

## DAFTAR PUSTAKA

- Akinseye, O. R., Ale Ebenezer Morayo, & Olawumi, A. S. 2016. Phytochemical Evaluation of Dry, Wet and Oil of Leaf of *Annona muricata* for Medicinal Activities. *Journal of Pharmacy and Alternative Medicine*, 13 : 42–47.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Padang : CV. Rumah Kayu Pustaka Utama
- Asbanu, Y. W. A., Wijayati, N., & Kusumo, E. 2019. Indonesian Journal of Chemical Science Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Uji Aktivitas Antioksidannya dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrasil). *J. Chem. Sci*, 8 (3) : 153-160
- Astawan Made. 2008. Membuat Mi dan Bihun. Jakarta : Penebar Swadaya
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2) : 52–58.
- Aulia, Z., Purwidiani, D. N., & Pd, M. 2017. Pengaruh Penambahan Puree Sirsak (*Annona Muricata L.*) dan Ekstrak Daun Sirsak terhadap Sifat Organoleptik Es Krim . *e-journal Boga*, 5 (1) : 40-47
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2011. SNI 01-2973-2011 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Bangun, E. L. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Daun *Sirsak (Annona Muricata L.)* dan Tepung Jambu Biji (*Psidium Guajava*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Roti Manis. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Edwar, H. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona Muricata, L.*) [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi pertanian. Universitas Andalas.
- Endyra, F. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) terhadap Karakteristik *Cookie*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas

- Erniyanti, E., and Sadimantara, M. S. 2019. Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi *Cookies* Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(3) : 2204–2219.
- Fadhlin, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kulit Buah *Manggis* (*Garcinia Mangostana L.*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk Smk*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Fatkurahman, R., & Atmaka, W. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1) : 49-57
- Fatmawati, S. 2019. *bioaktivas dan konstituen kimia tanaman obat indonesia*. Yogyakarta : CV Budi Utama
- Gunawan, D., & Mulyani, S. 2010. *Ilmu obat alam (Farmakognosi) jilid 1*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ismanto, A., & Subaihah, S. 2020. Sifat fisik, Organoleptic dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata l.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 10 (1), 45-54
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2) : 83-93
- Jayanti, wiwin tri. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik *Cookies*. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Puspita Sari, R., Wafdan, R., Kimia, J., Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati, F., Nasution No, J. A., & Farmasi Politeknik Kesehatan Bandung, J. 2015. Potensi Daun *Sirsak* (*Annona Muricata Linn*), Daun Binahong (*Anredera Cordifolia (Ten) Steenis*), Dan Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe Pentandra*) Sebagai Antioksidan Pencegah Kanker. *Jurnal Istek*, 9(1) : 162–184.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Makanan Komponen Makro*. Jakarta Timur : PT Bumi Aksara

- Larasati, K., Patang, P., & Lahming, L. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1) : 67-77
- Londok, J., & Mandey, J. S. 2014. Potensi Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Daun Sirsak (*Annona muricata Linn.*) Sebagai Kandidat Bahan Pakan Ayam Pedaging. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi 1* (1) : 30–36.
- Loppies, C. R. M., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. 2021. Nutritional Composition of Biscuit with Substitution of Fish Protein Concentrate. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan*, 359–368.
- Malanggi, L., Sangi, M., & Paendong, J. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal MIPA*, 1(1) : 5-10
- Mardiana, L., & Ratnasari, J. 2011. *Ramuan dan Khasiat Sirsak Terbukti Secara Ilmiah Tumpas Kanker & Penyakit Layanannya*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Mawardi, Y. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3) : 94–98
- Melisa. 2016. Daya Terima *Cookies* Tepung Rimpang Bunga Tasbih (*Canna Edulis Ker.*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangansius Hypophthalmus*) serta Kandungan Gizinya. [Skripsi]. Medan :Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Mukhriani, Nonci, F., & Munawarah, S. 2015. Analisis Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Metode Spektrometri UV-Vis. *Jf Fkik Uinam*, 3(2) : 37–42. .
- Olude, O. M., Asoya, V. E., & Uchenna, H. I. 2020. Phytochemical and Nutritional Composition of Crude Powder and Ethanol Extract of *Annona Muricata* Leaves. *Tropical Journal of Natural Product Research*, 4(7) : 315–318.
- Padamani, E., Ngginak, J., & Lema, A. T. 2020. Analisis Kandungan Polifenol Pada Ekstrak Tunas Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). *Bioma : Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 5(1) : 52–65
- Palupi, FR Zakaria, E Prangdimurti, N. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi PAngan- Feteta-IPB : 1–14.

