

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad S, Wiwik SW, Yuli W, Fikri F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Jakarta : Kementrian Negara Riset Dan Teknologi.
- Aggarwal, B.B., Surh, Y.J., & Shishoida, S. (2007). *The Molecular Targets And Therapeutic Uses Of Curcumin In Health And Disease*. New York: Springer.
- Agustina, W. 2013. *Produksi Pati Temulawak Sebagai Alternatif Pemanfaatan Temulawak Untuk Bahan Baku Produk Olahan Pangan: Studi Kasus Di Desa Pabuaran, Kecamatan Salem, Kabupaten Brebes, Jawa Tengah*. Seminar Nasional Dan Workshop Peningkatan Inovasi Dalam Menanggulangi Kemiskinan. Lipi, Jakarta. Hlm. 244–250.
- Akbar, M. R, Yunita. 2014. Pengaruh lama perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan fermentasi ragi tape terhadap sifat fisik kimia tepung jagung. *J. Pang dan Agro*. 2(2):91-102.
- Ali A, Wani T. A, Wani I. A, Masoodi F. A. 2016. Comparative study of the physico-chemical properties of rice and corn starches grown in indian temperature climate. *J of the saudi soc of agri sci* :15:75-82.
- Alimi B. A. Workneh, T. S, Sibomana M.S. 2016. Effect of hydrothermal modifications on functional, pasting and structural properties of false banana (*enseta ventricosum*) strach. *Food biophysica*. 11: 248-256.
- Andrawulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, M. B. 2018. *Pengaruh Jenis Larutan Isolasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Pati Kimpul (Xanthosoma Sagitifolium L Schott)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik. Soegijapranata. Semarang.

- Anggraeni, Puspita, Y. Yuwono, Setyo S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* : 2 (2) : 59-69
- Aoac (Association Of Official Analytical Chemist). 2005. Official Method Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemist. The Association Of Official Analytical Chemist, Inc, Arlington.
- Ashogbon A.O. Akintayo E.T (2013). Recent Trend In Thep And Chemical Modification Of Starches From Different Botanical Source : A Review. *Starch/Starke* 65:1-17. DOI 10.1002/star.201300106.
- Assagaf, M., P. Hastuti, C. Hidayat Dan Supriyadi. 2012. Optimasi Ekstraksi Oleoresin Pala (*Myristica Fragrans Houtt*) Asal Maluku Utara Menggunakan Response Surface Methodology (Rsm). *Agritech* : Vol 32(4).
- Astikartikasari, (2016) Pertumbuhan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Ubi 2 Di Musim Kemarau Pada Berbagai Kombinasi Pupuk Egc (Enriched Granular Compost) Dan Pupuk Nk. Sarjana Thesis, Universitas Brawijaya.
- Azwanida, Nn., 2015. A Review On The Extraction Methodes Use In Medicinal Plants, Principle, Strength And Limitation. *Medicinal & Aromatic Plants*, 4:3
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. Tapioka. SNI 3451-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chelule PK. Mokoena MP. Galeni N. 2010. Advantages Of Traditional Lactic Acid Bacteria Fermentation Of Food In Africa. *Current Research, Tech And Edu Tropics In Applmicro And Microba Biotech* :2:1160-1167.
- Chiotelli, E., Pilosio, G., Le meste, M. 2001. Effect of Sodium Chloride on the Gelatinization of Starch: A Multimeasurement Study. *Biopolimer*, Vol. 63, 41-58.

- Damat, D. Haryadi, H., Marsono, M & Cahyanto, M.N. 2008. Efek Ph Dan Konsentrasi Butirat Anhidrida. *Agritech*. 28(2):63-69.
- Damat, A.T., Hany Handjani dan Uswatun Khasanah. 2017. Mikroskopi Dan Sifat Organileptik Kue Kering Fungsional Dari Pati Garut (Maranta Arundinaceae L.) Termodifikasi.
- Depkes RI. (1995). Farmakope Indonesia. Edisi Keempat. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal .649.
- Diarti, M.W., Tatontos, E.Y Dan Turmuji, A. 2016. Larutan Pengencer Alternatif NaCL 0,9% Dalam Pengecatan Giemsa Pada Pemeriksaan Morfologi Spermatozoa. *Jurnal Kesehatan Prima*. 10(2):1709-1716.
- Diniyah, N., Dkk. 2018. Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (Modivien Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*. 15(2):80-90.
- Fachrudin, R. 2017. Produksi Pati Na-Karboksimetil Dengan Perbedaan Tipe Pengadukan Pada Tahap Alkalisasi. Skripsi. IPB. Bogor.
- Fatmawati DA. 2008. Pola protein dan kandungan kurkuminoid rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) [skripsi]. Bogor: Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hasanah, A., Dkk. 2015. Isolasi pati. Laporan Praktikum Farmakognosi. Sekolah Tinggi Farmasi. Bandung.
- Herliana, E. (2013). Penyakit Asam Urat Kandas Berkat Herbal. Jakarta: Fmedia.
- Hodge, J.E. Dan E.M. Osman. 1976. Carbohydrates, Pp. 41-130. Di Dalam O.R. Fennema, Ed. Principle Of Food Science. Part I. Food Chemistry. Merce Dekker, Inc. New York.
- Hustiany, R. 2005. Modifikasi Asilasi Dan Suksilnasi Pati Tapioka Sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi Sekolah Pascasarjana Ipb. Bogor.

