

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, F., Bahri, S., dan Hardi, J. Ekstraksi Dan Karakterisasi Glukomanan Dari Tepung Biji Salak (*Salacca edulis Reinw.*). Jurnal Riset Kimia. Kovalen. 2(2):1-10. 2016
- APRIANTI, H., SAKTI, E.R.E. and SADIYAH, E.R., 2015. Telaah fitokimia dan aktivitas antioksidan dalam biji salak (*salacca zalacca* (Gaert.) Voss) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH
- Ariel, Nico., Ardila, Kusumo., 2012. Kandungan Gizi Biji Salak (*Salacca Edulis*) Ditelaah dari Berbagai Metode Pelunakan Biji, Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana
- Ayustaningwarno, Fitriyono.2014.Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.Yogyakarta:Graha Ilmu
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (*Cookies*). SNI 01-2973-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cakrawati, Dewi dkk., 2011. Bahan pangan gizi dan kesehatan. Alfabeta : Bandung.
- Darmadi, A.A.K, Hartana A.” Catatan penelitian perbungaan salak Bali”. Hayati 9 (2): 59–61. 2
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Faridah Anni, Yuliana dan Rahmi Holinesti. 2013. Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati. Jakarta Selatan: Gifari Prasetama.
- Goff, H. D. and R.W. Hartel. 2013. Ice Cream Seventh Edition.Springer Science & Business Media.
- Harahap, H. M. Y., Bayu, E. S., & Siregar, L. A. M. “Identifikasi karakter morfologis salak Sumatera Utara (*Salacca sumatrana* Becc.) di beberapa daerah kabupaten Tapanuli Selatan”. Agroekoteknologi, 1(3).2013.
- Hazizah, H. and Estiasih, T., 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), pp.138-147

- Indriani. 2015. *Step by Step 40 Resep kue Kering Klasik Favorit Sepanjang Masa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kabupaten Sleman. 2016. Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh per Kecamatan di Kabupaten Sleman. Sleman : Badan Pusat Statistik
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguci, H., 2002, Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compounds, *J. Agric. Food Chem*, 50, 2161-2168.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Maerunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. *Jurnal Teknologi dan Industri* Vol 4. No 3 : 26-30.
- Mandal S, Yadav S, Nema R. Antioxidants: A Review. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* 2009: 102-104
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. Hal: 6-10.
- Nazaruddin dan Regina Kristiawati.1992. *18 Varietas Salak*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Nurani, S. (2013). *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 50- 58
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. *Jurnal Standarisasi* Vol 9 No 1: 1-9
- Pranata, S., 2020. *KUALITAS ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI SALAK PONDOH (Salacca edulis Reinw.) SEBAGAI STABILIZER*. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 4(1), pp.19-32.
- Praptiningrum, W., 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG).

- Rai, I. N., Wiraatmaja, I. W., Semarajaya, C. G. A., Astawa, I. N. G., Sukewijaya, I. M., Mayadewi, N. A., & Wijana, G. "Pelatihan Penerapan Teknologi Irigasi Tetes Sederhana untuk Memproduksi Buah Salak Gula Pasir di Luar Musim". Buletin Udayana Mengabdi, 14(1). 2015.
- Richana N. dan Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. In Sumarno et al. Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.
- Rukmana, Rahmat. 1999. Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani. Yogyakarta : Kanisius
- Santosa, B., & Suliana, G. "Penentuan Umur Petik dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Pondoh Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang". BUANA SAINS, 10(1), 93-100. 2010.
- Smith, H. W. 1972. Biscuit, Crackers, and Cookies. Applied Science Publisher Ltd, London
- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Supriadi. 2002. Changes in The Volatile Compounds and in The Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis Reinw*) Cv.Pondoh During Maturation. Journal Agriculture and Food Chemistry.
- Susilo, Joko, Noor Tifauzah, Waluyo, Agus Wijanarka. 2017. Buku Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
- Sri, Y. (2008). Analisa Radikal Bebas Pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan Kaki Lima. Jurnal Valensi, 1 (2): 82-86.
- Werdayani, S., Jumaryatno, P., dan Khasanah, N. Antioxidant Activity of Ethanolic Extract and Fraction of Salak Fruit Seeds (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss.) Using DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) Method. Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA. 2017.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan gizi*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarti. 2016. Statistik Holtikultura Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta: Pusat Badan Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta