

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Laporan Tahunan tahun 2007*. Jakarta: BPOM.
- Abdullah, K. A; Syarif, N; Subekti. 1989. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi. IPB.
- Anggun, C. 2012. *Budidaya Tanaman Kunyit (Curcuma domestica Val) dan Khasiatnya sebagai Obat Tradisional di PT. Indmira Citra Tani Nusantara*. Jurusan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta : BSN.
- Borah, A; Sethi, L.N; Sarkar, S; Hazarika, H. 2016. *Drying Kinetics of Sliced Tumeric (Curcuma longa L.) in a Solar Biomass Integrated Drying System*. *Journal Food and Processing and Preservation*.
- Cai, Y. Z. & H. Corke. 2000. *Production and Properties of Spray-Dried Amaranthus Betacyanin Pigments*. *Journal of Food Science* Vol. 65 No. 6. USA.
- Chang, H., But, P., (ed.). 1987. *Pharmacology and applications of Chinese Materia Medica*, Vol. 2, World Scientific, Hongkong.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Fauzia, E.N. 2017. *Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Pati, Serat Kasar dan Lemak pada Umbi Talas Kimpul*. Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia.
- Fellow, P.J. 2009. *Food Processing Technology*. New York : CRC Press.
- Fellows PJ. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- Hutapea, JR. 1993. *Investasi Tanaman Obat Indonesia Edisi ke-8*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusmawati; Aan; Nevi, E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta : Central Grafika.

Muchtadi, T.R. dan Sugiono.1992.*Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.

Nurani, S. dan S. S. Yuwono.2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*.Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2, 50-58.

Nurba, D. 2008. *Analisis distribusi suhu, aliran udara, RH dan kadar air dalam in-store dryer (ISD) untuk biji jagung*.Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Pertiwi, D. 2017. *Kajian Variasi Suhu dan Waktu Pemblansiran terhadap Mutu Tepung Dami Nangka*. Padang : Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

Pujimulyani, D. 2010. *Pengaruh Blanching terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol, Flavonoid, dan Tanin Terkondensasi Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.)*.Agritech Vol. 30, No. 3. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sastropradjo. 1990. *Tumbuhan Obat*. Jakarta: Lembaga Biologi Nasional LIPI dan Balai Pustaka.

Shabrina, A. 2019. *Meski Sudah Jarang Ditemukan Kunyit Putih Banyak Manfaatnya*. <https://hellosehat.com/wp-content/uploads/2017/10/> . Diakses pada tanggal 31 Maret 2019 pukul 18.06 WIB di Padang.

Shiyoun, L. 2011. *Chemical composition and Product Quality Control of Turmeric (Curcuma longa L.)*.Pharmaceutical Crops. 2: 28-54.

Syarief, R dan H. Hlid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Proses Pangan.Institut Pertanian Bogor.

Windono, T. dan Parfati, N. 2002. *Curcuma zedoaria (Berg Ius) Roscoe*. Kajian Pustaka Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologik.Artocarpus. 2(1):1.

Winarno, F.G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1.Cetakan 1. Bogor : M-Brio Press,