- Ilimi, I.M.B. 2012. Formulasi Mie Instan Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dengan Penambahan Red Palm Oil (RPO) Sebagai Pangan Pangan Sumber Karbohidrat Dan Pro-Vitamin A. *Institut Pertanian Bogor*. 1-78.
- Jayanudin, A. Z. L., Nurbayanti, F., 2014. Pengaruh Suhu Dan Rasio Pelarut Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Viskositas Natrium Alganat Dan Rumput Laut Coklat (*Sargssum Sp*).
- Khamidah, A. Antarlina S.S. dan Sudaryono T. 2017. Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 36 No 1 : 6: 1-12.
- Kikuzaki H. 2000. Ginger for drug and spice purposes. Di dalam: Mazza G, Oomah BD editor. USA: Technomic Publishing Company. Herbs, Botanicals and Teas.
- Kim, M.B. Et Al. (2014). Antihyperglycemic And Anti-Inflammatory Effects Of Standardized Curcuma Xanthorrhiza Roxb. Extract And Its Active Compound Xanthorrhizol In High-Diet-Induced Obese Mice. *Evidence Based-Complementary And Alternative Medicine* (24 Juni 2014). Hlm. 1-10.
- Koswara, S. (2009). Ebook Pangan. Com. Teknologi Modifikasi Pati.
- Koswara, S., Citra Ayo Oktavia dan Sumarto, 2012. Panduan Proses Produksi Temulawak Instant. Seafast Center LPPM IPB. Bogor.
- Lestari. Ema.,Dkk 2019. Potensi Pati Temulawak Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Bolu. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* Vol. 3 No. 1. Teknologi Industri Pertanian. Tanah Laut Kalimantan Selatan.
- Lim, T.K. (2016). *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants* Volume 12. New York: Springer.

- Martina, A., Witono, J . R. 2014. Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi *Batch*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Muchylisyysh, J., Dkk. 2016. Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Pergelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3):195-202.
- Mukhriyani, 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif, *Jurnal Kesehatan*, 7(2).
- Murfian A.A, 2016. Pengaruh Pemberian Temulawak Instan (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Serum Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar Hiperkolesterolemia. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nabavi FS, Moghaddam HA, Nabavi M, Eslami E. 2011. Protective effect Of curcumin and quercetin on thyroid fuction in sodium fluoride intoxicated rats. *Research Report. Fluoride* 44(3)147-152.
- Nafi, A., Diniyah, N., & Hastuti, F.T. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus L*). Termodifikasi Yang Di Produksi Secara Fermentasi Spontan, *Agriontek*, 9(1):24-32.
- Nurcholis, W., Dkk. (2012). Variasi Bioaktif Dan Bioaktivitas Tiga Nomor Harapan Temulawak Pada Lokasi Budidaya Berbeda. *J. Agron. Indonesia*. 40(2): 153-159.
- Nurmalina, R. & Valley, B. (2012). 24 Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda. Jakarta: Pt Elex Media Komputindo.
- Oktaviana, P.R., 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Pada Berbagai Teknik Pengeringan Dan Proporsi Pelarutan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Skripsi.

