

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman dan Nurwati H. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (*Cinnamomum burmanii* BL). Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol. 29 No. 2, Juni 2011: 128-141 Badan Standarisasi Nasional.1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2981-1992. Jakarta.
- Adrianto, H., Subagyo Y., Hamidah. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*), dan Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Terhadap Larva *Aedes aegypti*. *Jurnal Aspirator*, Vol. 6, No. 1:1-6.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. *Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 125–131.
- Allaith, A. A. A. 2008. *Antioxidant Activity of Bahraini date Palm (Phoenix dactylifera L.) Fruit of Various Cultivars*. *International Journal Food Technology*, 43: 1033-1040.
- Alma, M.H., M. Ertas, S. Nitz, H. Kollmannsberger. 2007. *Chemical composition and content of essential oil from the bud of cultivated Turkish clove (Syzygium aromaticum L.)*. *Bio Resources* 2(2) : 265-269.
- Amin, I., M.M. Zamaliah dan W.F Chin. 2004. *Total Antioxidant Activity and Phenolic Content in Selected Vegetables*. *Food Chem*, 87: 581-586.
- Andarwulan, N. 1995. *Isolasi dan Kerusakan Antioksidan dari Jinten (Curminum cyminum Linn)*. IPB Press. Bogor.
- Anto dan Rato, R. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Kimia dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam. *Jurnal Agropolitan*, Volume 5 Nomor 1 Bulan Juli 2018.
- Apriliani, A. 2010. *Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben IonLogam Cd, Cr, Cu, dan Pb dalam Air Limbah*. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- [APCC] *Asian and Pacific Coconut Community*. 2009. *APCC Quality Standard for Virgin Coconut Oil*. Jakarta, Indonesia. Hal. 1.
- Astuti, S.M. 2009. Teknik Pengaturan Suhu dan Waktu Pengeringan Beku Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). *Buletin Teknik Pertanian*. 14(1):17-22
- Ati, V. M., R. S. Mauboy dan M. R. S. A. Keneng. 2020. Pengujian Kadar Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Kelentik. *Jurnal Biotropikal Sains* Vol. 17, No. 2 Juni 2020 (Hal 24 – 30)

- Azima, F. 2004. Aktifitas Antioksidan dan Anti Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii* Nees ex Blume) Serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis Pada Kelinci [Disertasi]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.1992. Syarat Mutu *Cookies*. SNI 01-2973-1992. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. Biskuit. SNI 2973:2011. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2018. Biskuit. SNI 2973:2018. Jakarta
- Bhuiyan M.N.I., Begum J., Nandi N.C., Akter F. 2010. *Constituents of the essential oil from leaves and buds of clove (Syzygium caryophyllatum L.)*. African Journal of Plant Science 4(11) : 451-454.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Candra, K. P. 2008. Kerusakan Oksidatif (Peroksidasi) Minyak dan Lemak. Samarinda: Universitas Mulawarman Fakultas Pertanian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Chempakam, B dan Shindu, S. 2008. *Small Cardamon. Chemistry of Spices*. Ipi, Pondicherry. India.
- Ching LS and Mohamed S. 2001. *Alphatocopherol content in 62 edible tropical plants*. Journal of Agricultural and food Chemistry. 2001;49(6):3101- 3105.
- Cipto, D., Efendi, R., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Embuatan Kukis dari Sukun. JOM Faperta Vol. 3 No. 2 Oktober 2016.
- Dalimartha, S. (2000). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid II. Cetakan I. Jakarta: Trubus Agriwidya. Halaman 31-32.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Dinar, L., Suyantohadi, A., dan Fajar, M. A. 2013. Kajian Standar Nasional Indonesia Biji Pala. Fakultas Teknologi Pertanian Unuversitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta
- Effendi, Usman. 2013. Formulasi dan Optimasi Penilaian Sensorik Minuman Kopi Kayu Manis dengan Metode Respon Permukaan. Universitas Brawijaya: Malang
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman, D.N. 2013. Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap katakteristik mutu makanan padat berbasis pisang. Penelitian Gizi dan Makanan. 36 (2): 127-134.

