

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Aggarwal, B.B., S. Chitra., M. Nikita, dan I. Haruyo. 2007. Curcumin: The Indian solid gold. *Adv. Exp. Med. Biol.* 595: 1-75.
- Al-Obaidi, L. F. H. 2019. Effect of adding different concentrations of turmeric powder on the chemical composition, oxidative stability and microbiology of the soft cheese. *Plant Arch*, 19(5): 317-321.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Amanu, FN dan WH. Susanto. 2014. Pembuatan tepung mocaf di Madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen. *Jurnal Pangan Dan Agroindustry* 2(3):161-169.
- Anand, P., A. B. Kunnumakkara., R. A Newman, dan B. B. Aggarwal. 2008. Bioavailability of curcumin: problems and promises. *Molecular Pharmaceutics*, Vol. 4. No 6, 807-818.
- Ananingsih, V. K., G. Arsanti., dan R. P. Y. Nugrahedi. 2017. Pengaruh pra perlakuan terhadap kualitas kunyit yang dikeringkan dengan menggunakan solar tunnel dryer. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Vol. 22 hal. 2.-7.
- Andarwulan, N. dan R.H.F. Faradilla. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. *South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center.ac*. Institut Pertanian Bogor.
- Anggraini, R. 2018. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik bakso ikan nila merah. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu, Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astuti, K. E. W., dan S. R. Handajani. 2018. Efektifitas anti inflamasi formulasi kunyit (*Curcuma Longa*), daun binahong (*Anredera Cordifolia*) dan daun sambiloto (*Andrographis Paniculata*) Terhadap luka sayat pada kelinci. *interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7(2), 223-226.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2014. SNI 3541:2014 Margarin Persyaratan dan Metode Uji. Jakarta: BSN.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2018. SNI 01-3744-2014. Persyaratan Mentega. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2018. SNI 01-3744-2018. Mentega. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 2018. SNI 01-3951-2018. Susu Pasteurisasi. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Buch, S., S. Pinto dan K. D. Aparnathi. 2012. Evaluation of efficacy of turmeric as a preservative in *paneer* J Food Sci Technol Dairy Chemistry Department, SMC College of Dairy Science, Anand Agricultural University, Anand 388 110, India
- Buch, S. A. 2014. Job demands, job resources and behaviour *paneer*: a thesis presented in partial fulfilment of the requirements for the degree of Master of Arts in Psychology at Massey University, Albany, New Zealand (Doctoral dissertation, Massey University).
- Blasko, G., S. Kozics, , G.Szita, , dan E. Fodor. 2010. Handbook of Dairy Foods Production. Wiley-Blackwell.
- Chen, X., Y .Li., Z.Wang, dan H. Zhang,. 2022. Effects of spice concentration on sensory quality and consumer acceptance of food products. Journal of Food Science and Technology, 59(4): 1234-1245. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16022>
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2013. Kandungan Gizi Susu Bubuk. Jakarta: LIPI.
- Dalmonte, P. dan J. Rader. 2007, Evaluation of gas chromatographic methods for the determination of trans fat, Anal Bioanal Chem, 389(10): 77 – 85.
- Dewi, F. K., Rosyidi, N. W., dan S. Cahyati. 2019. Manfaat kunyit (*Curcuma longa*) dalam Farmasi. Jurnal Farmasi Komunitas, 2(4): 1–11.
- Drake, M.A., Yates, M. D., dan P. D. Gerard. 2007. Impact of serving temperature on trained panel perception of cheddar cheese flavor attributes. Journal of Sensory Studies, 22(2): 180-198.
- Elisa. 2012. Pembelajaran Rencana Kegiatan Pembelajaran Mingguan. Universitas

Gajahmada. Yogyakarta.

