN 2085-35548.
- Plantus. (2008). *Anekaplantasia. Plants Clipping Information From All Over Media in Indonesia* .

- Pourmorad, F., Hossenimehr, S.J., Shabimajd, N. (2006). *Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents Of Some Selected Iranian Medical Plants*. *African Journal of Biotechnology*.5(11):1142-1145.
- Pratomo. (2009). *Solar Tunel Dryer, Pengeringan Pangan Efisien dan Higienis*. Deptiknas, Jakarta
- Purnomo, H., dan H. Purnamawati. (2007). *Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri Y A.(2016). Karakteristik Amilum Kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) Dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara *In Vitro*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Esa Unggul. Jakarta
- Roberzky VE & M Yamaguchi. (1977). *Word Vegetables Principles Production and Nutrive Value*. Two edition. USA : Internasional Thomson Publishing
- Rohman. (2007). *Karakteristik Senyawa Bioaktif dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Tahu.*, Departemen Ilmu dan Tekhnologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Rusdin Rauf. (2015). *Kimia Pangan*. CV ANDI OFFSET. Yogyakarta.
- Sarastani. (2002). "Aktivitas Antioksidan Eksrak Gambir yang Dipurifikasi Menggunakan Kromatografi Kolom Sephadex LH-20". *Agritech*, Vol 32, No 02, hlm.167-172.
- Sari. (2012). *Penanganan Hasil Panen Tanaman Obat Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sirait,M. (2007). *Penentuan Fitokimia Dalam Farmasi*. Institut Tekhnologi Bandung, Bandung
- Shewry, P. R. (2003). Tuber Stroge Protein. *Annals Of Botany* 91(7): 755-769
- Singleton, V.L. and Rossi, J.A. (1965), *Colorimetry of Total Phenolic with Phosphomolybdic-Phosphotungstic Acid Reagent*, *Am. J. Enol. Vitic*, 16, 147.
- Solikin.(2009). *Dioscorea Sebagai Bahan Pangan*. *Prosiding Seminar Nasional Pernanan Ilmu Dan Tekhnologi Pertanian Dalam Mewujudkan Ketahan Pangan*. FTP UNUD. Hlm 32-38.
- Sudarmadji. S. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.

- Sutomo, B. (2006). Memilih Tepung Terigu Yang Benar Untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering . <http://gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>, Diakses 04 Oktober 2017).
- Swinkels and J.J.M. Veendams. (1985). *Compositon and Properties of Commercial Native Starches. Starch 37 : 1-5.*
- Talapessy, S., Suryanto, E., Yudistira, A.(2013). *Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ampas Hasil Pengolahan Sagu (Metroxylon sagu Rottb)*. *Journal Ilmiah Farmasi*. Vol.2, No.3. ISSN 2302-2493.
- Tania N R.(2016). Uji Karakteristik Amilum Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) Dan Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH Secara *In Vitro*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Triyanti.(1985). “*Meningkatkan Stabilitas Natural Flavour*”. Food Review Indonesia, Vol.VII., 78:115-121.
- Turisan, Ardiningsih, P., dan Nofiani, R. (2012). Total Fenol Fraksi Etil Asetat dari Buah Asam Kandis (*Garcinia dionica Blume*), *JKK* (1), 45-48.
- Usman, M. (2009). Dalam Potensi Tanaman Gadung Belum Dilirik. Laporan KOMPAS. Muhammad, M. Jawa Tengah Brebes.2 Juni 2009.
- Winarno, F.G dan Aman M. (1995).*Fisiologi Lepas Panen*. Bogor : Sastara Hudaya
- Winarno, W.S Tarمتازini dan Djumarti. (2000). *Buku ajar Tekhnologi Pengolahan Serealia dan Komoditif Berkarbohidrat*. Jember : Universitas Jember.
- Wahyuni. (2004). *Ekstraksi Kurkumin Dari Kunyit*. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN : 1411-4216.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Surabaya:Graha Ilmu
- Yoshihara, M., Gyan, Z., Littleton, J.T. (2010). *Differential Regulation Synchronous Versus Asynchronous Neurotransmitter Release By The C2 Domains Of Synaptotagmin*. *Journal .Proc Natl.Acad.Sci. U. S . A.* 107 (33): 14869-14874.