

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K. A, Syarif, Nugroho, dan Subekti. 1989. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian Pangan*. Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi. Bogor.
- Amanto, B. S, Manuhara, G. J, Putri, R. R. 2015. *Kinetika Pengeringan Chips Sukun (Artocarpus Communis) Dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi Dengan Asam Laktat Menggunakan Cabinet Dryer*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VIII, No. 1.
- Anggun, C. 2012. *Budidaya Tanaman Kunyit (Curcuma domestica Val) dan Khasiatnya sebagai Obat Tradisional di PT.Indmira Citra Tani Nusantara*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astuti, H. 2013. *Komposisi Minyak Atsiri Rimpang Kunyit Putih (Curcuma Mangga Val.) dari Beberapa Daerah Di Diy Dengan Gcms*. Akademi Farmasi Indonesia. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. *Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) di Indonesia Tahun 2015-2017*. <https://www.bps.go.id/statistictable>. Diakses pada Tanggal 22 April 2019 pukul 20.18 WIB di Padang.
- 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*. USA. 65(6).
- Chang, H., But, P., (ed.), 1987, *Pharmacology and applications of Chinese Materia Medica*. World Scientific, Hongkong. Vol. 2.
- Dwiyanti, P. 2003. *Pengaruh Suhu dan Waktu dalam Berbagai Media Blanching terhadap Sifat Antioksidan Sirup Kunir Putih*. PATPI. Yogyakarta.
- Erwanto. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Jahe Merah Menggunakan Alat Pengering Mekanis Tipe Rak*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fauzia, E.N. 2017. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Pati, Serat Kasar dan Lemak pada Umbi Talas Kimpul*. Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Fauziah, M. 1999. *Temu-temuan dan Empon-emponan Budidaya dan Manfaatnya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice* England: Ellis Horwood Limited.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Technology- Principles and Practice*. Woodhead Publishing, Limited. England.

- Fitriansyah, L. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemblansiran Terhadap Karakteristik Tepung Sukun*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hadiyono.1994. *Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Kadar B-Karoten Tepung Daun Ubi Kayu (Manihot utilisima.Pohl)*.Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Mataram. Mataram.
- Kumulaningsih S., Harijono dan Amir Y. F., 2004. *Pencegahan Pencoklatan Ubi Jalar untuk pembuatan Tepung: Kombinasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate*.Jurnal. Teknologi Pertanian. Vol. 5. No. 1
- Kurhekar S.P, Patil S.R, Patil R.R. 2015. Studies on quality evaluation of blanched turmeric.*International Journal of Processing and PostHarvest Technology*. 6(1): 114-117.
- Kusumaningrum, H. P, Kusdiyantini, E, Pujiyanto, S. 2015. *Kualitas Simplisia Tanaman Biofarmaka Curcuma domestica setelah Proses Pemanasan pada Suhu dan Waktu Bervariasi*. Jurnal Bioma Vol. 17, No. 1, Hal. 27-33.
- Kusumawati, D. D, Amanto, B. S. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*.Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1: 2302-0733
- Linda, M, Z.A, Noli, M, Idris. 2014.*Pertumbuhan Kunyit Putih (Curcuma Zedoaria Rosc.) Yang Diinokulasi Fungi Mikoriza Arbuskula Hasil Isolasi Dari Rizosfirhornstedtia Scyphifera Steud*.Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA.).3(1) – Maret 2014: 39-45.
- Lindawati, L. 1992. *Mempelajari Cara Pembuatan Minuman Bubuk Jamb Biji (Psidium guajava, L.)*.Skripsi.Bogor: Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Lobo, R. K.S. 2009.*Curcuma zedoaria Rosc.*(White Turmeric): A Review Of its chemical, pharmalogical and ethnomedicinal properties.*Journal of Pharmacy and pharmacology*.61: 13-21.
- Lubis, R. H. 2017. *Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Salak Sidimpuan*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono.1992.*Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- 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 Argoindustri. 2(2):50-58.
- Perdana, G.A., Pratiwi E., dan Kunarto B.2018. *Pengaruh Lama Blansing Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Senyawa Fenolik Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Universitas Semarang. Semarang:Hal 3-7.

- Pertiwi, D. 2017. *Kajian Variasi Suhu Dan Waktu Pemplansiran Terhadap Mutu Tepung Dami Nangka (Artocarpus Heterophyllus, L.)*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Puspa, A. S. 2017. *Pengaruh Bagian Bahan dan Metode Pra Penepungan terhadap Kadar Kurkuminoid pada Tepung Kunyit (Curcuma domestica Vahl) dengan Metode UPLC (Ultra Performance Liquid Chromatography)*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri.N. E. 2019.*Studi Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Pemplansiran Terhadap Mutu Tepung Rimpang Lengkuas Putih (Alpinier Galanga L., Swartz).* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sari, P.G. 2011.*Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc)*. Skripsi.Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.Pekanbaru.
- SNI 01-3751-2006. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*.Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3751:2009. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudiby, M. 1996. *Penentuan Kadar Kurkuminoid Secara KLT-Densiometri*. Buletin ISKI, 2:11-22.
- Su'fi, M. Enny S., Nailil M. 2016. *Pengaruh Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil yang Diproses dengan Metode Pengeringan*.Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama Malang. Malang.
- Sulaeman AF, Anwar , Rimbawan E, SMudjajanto (1995) *Analisis Kimia Makanan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Swandari. T., Basunanda, P dan Purwanto,A. 2014. *Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wanda, S. 2013. *Pengaruh Lama Blansir Cabai Merah Keriting (Capsicum annum, L.) dalam Larutan Dipsol terhadap Mutu Cabai Merah Kering utuh*.Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Wardana, H. D, N.S Barwa, A. Kongsjahju, M. A. Iqbal, M. Khalid, dan R.R. Taryadi. 2002. *Budidaya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyasanti.A. 2018.*Pengaruh Proses Blansing Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather) Terong Belanda (Chyphomandra Betaceae Sendt.)*. Jurnal Pangan Dan Gizi 8 (2): 105-118.
- Winarno, F. G. (1995). *Pangan, Gizi, Teknolgi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarto, W.P. dan Tim Lentera.2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit (Sehat Dengan Ramuan Teradisional)*. Agromedia. Jakarta.

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

Yuniarti, D.W, Titik D.S dan Eddy S. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Thpi Student Journal, Vol. 1 No. 1 Pp 1-9 Universitas Brawijaya Received.