- Familianti, A. 2021. Pengaruh konsumsi lemak terhadap kesehatan metabolik. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15 (2):123-130.
- Fachry, A.R., , B . Ferila, dan M. Farhan. 2013. Ekstraksi senyawa kurkuminoid dari kunyit (*Curcuma longa* Linn) sebagai zat pewarna kuning pada proses pembuatan cat. *Jurnal Teknik Kimia*. 19 (3): 10-19.
- Goldstein, E. J. C Coenye, dan M. E. Shirtliffa. 2014. *Propionibacterium*acne: From commensal to opportunistic biofilm-associated implant pathogen. *Clinical Microbiology Reviews*. 27 (3) ,419-440
- Guntarti, A., S. Martono, A .Yuswanto dan A. Rohman. 2015. FTIR spectroscopy in combination with chemometrics for analysis of wild boar meat in meatball formulation. *Asian Jurnal of biochemistry*. 10 (4): 165-172.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12), 2883-2888.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Hill, Nathan. Samuel T. Fatoba., L. Jason., H. Jennifer, C. A.O'Callaghan, S. D. Lasserson, dan F. D. R. Hobbs. 2016 'Global Prevalence of Chronic Kidney Disease – A Systematic Review and MetaAnalysis' *PloS one*, 11(7), 15-65
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* M) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. *Prosiding Seminar PAPTI 124-137*.USU-Press. Medan Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jayaprakasha, G. K., L. J. M. Rao, dan K. K. Sakariah. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends in Food Science and Technology*, 16 (12), 533–548.
- Kaemba A, E. Suryanto, C.F. Mamujaja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(01): 74-81.
- Korese, J. K., dan Y. Nyame. 2022. Effect of different pretreatments and drying methods on the drying kinetics and quality of turmeric (*Curcuma longa*) rhizomes. *Ghana Journal of Science, Technology and Development*, 8(2), 71 - 87.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Ebook Pangan. com. Jakarta.
- Koyo M A., R. A Uambang., dan R. B Agus. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dantepung ubi hutan (*Dioscorea hispida* dennts) pada pembuatan es krim. Media Agrosains Vol. (1): 16-24.
- Krisnaningsih, A. T. N dan Yulianti, D. L. 2017. Susu Fermentasi Yogurt, Media Nusa Creative, Malang.
- Kusbiantoro, D., dan Y. Purwaningrum. 2018. Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. Jurnal Kultivasi Vol. 17 (1): 544-549.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15.
- Lawless, H. T., dan H. Heyman. 2010. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, 2nd ed., Springer, New York, (pp. 345-367).
- Lazuardi, R. N. M. 2010. Mempelajari ekstraksi pigmen antosianin dari kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan berbagai jenis pelarut. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lodh, J dan K. Khamrui. 2017. Evaluation of physico-chemical changes in curcumin fortified buffalo ghee during storage at 30±1 °C International Journal of Chemical Studies 2017; 5(2): 141-144.
- McClements, D. J. dan E. A. Decker. 2017. Designing functional food emulsions: impact of processing and ingredients on stability and bioavailability. Food Science and Technology, 58(1), 1-15.
- Mehran. 2015. Tata laksana uji organoleptik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Aceh.
- Menon, V. P., dan A. R. Sudheer. 2007. Antioxidant and anti-inflammatory properties of curcumin. Advances in Experimental Medicine and Biology, 595, 105-125.
- Moulick, S. P., F. Jahan., M. D. B. Islam, , M. A. Bashera, M. S. Hasan, M. J. Islam, dan M. N. H. Bhuiyan. 2023. Nutritional characteristics and antiradical activity of turmeric (*Curcuma longa* L.), beetroot (*Beta vulgaris* L.), and carrot (*Daucus carota* L.) grown in Bangladesh. Heliyon 9 (11): 21-95.
- Mulyani. S, A. H. Bambang, dan K. D. P. G. Ayu. 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestika* Val – *Tamarindus indica* Val.) sebagai minuman kaya antioksidan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana Bali.
- Mutiah R. 2015. Evidence based kurkumin dari tanaman kunyit (*Curcuma longa*)

