

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Windi, A., dan Rachmawati, D. *Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Instan di Dalam Kemasan Plastik. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* . 4(2) : 74-83.
- Anwar D A, Supartinah A, Handajani J. 2007. *Efek Kumur Ekstrak Teh Hijau (Camellia Sinensis) Terhadap Derajat Keasaman Dan Volume Saliva Penderita Gingivitis*. Indonesia Journal of Dentistry; 14(1): 22-6
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2014. Overview : Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta.
- Arendt, E. K and Bello, F. D. 2008. *Gluten-Free Cereal Products And Beverages*. Ireland. Department of Food and Nutritional Sciences. 443 hal.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Erka. Padang. 65-66 hal.
- Anggraini, T., 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal
- Arini, N., Wijanarko, G dan Sustrawan, B. 2016. *Sifat Fisik Kima Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi*. *Agritech*. 36(2). 160-169.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Mutu dan Cara Uji Tepung Tapioka*. SNI 01-3451-2011. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-2011. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01- 3451 - 2011. Syarat Mutu Tapioka. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01- 3945 - 2016. Syarat Mutu Teh Hijau. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01- 3727 - 1995. Syarat Tepung Jagung. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01- 3549 - 2009. Syarat Tepung Beras. Jakarta: BSN.

- [BKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. (2012). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Provinsi DIY. Diakses 19 juni 2020.
- Balitri, J. T. 2013. *Perkebunan Warta*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. :119 (3).
- Baruah, S., Bordoloi, A.K., Gogoi, M.K., Gogoi, R.C., and Hazarika, M. 2012. *Study Of Antioxidant Property In Different Types Of Tea And Its utilization In The Development Of Some Popular Items Like Tea Ice Cream*. Two and a Bud 59(2): 102-105.
- Bajerska, J., Mildner-Szkudlarz, S., Jeszka, J., & Szwengiel, A. 2010. *Catechin Stability, Antioxidant Properties And Sensory Profiles Of Rye Breads Fortified With Green Tea Extracts*. Journal of Food and Nutrition Research, 49(2), 104–111.
- Bogasari Baking Center. 2003. *Demo Membuat Roti dan Noodle*. Padang.
- Chaudhari, P.R., Tamrakar, N., Singh, L., Tandon, A., dan Sharma, D. 2018. *Rice Nutritional And Medicinal Properties: A review article*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 7(2): 150-156.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan: Kandungan Gizi Tepung Beras.
- Effendi, DS, M. Syakir, M. Yusron, Wiratno. 2010. *Budidaya Dan Pasca Panen Teh. Pusat Penelitian dan Pengembangan Penebunan*. Dapatermen Pertanian Republik Indonesia.
- Eileen. 2011. *Teh Hijau Bagi Kesehatan*. ISBN. Jakarta.
- Faridah, HM. 2015. *Pengaruh Jumlah Air dan Jenis Hidrokoloid terhadap Formula Roti Tawar Mini Bebas Gluten Berbasis Tepung Beras, Pati Jagung, dan Pati Singkong [Skripsi]*. Bogor: IPB.
- Fu, Z., Yoo, M. J. Y., Zhou, W., Zhang, L., Chen, Y., dan Lu, J. 2018. *Effect of (-)-epigallocatechin gallate (EGCG) extracted from green tea in reducing the formation of acrylamide during the bread baking process*. Food Chemistry, 242, 162–168.