- Ervina, M., Nawu, Y.E. and Esar, S.Y. 2016. *Comparison of In Vitro Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (Cinnamomum Burmannii) Bark*. International Food Research Journal 23(3): 1346-1350.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W. Dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisiko Kimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57.
- Fauziah, M. 2011. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Fauzy, A. 2017. Penentuan Kandungan Nutrisi pada Blondo Sisa Pembuatan Minyak Kelapa. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fitriya, W. Dan Alfionita, K. 2018. Kemampuan Kayu Manis Sebagai Agen Masking *Off-Flavor* Produk Pangan yang Diperkaya *Spirulina platensis*. Jurnal perikanan universitas gadjah mada 20 (2): 95- 102 ISSN: 0853-6384 eISSN: 2502-5066.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). J. Agroteknologi. 7 (2): 120-128.
- Ginting, B., Mustanir, H. Helwati, L. S. Desiyana, Eralisa, and R. Mujahid. 2017. *Antioxidant Activity of N-Hexane Extract of Nutmeg Plants From South Aceh Province*. Jurnal Natural Vol.17, No.1, 2017 pISSN 1411-8513 eISSN 2541-4062
- Haerani. 2010. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo)*. Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia. Vol 6(4): 244-248.
- Handayani, S. dan Wibowo, R. A. 2014. Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hariana, H. A. (2008). Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Cetakan V. Jakarta: Penerbit Swadaya. Halaman 35-37.
- Hartatik, U. 2007. Penyimpanan Ikan Nila dan Bandeng Presto Pada Suhu Dingin Dalam Wadah Polipropilen Rigid Kedap Udara dan Plastik Polietilen. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula. Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition college*, vol. 3, no. 3, pp. 362-369, Sep 2014

- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian. Hlm. 124-130.
- Herbarium Medanense. (2017). Hasil Identifikasi Buah Jeruk Purut. Herbarium Medanense (MEDA). Universitas Sumatera Utara.
- Heryani, S. 2017. Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. Warta IHP/Journal of Agro-based Industry Vol.34 (No.2) 12 2017: 53-57
- Ilham, A. 2019. Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Cookies*. Universitas Andalas.
- Indriani. 2016. Uji Aktivitas Antimikroba Fraksi Etil Asetat Daun Kapulaga (*Amomum compactum Soland*) Terhadap Beberapa Mikroba Uji. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Johnrencius, M., Netti, H., dan Vonny, S. J. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru
- Kaltari, B.I., Setyowati dan Dewi, D.P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis L.*) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat Pada *Cookies* Talas Rendah Protein. Jurnal Nutrisia, Vol. 18 Nomor 1, Maret 2016, halaman 51-57
- Kamelia, L.P.L. dan Silalahi, P.Y. 2018. Buah Pala Sebagai Salah Satu Fitofarmaka yang Menjanjikan Di Masa Depan. *Molucca Medica*. Volume 11, Nomor 1, April 2018.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 : Jakarta
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. Jakarta: UI Press, pp. 120-126
- Komala, O., Ismanto, dan Maulana, M. A. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Kapulaga Jawa (*Amomum compactum Soland, Ex Maton*) Terhadap *Streptococcus pyogenes*. *Ekologia : Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup* Vol. 20, No. 1, april 2020.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2) : 28-31.
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., dan Puspitasari, C. 2018. Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung

Komposit (Daun Kelor, Rumpun Laut, dan Pisang). Balai Litbang Kesehatan Magelang. MGMI Vol. 9, No. 2 Juni 2018: 123-138

Latief, M., Tafzi, F. dan Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Minyak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Universitas Lampung. Lampung.

Luiz, M., Biasutti, A and Garcia, NA. 2002. *Micellar effect on the scavenging of singlet molecular oxygen by hydroxybenzenes. Redox, Rep 7: 23-28.*

Mahmud, M. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Gramedia. Jakarta.

Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.

\_\_\_\_\_. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.

Mardiyah, S. 2018. Efektifitas Penambahan Serbuk Kunyit Terhadap Bilangan Peroksida dan Bilangan Asam Minyak Goreng Bekas Pakai. *Medical Technology and Public Health Journal. Volume 2, No. 1 March 2018, Pages 1-99.*

Marfungah, N., Tamrin dan Asyik, N. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamon burmanii*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 4, No.1, P. 1944-17956, Th 2019.

