

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Yuliani, Rasdiansyah, & Muhaimin. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol 6 No. 2.
- Ananingsih, V. K., and Zhou, W. (2011). Effects of Green Tea Extract on Large Deformation Rheological Properties of Steamed Bread Dough and Some Quality Attributes of Steamed Bread. In 11th International Congress on Engineering and Food. Athens, Greece.
- Ananingsih, V. K. (2013). Roles Of Green Tea Extract In Improving The Quality Of Dough And Steamed Bread. National University of Singapore.
- Bahari, H. (2012). *Segudang Keampuhan Sirsak untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Laksana: Jogjakarta
- Bennion, M. and O Hughes. (1970). *Introduction Food*, 5th edition. Coller Macmillan. Publisher London.
- Budiarti, A., Ulfah, M., dan Oktania, F.A. (2014). Aktivitas Antioksidan Fraksi Kloroform Ekstrak Etanol Daun Sirsak dan Identifikasi Kandungan Senyawa Kimianya. ISBN No.978-602-99334-3-7.
- Campbell, G. M. (2003). Bread aeration. In S. P. Cauvain (Ed.). *Bread making* (pp. 352–374). Cornwall: CRC Press.
- Cauvain, S.P., (2003). *Bread making: improving quality*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Cauvain, Stanley. (2015). *Technology of Breadmaking* 3rd Edition. Springer. Australia.
- Dong, W and Hosney R.C. (1995). Effects of Certain Breadmaking Oxidants and Reducing Agents on Dough Rheological Properties. *Cereal Chem.* 72(1):58-64.
- Fennema, O.R.(1996). *Food Chemistry*, 3rd ed. Marcel Dekker. New York
- Garnidah, Y., Hasnelly, dan Partriana R.D. (2017). Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera cordifolia (Ten.) Steenis*) dengan Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal. Universitas Pasundan, Bandung.

- Gutiérrez, R.M., Mitchell, S. dan Solis, R.V. (2008). Psidium guajava: a review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Journal Ethnopharmacology* 117(1): 1-27
- Hadi. (2006). Factor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk Roti. *Majalah Food Review* Bulan April Vol 1, No 3. PT Media Pangan Indonesia, Bogor.
- Hardoko, Liana H., dan Tagor M. S. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. Vol. XXI, no. 1*
- Hayati, E. K., Budi, U. S., Hermawan R. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) : Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia* 6 (2), Juli 2012 : 138-147.
- Hermawan, P.G. (2013). Ekstraksi Daun Sirsak (*Annona muricata L*) Menggunakan Pelarut tanol. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol.2. No.2.
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology*. AACC. St. Paul.
- Hui, Y. H. (2006). *Bakery Products Science and Technology*. Blackwell Publishing. USA.
- Ishii, T., Mori, T., Tanaka, T., Mizuno, D., Yamai, R., & Kumazawa, S., (2008). Covalent modification of proteins by green tea polyphenol through autoxidation. *Free Radical Biology and Medicine*.
- Lagrain, Bert, Bert G. Thewissen, Kristof Brijs, and Jan A. Delcour. (2007). Impact of Redox Agents on the Extractability of Gluten Proteins during Bread Making. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Matz. (1992). *Bakery Technology and Engineering* 3rd Edition. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Nugrahani, Asti. (2014). Sifat Fisik dan Kesukaan Sensori Kulit Bakpia yang Disubstitusi dengan Tepung Singkong. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Pratt, D.E. and B.J.F. Hudson. (1990). Natural Antioxidant not Exploited Comercially. Di dalam: B.J.F.Hudson (ed.). *Food Antioxidant*. Elsevier Applied Science, London.

SNI.01-3840-1995. Standar Nasional Indonesia. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.

T, Mulyani, Sarofa U & Irawati D. (2013). Pembuatan Roti Manis dengan Substitusi Wortel dan Gluten. *Jurnal Rekapangan* Vol. 7 No. 2 Th 2013.

Tuminah, S. (2004). Teh (*Camellia sinensis* O.K. var. *Assamica* (Mast)) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran* No. 144.

Wang, R., Weibiao Zhou, Mia Isabelle. (2006). 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 (2007) 470–479.

W. Grosch and H. Wieser. (1999). Redox Reactions in Wheat Dough as Affected by Ascorbic Acid. *Journal of Cereal Science* 29 (1999) 1–16

Zuhud, E. (2011). *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. Yunita Indah. Cet-1. Agromedia Pustaka: Jakarta.