- Parapaga, V. F. S., Durry, M. F., & Lintong, P. M. 2018. Efek Pemberian Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) terhadap Gambaran Histopatologik Hati Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Yang Diinduksi Rifampisin. *Jurnal E-Biomedik*, 6(2) : 195–199.
- Pradana, P. Y., Suratmo, & Retnowati, R. 2015. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Turunan Acetogenin dari Daun Sirsak (*Annona Muricata*) serta Uji Toksisitas. *Kimia Student Journal*, 1(1) : 798–804.
- Princewill-Ogbonna, I., Ogbonna, P., & Ogujiofor, I. 2019. Proximate Composition , Vitamin , Mineral and biologically Active Compounds Levels in Leaves of *Mangifera indica* ( Mango ), *Persea americana* ( Avocado pea ), and *Annona muricata* ( Sour sop ). *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 23(1) : 65–74.
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., & Mahar, J. 2016. Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak ( *Annona Muricata L.* ) dan Kulit Manggis ( *Garcinia Mangostana L.* ): Kajian Pustaka Antioxidant Activity Herbal Supplements of Soursop Leaf ( *Annona muricata L.* ) and Pericarp of Mangosteen ( *Garcinia man* ). *Pangan Dan Agroindustri*, 4(1) :283–290.
- Rahman, F. A., Haniastuti, T., & Utami, T. W. 2017. Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) pada *Streptococcus Mutans* ATCC 35668. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 3(1) : 1-5
- Rahmayulis, rita. (2015). *Green Smoothie ala Rita Ramayulis: 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Rumiyanti, L., Rasitiani, A., Ginting Suka, E., Fisika, J., Lampung, U., & Lampung, B. 2019. Skrinning Fitokimia Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata*) dan Pengaruhnya terhadap Laju Korosi Baja Karbon ST 37. *Jurnal Teori dan Aplikasi Fisika*, 7(1) : 1–6.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Diana, P. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal agrosience*, 7(1) : 227–243.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Kurnia, R. 2012. Kandungan Mineral Remis (*Corbicula Javanica*) Akibat Proses Pengolahan. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 3(1) : 244766.
- Sanggung, P. R. A., H., & Utama, A. S. 2017. Efek Pemberian Infusa Daun Sirsak ( *Annona muricata Linn* ) terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah. *Majority*, 6(2) : 2–6.

- Santoso, U. 2021. antioksidan pangan. Yogyakarta : gajah mada university press.
- Sari, D. A. L. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda terhadap Kualitas *Cookies* Tepung Garut (*Maranta Arundinacea*). [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang : Andalas University Press.
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. 2019. Formulasi *Cookies* Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*). Jurnal Bioindustri 1 (2) : 245-260
- Srikandace, Y., & Indriyati. 2019. Antioxidant activity of biocellulose-based films incorporated with powder of soursop leaves (*Annona muricata L.*). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 277(1) : 1-7
- Sukardi. 2001. antioksidan alami sebagai pengawet makanan dan pemeliharaan kesehatan tubuh. jurnal Imiah bestari, 13 : 119–125.
- Suliasih, N. 2018. Efek Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Pasundan Food Technology Journal, 5(2) : 133.
- Sunarjono, H. 2005. sirsak dan srikaya : Budaya untuk Menghasilkan Buah Prima . Depok : Penebar Swadaya Grup.
- Surbakti, C. I., & Nadiya, N. N. 2019. Uji Mutu Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata Linn.*) yang di Ekstraksi Secara Maserasi dengan Pelarut Etanol 70%. Jurnal Farmasimed (JFM), 1(2) : 18–24.
- Utama, T. P. 2015. Karakteristik Mutu Permen Jeli Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Padang : Fakultas Peternakan. Universitas Andalas
- Wahyunindiani, D. yunitasari. 2015. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Daun Sirsak (*Annona muricata L.*).[Skripsi]. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia, 3(2) : 59–68.
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. Pasundan Food Technology Journal, 5(2) : 146

- Winarno, F. 2004. kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, M., & Handasari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01(02) : 55–62.
- Wulandari, Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3) : 107-112
- Yanuartono, H. Purnamaningsih, A. N., & Indarjulianto, S. 2017. Saponin : Dampak terhadap Ternak. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(2) : 79–90.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang : Andalas University Press.
- Yunianto, E., Lusiana, S. A., Triatmaja, Nining Tyas Suryana, S., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, Winda Indah Fajar Fitriani, R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D., & Anwar, R. 2021. Ilmu Gizi Dasar. Yayasan Kita Menulis
- Zuhud, A. 2011. Bukti Kedahsyatan sirsak Menumpas Kanker. Jakarta Selatan : PT Agromedika Pustaka.
- Zulfia, R. 2015. Pengaruh Pencampuran Tepung Gandum (*Triticum Sp.*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan.[Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Zuliani, N. E., & Wijaya Kusuma, I. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan (Metode Dpph) Ekstrak Metanol dan Fraksi-Fraksinya dari Daun Rumput Knop (*Hyptis Capitata Jacq.*). *Jurnal Atomik* 4 (1) : 37–39.