Maryani, H. 2003. Tanaman Obat untuk Mengatasi Penyakit pada Usia Lanjut. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Matz, S.A. and T. D. Matz. 1978. Kue Kering and *Crackers Technology*. Texas: The AVI

Midlanda. H.M., Zulkifli. L., dan Linda. M. 2014. Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu *cookies*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (4):28-38.

Mokodompit, A. R., Nurali, E. J. N., dan Tuju, T. D. J. 2017. Kualitas Fisikokimia Dan Sensoris Biskuit Spekulaas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado

Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl(DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin J. Sci Technol26(2): 211-21.

Mu'awanah, I. A. U. 2006. Pengaruh Larutan Garam dan Jumlah Blondo Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Kecap Blondo. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta: Bandung
- Murtius, W. S. 2008. Pemanfaatan Blondo Sebagai Starter Dalam Pembuatan Minuman Probiotik [Thesis]. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Volume 3 Nomor 2, Desember 2004 : 61 – 70.
- Onsaard, E., M. Vittayanont, S., Srigan and Mc. Clements, D.J. 2005. *Properties and Stability of Oil in Water Emulsions Stabilized by Coconut Skim Milk Protein*. Journal Agric Food Chem. 53:5747-5753.
- \_\_\_\_\_. 2006. *Comparison of Properties of Oil-Water Emulsions Stabilized by Coconut Cream Protein with Those Stabilized by Whey Protein Isolate*, Food Research International, 39: 78 - 86
- Osawa, T. dan M. A. Namiki. 1981. *A Novel Type of Antioxidant Isolated from Leaf Wax of Eucalyptus Leaves*. Agric. Biol. Chem., 45: 735-739.
- Pangestuti, D.R. dan Rohmawati, S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prasasty, I., Suranto, dan R. Setyaningsih. 2003. Aktivitas Anticendawan Biji dan Buah Kapulaga Lokal (*Amomum cardamomum Willd*) Terhadap *Botrytis cinerea Pers.* Asal Buah Anggur (*Vitis sp.*). Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret Surakarta.5(1): 61-64.
- Pratama, R. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal akuatika 6 (1) : 30-39. ISSN 0853-2532.
- Purseglove, J.W, E B. Brown, C. L green and S. R. J. Robbins. 1981. *Spices*. Vol I. Longman, London and New York P. 229 – 285.
- Putri, D.A., 2012. Peranan Sagu (*Metroxylon Sp*) Sebagai Pangan Pokok dalam Mendukung Ketahanan Pangan Rumah Tangga dan Masyarakat di Desa Baloli, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara. [Skripsi]. Makassar: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Unhas.
- Rachmawati, F., Suhartiningsih, Afifah, C.A.N. dan Bahar, A. 2021. Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. JTB Vol. 10 No. 3 (2021) 437 – 448 ISSN: 2301-5012
- Reineccius, G. 2006. *Flavor Chemistry and Technology*. 2nd ed. CRC Press, Florida.
- Rismunandar, 1990. Budidaya dan Tataniaga Pala. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. Cetakan Kedua.

- Riyadi, I. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan *Spirulina platensis* Berdasarkan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. Kajian Kualitas *Cookies* Ampas Kelapa. Jurnal Rekapangan 8(1):104-116.
- Safarna, D.B. 2019. Pengaruh Penambahan Kapulaga (*Amomum compactum*) Terhadap Kandungan Lemak, Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Pada Telur Asin. [thesis]. Universitas Brawijaya.
- Salim, F, 1975. Pengaruh Pelayuan Dan Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Kimia Cengkeh. Tesis S1, FATETA, IPB.
- Sari, A. K. dan Ayati, R. 2018. Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* D.C) dengan Metode DPPH(*1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl*). ISSN : 2598-2095 Vol. 1 No. 2 (Maret, 2018)
- Sari, D. A. L. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Kualitas *Cookies* Tepung Garut (*Maranta arundinacea*). [Skripsi]. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Sari, N. F. R. 2018. Studi pembuatan *Coco Cake*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Setiaji, B. Dan Prayugo, S. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyabudi, A. 2013. Pengembangan Mi Glosor Instan dari Tepung Sagu Aren dengan Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif untuk Diversifikasi Pangan. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63412>
- Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press. Hal 180.
- Sinaga, E. 2008. *Amomum cardamomum Willd.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat. UNAS. Jakarta..
- Sitoresmi, M., A. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah : Surakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono,. Dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiono, Mariana, E., dan Yulianto, A. 2013. Pembuatan *Crackers* Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24 (2): 129-137.