- Gardjito, M., A. Djurwardi, dan E. Hamayani. 2013. *Pangan Nusantara "Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Girard, A. L., Castell-Perez, M. E., Bean, S. R., Adrianos, S. L., dan Awika, J. M. 2016. *Effect of Condensed Tannin Profile on Wheat Flour Dough Rheology*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(39), 7348–7356.
- Goh, R., Gao, J., Ananingsih, V.K., Ranawana, V., Henry, C.J., dan Zhou, W. 2015. *Green Tea Catechins Reduced The Glycaemic Potential Of Bread: An In Vitro Digestibility Study*. *Food Chemistry* 180: 203–210.
- Gujral SH, Rosell CM, 2004. *Functionality of rice flour modified with a microbial transglutaminase*. *J. Cer. Sci.* 39:225-230. doi:10.1016/j.jcs.2003.10.004.
- Habiburrohman, D dan Sukohar, A. 2018. *Aktivitas Antioksidan Dan Antimikrobia Pada Polifenol Teh Hijau*. *J Agromedicine Unila*. 5: 587-590.
- Hassmy, N., P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2019. *Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal*. *Jurnal Ilmiah Farmasi. UNSRAT*. 6(4); 67-74.
- Ivanisova, E, Mickowska, B, Socha, P, Rezova, I, Kantor, A, Haris, L, Tokar, M, Terentjeva, M dan Kacaniova, M. 2018. *Determination of Biological and Sensory Profiles of Biscuits Enriched with Tea (Camellia sinensis L.) Powder*. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences*. Section B, Vol. 72 (2018), No. 2 (713), pp. 113–117. DOI: 10.2478/prolas-2018-0018.
- Jeeva, S., T.S. Mohan, A. Palavesan, N.C.J.P Lekshmi, & J.R. Brindha. (2011). *Production and optimization study of novel extracellular polysaccharide by wild-type isolates of Xanthomonas campestris*. *J. Mikrobila. Biotech.Res.*, 1, 175-182. Indian.
- Karaman, S. and Kayacier, A. 2012. *Rheology Of Ice Cream Mix Flavored With Black Tea Or Herbal Teas And Effect Of Flavoring On The Sensory Properties Of Ice Cream*. *Food Bioprocess Technol* 5:3159–3169.

- King, J. E. 2006. *Mayo Clinic on Digestive Health*. Di dalam : *Mayo Clinic Proceedings, second ed.* USA : Mayo Clinic.
- Krinapinata. 2018. Mengenal Tanaman Teh. <http://krisnawatiipinnata.blogspot.com/2018/03/mengenal-tanaman-teh.html>. [rabu, 24 Maret 2020].
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com. 2-4 hal.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan beras*. . eBookPangan.com. 1 hal.
- Kuswardani I, Trisnawati CY, Faustine. 2008. *Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada Roti Tawar Non Gluten yang Terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka*. J. Teknol. Pangan dan Gizi. 7(1):55-65.
- Lamacchia, C., Camarca, A., Picascia, S., Di Luccia, A., & Gianfrani, C. (2014). *Cerealbasedgluten-free food: How to reconcile nutritional and technological properties of wheat proteins with safety for celiac disease patients*. Nutrients, 6, 575–590.
- Lazaridou A, Duta D, Papageorgiou M, Belc N, Biliaderis CG. 2007. *Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in glutenfree formulations*. J. Food Eng. 79:1033-1047. Doi:10.1016/j.jfoodeng .2006.03.032
- Lestari, D.P. 2010. *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi Dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 76 hal.
- Linda. 2010. Rice Bead Gluten Free. <https://www.rotinrice.com/rice-bread-gluten-free/>. [Senin, 23 Maret 2019].
- Lopez ACB, Pereira AJG, Junquera RG. 2004. *Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten-Free White Bread*. *Brazilian Archiev Biology Technology*. Vol 47(1): 66-70.
- Lu, T. M., Lee, C. C., Mau, J. L., & Lin, S. D. 2010. *Quality and antioxidant property of green tea sponge cake*. *Food Chemistry*, 119(3), 1090–1095.

- Meutia. 2013. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau Pada Pengolahan Beras Ekstrusi Terhadap Penurunan Indeks Glikemik*. [Skripsi]. Bandung. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 17 hal.
- Mahmoud, R. M., Yousif, E. I., Gadallah, M.G.E., dan Alawaneh, A.R. 2013. *Formulations and quality characterization of gluten-free Egyptian balady flat bread*. *Annals Of Agricultural Science* 58(1), 19-25.
- Mildner-Szkudlarz, S., Zawirska-Wojtasiak, R., Obuchowski, W., dan Gośliński, M. 2009. *Evaluation of Antioxidant Activity of Green Tea Extract and Its Effect on the Biscuits Lipid Fraction Oxidative Stability*. *Journal of Food Science*, 74(8), S362-S370. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01313.x>
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi IPB, Bogor. 216 pp.
- Muthoharoh, D.F. dan Sutrisno, A. 2017. *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing)*. *Pangan dan Agroindustri*. 5(2).34-44.
- Ning, J., Hou, G.G., Sun, J., Wan, X., dan Dubat, A. 2019. *Effect of green tea powder on the quality attributes and antioxidant activity of whole-wheat flour pan bread*. *Food Science and Technology*. 79(2017): 342-348
- Nurkomala, S. 2017. *Pengaruh Penambahan Teh Hijau (Camellia Sinensis) Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas Pakai*. program studi D-III Analisis Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Oktadiana, H., Murdani A., Kaka R., dan Nury D. 2017. *Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celia*. *Penyakit Dalam Indonesia* 4(3).
- Onyango, C., Mutunge, C., Unbehend, G., Lindhauer, M.G., 2011. *Modification of gluten-free sorghum batter and bread using maize, potato, cassava or rice starch*. *LWT-Food*. *Food Science and Technology* 44, 681-686.

