

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G., 2009. Teknologi Bahan Alam : Serial Farmasi Industri-2. Baadung : Penerbit ITB.
- Akesowan, A. 2010. Quality Characteristics of Light Pork Burgers Fortified With Soya Protein Isolat. *Food Science and Biotechnology*. 19(5):1143-1149.
- Al-Awwaly, K, U, A, Manab dan E, Wahyuni. 2010. Pembuatan Edible Film Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(1): 45 – 56.
- Alenisan, M, A, H. H, Alqatta, L. S, Tolbah and A, B, Shori. 2017. Antioxidant Properties of Dairy Products Fortified White Natural Additives. *Journal of the Association of Arab Univercity for basic and Applied Sciences*.
- Almeida, K, E., Tanime, A, Y, and Oliveira, M, N. 2008. Acidification Rates of Probiotic in Minas Ferescal Cheese Whey, *LWT*, 41, 311 – 316.
- Andarwulan, N. 1995. Isolasi dan Kerusakan Antioksidan dari Jinte (*Curcuma cyninum* Linn.). [Tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flovour Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Astuti, Niluh Yuni. 2009. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH oleh Analog Kurkumin Monoketon dan Heteroalifatik Monoketon. [http://docs. google. Com/viewer](http://docs.google.com/viewer). Skripsi Fakultas Farmasi UNMUH. Surakarta.
- Boer, Y. 2000. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia Parvifolia* Miq) *Jurnal. Matematika dan IPA*. 1 : 26 – 33.
- Bylund, G. 1995. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Sweden.
- C. Pereira *et al.* 2015. Functional Whey-Based Drink, *Food Thecnology Biotechnol.* 35(3) 307 – 314.
- Cheirslip, B, dan Radchabut, S. 2011. Use of Lactose from Dairy Industry for Economical Kefiran Production by *Lactobacillus Kefiranofaciens* in Mixedcultures with Yeats. Elsevier, *New Biotechnology* 28.
- Craig, W, J. 1999. Healt-Promoting of Common Herbs. *Clin. Nurt.* 70(3) 491s – 499s.
- Embuscado, M, E. And K, C, Huber, 2009. Edible Film and Coating for Food Application Spring, New York.

- Fitrikaniawati, 2012. "Makalah Ekstraksi Kurkumin". <http://fitrikaniawati16.Blog.com/2012/05/makalah-Ekstraksi-curcumin.html>. Bandung.
- Gontard, N. Guilbert, N. And Cuq, J, L. 1993. Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film J. Food Science.
- Guemaraes, P, M, R. J, A, Texeria and L, Domigues. 2010. Fermentation Lactose to Bioethanol by Yeast as Part of Integrated Solution for the Valorisation as Cheese Whey. Research Review Paper JBA. Vol. 06, No. 1.
- Han, H, J. 2005. Innovations in Food Packaging. Departement of Food Science University of Manitoba Wiminpeg, Manitoba Canada.
- Handayani, R, M. 2004. Pemanfaatan Whey Untuk Produk Nata de Whey (Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi). <http://digilib,umm.ac.id/file/disk1/7/dijtummpp-gdl-s1>.
- Hardiyanti, N., E, J, Kining. Fauziah Ahmad, dan N, M, Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Hasnelly. 2015. Pemanfaatan Whey Susu Menjadi Edible Film sebagai Kemasan dengan Penambahan CMC, Gelatin, dan Plasticizer. Pasundan Food Technology Jurnal 2. No. 1. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Huang, Yu-Ching,. Chang, Yung-ho,. Dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry 98.
- Hui, Y, H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. Volume 1. CRC Press, USA.
- Hunter Lab. 2008. "Measure Color". [www.hunterlab.com](http://www.hunterlab.com).
- I Gusti N, A. 1996. Pigmen pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka). Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian Vol. 108 No. 57.
- Isnindar. Wahyuno, S. dan Setyowati, E, P. 2011. Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (*diospyroskaki Thumb*) dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1 Pikrilhidrazil). Majalah Obat Tradisional, 16(3), 157 – 164.
- Jayaprakasha, G. K, Rao, L, J. Dan Sakariah, K, K. 2005. Chemistry and Biological Activities of C Longa. Trend in Food Science and Technology 16 : 533 – 548.