- Suhirman, S. 2013. Diversifikasi Produk Biji Pala. Warta penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Volume 19 Nomor 3, Desember 2013.
- Sumardi. 1998. Isolasi dan Identifikasi Minyak Atsiri dari Biji Kapulaga (*Amomum cardamomum*). Undergraduate thesis, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sunarni, T. 2005. Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah dari Biji Tanaman *Familia papilionaceae*. Jurnal Farmasi Indonesia, 2 (2): 53 -61.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235-242
- Suzana, N. 2006. Sifat Kimia dan Fisika pada Biskuit dari Blondo Hasil Samping Pengolahan Minyak Kelapa Murni. [skripsi]. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tahir, M. M., Meta, M. Dan Ahmad, M. 2016. Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Tainter, D.R. and A.T. Grenis. 1993. *Spices and Seasonings* : Cloves : P.64-67.
- Tansakul, A dan P.Chaisawang, 2006. *Thermophysical Properties of Coconut Milk*. J. Food Enginnering 73: 276 – 280
- Tarigan, E.P., Momuat, L.I. dan Suryanto, E. 2015. Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Tepung Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Unsrat. Manado.
- Tarigan, P. A. 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap *Cookies* Tepung Kacang Merah dan formula Tempe. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Tasia, W.R.N., dan T.D. Widyaningsih. 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4): 128-136.
- Taufiqi, F. A. 2019. Karakterisasi Minuman Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Berkarbonasi dengan Variasi Lama Proses Karbonasi dan Rasio Penambahan Kapulaga : Kayu Manis. SKRIPSI. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknolosi Pertanian Universitas Jember.
- Tohawa, J. 2012. Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri di Indonesia. Perspektif Vol. 11 No. 2 /Des 2012. Hlm 79 – 90 ISSN: 1412-8004



- Triwiyono, B. 2014. Modifikasi Tepung Sagu dengan Cara Ekstrusi menjadi Sagu Flakes untuk Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan Kapasitas 1 Ton/Hari di Provinsi Bangka Belitung dan Lampung. Balai Besar Teknologi Pati, Lampung.
- Utami, N. W, I. A. Wahyudi, dan S. Larnani. 2012. Pengaruh Minyak Atsiri Kapulaga (*Amomum cardamomum*) terhadap kadar Metil Merkaptan yang Dihasilkan Bakteri *Porphyromonas gingivalis* (Kajian In Vitro). Maj. Ked Gi. 19(1): 17-20.
- Utari, N. 1989. Ekstraksi Minyak Kelapa Secara Enzimatis: Analisis Sifat Fisiko Kimia Minyak Serta Evaluasi Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Residu Padatan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djembatan. Jakarta.
- Wardini TH dan A. Thomas. 2009. *Elettaria cardamomum (L.) Maton*. Bogor: PROSEA. Pp. 116-120
- Warisno. 2003. Budidaya Kelapa Genjah. Kanisius. Yogyakarta. Hal 15-16.
- Wibowo, D. P., Y. Febriani, H. Riasari and D. L. Aulifa. 2018. *Essential Oil Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Nutmeg (Myristica fragrans Houtt.) From Garut West Java*. Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology. IJPST-5(3), 201; 82-87
- Widowati, W., Ratnawati, H., Husin, W and Maesaroh, M. 2015. *Antioxidant properties of spice extracts Biomedical Engineering*, 1(1): 24-29.
- Winarno. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. Biotekindo. Bogor
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsy, H., N. D. Sasongko, A. Purwanto, dan I. Nuraeni. 2013. Ekstrak daun Kapulaga Menurunkan Indeks Arterogenik dan Kadar Gula Darah Tikus Diabetes Induksi Alloxan. AGRITECH. 33(3): 274-278.
- Yuliani. 2006. Kandungan Mineral Protein Krim Kelapa (Blondo) yang Diperoleh Dari Pengendapan Menggunakan Kalsium Sulfat. Jurnal Teknologi Pertanian 2(1): 7-12, Agustus 2006.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Zulfa, A. 2011. Studi Eksperimen Pembuatan Speculas Dengan Substitusi Tepung Bekatul Sebagai Alternatif Makanan Kecil Fungsional. [SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.