- Oyeyinka, S.A., Adeloje, A.A., Smith, S.A., Adesina, B.O., dan Akinwande, F.F. 2019. *Physicochemical Properties of Flour and Starch From Two Cassava Varieties*. *Agrosearch*. 19 (1) : 28-45.
- Park, Y.W. 1996. *Determination of Moisture and Ash Content of Food . Handbook of Food Analysis*. Leo M.L. Nollet (ed). Marcel Dekker, Inc. NewYork. Pp. 59-92.
- Poedjiadi, A.1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Qamar, S., Aslam, M., Huyop, F., dan Javed, M.A. 2017. *Comparative Study For The Determination of Nutritional Composition In Commercial and Noncommercial Maize Flour*. *Pakistan Journal of Botany* 49(2):519-523.
- Reygaert, W., C. *The Antimicrobial Possibilities Of Green Tea*. *Front Microbiol*. 2014; 5(August):1–8.
- Rahardjo, M., Wahyu, F. D., dan Nadia, E. T. 2020. *Physical, Sensory Characteristics, and Antioxidant Activity of Wheat Bread with Green Tea Powder Addition*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 47–55.
- Reto, M., Figueira, M.E., Filipe, H.M., dan Almeida, C.M.M. 2007b. *Chemical Composition of Green Tea (Camelia sinensis) infusions Commercialized in Portugal*. *Plant Food Hum. Nutr*, 62: 139 – 144.
- Samuel, F.O., Bolanle, O.O., dan Titilope, A. 2012. *Nutrient and Anti-Nutrient Content of Soy Enriched Tapioca*. *Food and Nutrition Sciences*. 3 : 784-789.
- Saraswati, A. 2015. *Efektivitas Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis) Dengan Naocl 2,5% Terhadap Bakteri Enterecoccus Faecalis Sebagai alternatif Larutan Irigasi Saluran Akar*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. 7 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Shah, T.R., Prasad, K., dan Kumar, P. 2016. *Maize- A Potential Source of Human Nutrition and Health: A Review*. *Cogent Food And Agriculture* 2(1).
- Shimadzu. 2016. Application News High Performance Liquid Chromatography High Speed. High Resolution Analysis (Part 19) Analysis of Catechin in Green Tea Drink. Shimadzu Corporation, International Marketing Division. Japan. No L373A.
- Sudarmadji, S. Haryono, dan B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Sudarmadji S., B. Haryono dan Sahardi . 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukanto. 2010. Perbaikan tekstur dan sifat organoleptik roti yang dibuat dari bahan baku tepung jagung dimodifikasi oleh gum xanthan. *Agrika* 4 (1): 54-59.
- Supriyadi, D. 2012. *Study on Effects of AmyloseAmylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model*. Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Engineering and Technology. IPB. Bogor.
- Syah A. N. 2006. *Taklukkan Penyakit Dengan Teh*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ujihara, T and Hayashi, N. 2015. *Association of Catechin Molecules in Water: Quantitative Binding Study and Complex Structure Analysis*. 10.1021/acs.jnatprod.5b00658.
- Wan, X. C. 2007. *Tea biochemistry*. Beijing: China agriculture press.
- Wang, R., Zhou, W., dan Isabelle, M. 2007. *Comparison study of the effect of green tea extract (GTE) on the quality of bread by instrumental analysis and sensory evaluation*. *Food Research International*, 40(4), 470–479.

- Widyaningrum, N. 2013. *Epigallocatechin-3-gallate (EGCG) pada daun teh hijau sebagai anti jerawat*. Majalah Farmasi dan Farmakologi; 17(3): 95
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N.P., Cahyadi, W., dan Purwani, E.Y.2015. *Utilization of Inpari 17 Rice (Oryza Sativa L.) Modified as Flour to be used as Gluten-Free Bread Raw Materials*. Pangan. 24(3).167-182 hal.
- Wijayanti, 2007. “*Substitusi Tepung Gandum (Triticum aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) pada Pembuatan Roti Tawar*”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F., G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Brio Press.Bogor
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.