- Juliyarsi, *et al.* 2011. The Quality of *Edible Film* by Using Glycerol as Plastisizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10(9): 884 – 887. Andalas University.
- Joe, B, M. Vijaykumar and B, R, Lokesh, 2004. Biological Properti of Curcuimin-cellulat and Molecular Mechanism og Action. *Critical Review in Food Science and Nutrition* 44(2): 97 – 112.
- Kardono, L, B, S. dan Dewi, R, T. 1998. Evaluasi Kandungan Antioksidan dan Senyawa Fenolik dalam Rempah-rempah Endemik Indonesia. *Prosiding Seminar Nasionnal Teknoloogi Pangan dan gizi*. Hal 341 – 347. Yogyakarta.
- Kaur, C. and H, C, Kapoor. 2002. Anti-Oxidant Activity and Total Phenolic Content of Some Asian Vegetables. *International Journal. Of Food Science and Technology* 37, 153 – 161.
- Kemp SE. Hollowood T. And Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Whey Blackwell. United Kingdom.
- Kosikowski, F, V. 1979. Our Industry Today. *Journal of Dairy Science*, 62(7): 1149 – 1160.
- Kusumawati, D, H dan W, D, R, Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang di Inkorporasi dengan Persan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1): 90 – 100.
- Krochta, J, M and Mulder-Johnston, C, D. 1997. Edible and biodegradable polymer film: challanges and opportunities. *Food Technology* 51(2): 61 – 74.
- Leon, K, D. Mery and F, Pedreschi. 2005. Color Measurement in L \*a \*b Units From RGB Digital Images. *Publication in Journal of Food Engineering* Vol. I, Page 1 – 23.
- Mawarwati, S, B. Widjanarko dan T, Susanto. 2001. Mempelajari Karakteristik Edible Film Pengendalian Pencoklatan pada Irisan Apel (Malus Syvestris). *Jornal Biosain* Vol. 1 No. 1, Pp 61 – 7.
- Meilgard M, Civile. GV and BT Carr. 2006. *Sensory Techinque evaluation*. 3ed, LLC, Florida. USA: CRC Press Ltd.
- Mendoza F. Djambek P, and Aguilera JM. 2006. Calibratet Color Measurements of Agricultural Food using image analysis. *Postharvest Biology and Technology*. 41; 285 – 295.

- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stabil Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science Technology*, 26: 211 – 219.
- Mulyani S. Bambang A, H and Gusti Ayu K, D, P. 2014. Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestical Val. – Tamarindus indica L.*) Sebagai Minum Kaya Antioksidan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Nagabhushan , M. and S, V Bhind. 1992. Curcumin as an Inhibitor of Cancer. *J. Am. Clin. Nutr.* (No. 11): 192 – 1998.
- Nismna F., Situmorang, A and Muhammad, F. 2011. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Berdasarkan Aktivitas SOD (Superoxyd Dismutase) dan Kadar MDA (Molanildialdehyde) pada Sel Dasar Merah Domba yang Mengalami Stres Oksidatif In Vitro. Dalam: *Jurnal Lemlitbaang. UHAMKA*, Jakarta
- Nugroho, N, A. 1998. Manfaat dan Prospek Pengembangan Kunyit. Hal. 3, 4, 40-41. *Trusbus Agriwidya*. Ungaran.
- Nur, M, E. Teti, N. Mochamad dan M, M, Jaya. 2010. Aneka Produk Olahan Kunyit Asam. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Panesar, P, S., J, F, Kennedy, D. N, Gandhi, and K, Bunko. 2007. Bioutilisation of Whey for Lactacid Production, *Food Chemistry*, Hal. 105, 1 – 14.
- Pavlath, A, E dan W, Orts. 2009. *Edible Film and Coating for Food Aplication*. Chapter 1. *Edible Film and Coating, What and How ?*. Springer, New York.
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh penambahan sorbitol dan asam palmitat terhadap ketebelan edible film dan sifat mekanik edible film dari zein. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Raharjo, Slamet. M, Su'i dan Suorihana. 2017. Pengaruh Penambahan Pewarna Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Wortel terhadap Margarin Berbahan Minyak Kelapa dan Coklat. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian "AGRIKA"*, Volume 11 Nomor 2.
- Rahayu, W dan S, Nurosiyah. 2008. *Evaluasi Sensori*. Penerbit Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.

- Rahman, A, S. Fardias. W, P, Rahayu, Suliantri dan C, C, Nurwtri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antara Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramayani, S. 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Soekarto, T, S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Bandung.
- Suwetja, L, K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan Ilmu Kelautan. Universitas Ratulangi. Manado.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syafutri, M, I, E. Lidiasari dan H, Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Curcumis Melo L.*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcumin domestica Val.*). Jurnal Gizi dan Pangan Vol. 5(2): 78 – 86.
- Tsai, S, Huang, S. Chyau, C. Tsai, C, Weng, C and Mau, J. 2011. Composition and Antioxidant Properties of Essential Oils from *Curcuma Rhizone*. Asian J. Arts side 2: 57 – 66.
- Utomo, A, B dan Suprijono, A. 2008. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) dan Ekstrak Teh Hitam (*Camellia Sinensis O. K. Var. Assamica(mast)*) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil).
- Vabo, M, and H, Hansen. 2014. The Relationship Between Food Preferences and Food Choisce: A Theoretical Discussion. International Journal of Businnes and Sosial Science, 5, 145 – 157.
- Wildman, REC (eds). 2001. Handbook of Nutraceuticals and Function Food.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Winarno, F, G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarto, W, P. 2003. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yongki. 2009. Cabai Merah, Bawang Putih, Kunyit, Lengkuas, dan Jahe. <http://yongkikastanyaluthana.Wordprees.com/2009/01/31/Cabai-merah-BawangPutih-Kunyit-Lengkuas>.