- sebagai terapi kanker. 1992;1(1): 28–41.
- Naulah, S., 2019. Inovasi pembuatan mentega nabati dari sari kedelai. Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP), 6 (4) 1460-1465.
- Nia, Y. D., 2013. Penetapan Kadar dan Analisis Profil Protein dan Asam amino ekstrak ampas biji jinten hitam (*Nigella sativa* Linn.) dengan Metode SDSPage dan KCKT [Skripsi]. Jakarta; Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah.
- Noviria, M, Yuwono, S.S dan E. Saparianti. 2013. Pembuatan mentega kajian pengaruh proporsi minyak dan shortening terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mentega mangga. Jurnal Pangan dan Agroindustri 1 (1): 15 – 25.
- Nur. M, E. Teti, N. Mochamad dan M. M. Jaya. 2010. Aneka Produk Olahan Kunyit Asam. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum dan N. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang dihunakan pedagang gorengan di samarinda. Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(1): 25 -30.
- Oktavian, A., L. Suhendra, N. Wartini. 2020. Pengaruh ukuran partikel dan waktu maserasi terhadap ekstrak Virgin Coconut Oil (VCO) kunyit (*Curcuma longa* L) sebagai pewarna alami. Rekayasa dan Manajemen Agroindustri, 8(4): 524-534
- O'Sullivan, M. G. 2016. Colour dan Consumer Acceptance in Food Products. In: Colour in Food: Improving Quality (pp. 45-67). Woodhead Publishing.
- Paropate, R. V., dan S. MaheshGorde. 2016. Pedal operated butter churning: design and development for rural area. International Journal of Science and Computing 6(5) : 5019 – 5021.
- Prasad 2014. Curcumin a component of golden spice: From bedside to bench, and back. Biotechnology Advances 32: 1053-1064.
- Praselia, F. 2024. Sifat fisik dan organoleptik mentega dari hasil sampingan pembuatan dangke dengan lama penyimpanan dan suhu berbeda (Skripsi). Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Priastuti, R.C., Tamrin, dan D. Suhandy . 2016. Pengaruh arah dan ketebalan irisan kunyit terhadap sifat fisik tepung kunyit yang dihasilkan. Jurnal Teknik Pertanian, 5(2), 101-108.
- Priyadarsini, K. I. 2014. The chemistry of curcumin: From extraction to therapeutic agent. Molecules. 19: 20091-20112.

- Rashidinejad, A., E. J. Birch, dan D. W. Everett. 2016. Partitioning of curcuminoids in oil-in-water emulsions: Effects of oil type and emulsifier. *Food Chemistry*, 194, 1025-1032.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Universitas Sumatera Utara.
- Sanam, A. B., B. N., S. Ida dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawa post – thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterunus*, 3 (1), 1-8.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Cetakan I. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, A dan C. L. Suryani. 2013. peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Sharoba., Abd El Salam., dan H. H. Hoda. 2014. Processes and production and evaluation of gluten free biscuits as functional foods for celiac disease patients. *Journal of Agrolimentary Technologies* Volume 20 Nomor 3 (203-214).
- Sianturi, R. P., S. N. Aritonang dan I. Juliyarsi. 2018. Potensi tepung wortel (*Daucus Carrota* L) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia sweet cream butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol 13(1): 63-71.
- Sihombing, P. A. 2007. *Aplikasi ekstrak kunyit (Curcuma domestica) sebagai bahan pengawet mie basah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Simanjuntak P. 2012. Studi kimia dan farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa*) sebagai tanaman obat serbaguna. *Arium*, 17(2): 65-66.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1991. *Principles and procedure of statistic a biometrical approach*. 2nd Edition Mc Graw-Hill International Book Co. London.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulastri. 2016. Pengaruh pemanasan terhadap pembentukan asam lemak bebas pada bahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (2): 123-130.
- Sunaryanto, R., 2017. Pengaruh kombinasi bakteri asam laktat terhadap

perubahan karakteristik nutrisi susu kerbau. Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia. 4(1): 21-27.

Suprihatin, T., S. Rahayu, M. Rifa'i, S.Widyarti. 2020. Senyawa pada serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang berpotensi sebagai antioksidan. Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. 5(1): 35-42

Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Swari, I.G.A.I.P., A.A.N. Antarini., I.G.P.S. Puryana. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap karakteristik dan umur simpan minuman sari kunyit. Jurnal Ilmu Gizi. 12(2). <https://doi.org/10.33992/jig.v12i2.2173>

Vidanagamage, S.A., P.M.H.D. Pathiraje, dan O.D.A.N. Perera. 2015. effects of cinnamon (*Cinnamomum Verum*) extract on functional properties of butter. Procedia Food Science. 6, 136-142.

Voet, D., dan J. G. Voet. 2011. Biokimia (Edisi ke-4, Terjemahan). Jakarta: Penerbit Erlangga.

Winarto, W.P. dan Tim Lentera. 2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit (Sehat Dengan Ramuan Teradisional). Agromedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2006. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiyaningsih, F. 2010. Pengaruh variasi suhu pemanasan terhadap perubahan angka peroksida dan asam lemak bebas (FFA) pada proses bleaching minyak goreng bekas, Skripsi. (Malang: Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim).

Zulkarnain, M. R. 2016. Parameter Mutu Butter. Kulinologi Indonesia Edisi 6, Vol. No 8.: University Liaison Indonesia.