- Pangesti, Y.D. Parnanto. N.H.R., & Ridwan, A.A. 2014. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyhizus Erosus*) Dimodifikasi Secara Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variasi Suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3):73- 77.
- Permana, K.D.A., Dkk. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Klorida (NaCl) Sebagai Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Talas (*Calocasia Esculenta L. Schott*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Fakultas Teknologi Pertanian. UNUD. Vol 5(1) : 60-70.
- Prasetyo R. 2015. *Pati Alami*. Solo. Universitas Sebelas Maret.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air Dan Peranannya Dalam pengawetan Pangan*. UI-Pess, Jakarta.
- Putra Et Al. 2014. “Ekstraksi Zat Warna Alam Dari Bonggol Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca L*) Dengan Metode Maserasi, Refluksi, Dan Sokletasi” *Jurnal Kimia*. 8(1) : 113-119.
- Putri R. Marwita Sari. 2013. Si kuning temulawak (*curcuma xanthorrhiza roxb*) dengan segudang khasiat. *Jurnal teknologi pertanian. teknologi pangan FAPERTA UNISI*.
- Putri, J.A.A. Dan E. Suharnas. 2010. Pengaruh Perendaman Dengan Larutan Garam Terhadap Kandungan Rendemen, Bahan Kering, Serat Kasar Dan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) Umbi Gadung (*Discorea Hispidia*) Sebagai Pakan Ternak. Artikel. Progran Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Bengkulu.
- Qin, Y. Lui. C., Et Al. 2016. Characterization Of Starch Nanoparticles Prepared By Nanoprecipitation : Influence Of Amylose Contenc And Starch Type. *Industrial Crops And Products*, 87:182-190. Doi : 10. 1016 /J . Indocorp. 2016.04.03.
- Rauf, Rusdin.2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi Offset.

- Rosidi, A., Dkk. (2016). Antioxidant Potential Of Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Pakistan Journal Of Nutrition*. 16(6): 556-560
- Said, A., (2007). *Khasiat Dan Manfaat Temulawak*. Jakarta: Pt. Sinar Wadja Lestari
- Sarker Sd, Latif Z, & Gray Al, 2016. Natural Product Isolation. In : Sarker Sd, Latif Z, & Gray Al, Editors. *Natural Products Isolation*. 2nd Ed. Totowa (New Jersey). Hummana. Press Inc. Hal. 6-10, 18.
- Sembiring, B. 2007. *Teknologi Penyiapan Simplisia Terstandar Tanaman Obat*. Balitro. Bogor. Vol 13(2).
- Sembiring, B. Br., Ma'mun, Dan Edi I.G. 2006. Pengaruh Kehalusan Bahan Dan Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Buletin Littro* Xvii(2): 53– 58.
- Sidik, Moelyono MW, Muhtadi A. 1995. *Temulawak (Curcuma xanthoriza roxb.)*. Jakarta: Yayasan pengembangan obat bahan alam phyto medica
- Srihari E, Lingganingrum SF, Hervita R, Wijaya H. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. 4-5 Agustus 2010.
- Supomo, Dkk., 2019. Perbandingan Metode Ekstraksi Ekstrak Umbi Bawang Rambut (*Allium Chinense G. Don.*) Menggunakan Pelarut Etanol 70% Terhadap Rendemen Dan Skrining Fitokimia. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. Vol.1 No. 1. Samarinda Kalimantan Timur.
- Udin, Z. (2013). Sitotoksitas Xanthorrhizol Dari Minyak Atsiri Rimpang *Curcuma Xanthorrhiza Roxb.* Terhadap Sel Kanker Payudara Ybm-1. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*. 15(1): 23-29
- Utami, F. N., Dkk, 2020. Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi Pada Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Daun Iler (*Plechthranthus Scutellarioides*). *Artikel Riset. Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol .10, No. 1 : 76-83

- Voigt, R., 1995. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi, Diterjemahkan Oleh Soendani N. S., UGM Press, Yogyakarta.
- Wiadnyani, A.A., Dkk. 2015. Ekstraksi Dan Modifikasi Pati Keladi Dengan Pemanasan-Pendinginan (Autoclaving-Cooling) Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Umbi-Umbian Lokal. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Widarta, I.Wayan. R. 2015. Pengaruh rasio pati keladi dan NaCl terhadap kandungan Amilopektin pati keladi. Fakultas teknik, universitas muhammadiyah purwokerto. ISBN 978-602-14355-0-2.
- Widiawan, Nocianitri, N K. Putra. 2012. Karakterisasi Fisiko Kimia Pati ubi Talas Kimpul. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Widowati, Dkk. 2015. Ekstraksi Dan Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (Colocasia Esculenta L Schott). Prosiding Seminar Teknologi Pangan.
- Wijaya CH, Mulyono N. 2009. Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Bogor: IPB Press
- Wilson, I. D. et al, 2000. Encyclopedia Of Newyork Separation Science, Academic-Press.
- Winarti, C., Richana, N., Mangunwidjaja, D., & Sunarti, T.C. 2014. Pengaruh Lama Hidrolisis Asam Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 24(3)218-225.
- Wulandari, K.2013. Penyiapan Dan Karakteristik Pati Non Kristalin Dari Sagu Dan Tapioka. Skripsi. IPB. Bogor
- Zuhro, M. Lutfi, M. dan Hawa, L. C. 2015. Pengaruh Lama Perendaman Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik –Kimia Tepung Kimpul. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 3(2) : 26-32.