DAFTAR PUSTAKA

[BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI 3549. 2009. *Tentang Tepung Beras*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

[BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3714.1995. *Tentang Mutu Kayu Manis Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Amalia TRN,. 2015. *Perbedaan Teknik Penggorengan terhadap Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Keripik Tempe.* Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah: Surakarta.

Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan.* Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluwarsa (Self Life). Pusat Studi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

Andriyanto, A., Andriani, M. A. M., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, AktivitasAntioksidan dan Aktivitas Anti Bakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. Jurnal Teknosains Pangan. 2 (2): 13-20.

Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami.* Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. Hal 1.

Anwar dan Gunarsa, Delli. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.

AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis*. Washington DC.

Asiah, N., Laras C., dan Wahyudi D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Jakarta.

Azima, F. Muchtadi, D. Zakaria, dan Priosoeryanto. 2004. *Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassiavera (Cinnamomum burmanii)*. Stigma Volume XII No.2:232-236

Azima, F., Makky, M., Iswari, K., dan Ifwadi, Z. 2008. Pembuatan dan Evaluasi Alat Ekstraksi Cassia Vera Serta Penggunaan Ekstrak Cassia Vera Dalam Berbagai Produk Pangan. Ringkasan Eksekutif Hasil-Hasil Penelitian Tahun 2008. Kerja Sama Kemitraan Pertanian Dengan Perguruan Tinggi (KKP3T). 206-208.

Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang. 2000. Sinkronisasi Pengujian Mutu Komoditi Cassia Indonesia (SNI 01-3395-1994). BPSMB. Padang.

Balchin, M. L. 2006. Aromatheraphy science. 1st Ed. London: Pharmaceutical Press.

Bandara, T., I. Uluwaduge dan E. R. Jansz. 2011. Bioactivity of Cinnamon with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A Review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition.* Early Online: 1–7.

Cenadi, Christine Suharto. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmana Jurusan Desain Komunikasi Visual Volume 2*. Universitas Kristen Petra. Surabaya.

Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional. Sinar Ilmu.

Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.* Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia 2023-2014: Kelapa Sawit. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan. Kementerian Pertanian RI.

Duguoa JJ, D., Seely, D., Perri, K., Cooley, T., Forelli, E., Mills and G, Koren. 2007. From Type 2 Diabetes to Antioxidant Activity: A Systematic Review of The Safety and Efficacy of Common and Casia Cinnamon Bark. *Canadian Journal Physiologi Pharmacology*. Vol 85. P: 837-847.

Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 199 Hal.

Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri Jilid I*. Penerjemah Ketaren S. Cetakan I. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

Halliwell, B. 2007. Free Radicals and Antioxidant: Updating a Personal View, Nutrition Review, 70,257-265.

Hariana, A. 2008. *Dalam Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya Seri II. Jakarta.

Hasnelly , Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.

Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Inna, M., Atmania, N., and Prismasari, S. 2010. Potential Use of *Cinnamomum burmanii* Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent: Literature Review. *Journal of Dentistry Indonesia.* Vol. 17. No. 3. 80-86 Hal.

Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan.* UI-Press. Jakarta.

Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta. 404 Hal.

Komala, I. 2008. Kandungan GIzi Produk Peternakan. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.

Koswara S. 2003. *Tepung Santan, Suatu Alternatif Pengawetan*. http://www.ebookpangan.com (diakses pada tanggal 12 Mei 2020).

Kotler, P. dan G. Amstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran.* Edisi Keduabelas. Jilid I. Erlangga, Jakarta.

Kurniawan, S. 2013. *Daun Kemangi, Bawang Merah , Bawang Putih, dan Bengkuang Terapi Herbal Kesehatan dan Kecantikan. Diva Press.*

Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Evi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

Kusuma, R.W.R. 2008. Pengaruh Penggunaan Cengkeh (Syzygium aromaticum) dan Kayu Manis (Cinnamomum sp.) sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Roti Manis. [Skripsi]. Istitut Pertanian Bogor. Bogor.

Lewis MJ. 2011. *Physical Properries of Food Processing System.* Horwood Ltd Chicester. England.

Marliyati, SA. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi. Institusi Pertanian Bogor.

Matthäus, B. 2007. Use of palm oil for frying in comparison with other high-stability oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(4):400-409.

Miftakhur, R. 2009. Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta, Kayu Manis dan Campurannya. [Jurnal]. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Alfabeta.

Mushollaeni, W. 2009. *Materi Makanan Ringan dan Gula*. Diktat kuliah fakultas pertanian. Universitas Tribhuwana Tunggadewi. Malang.

Nurhasnawati H. Supriningrum R. Caesariana. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagangan Gorengan di Jl. A. W. Sjahranie Samarinda. J. Ilmiah, 1(1), 25-30. Akademi Farmasi Samarinda.

Nurhayati, E., Mulyana, Ekowati, V. I., & Avi, M. 2018. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. *Eprints@UNY*. Retrieved from http://eprints.uny.ac.id/id/eprint/23355.

Nurhidayati. 2011. *Konsribusi Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu terhadap Protein dan Vitamin.* [Sjripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

Pangestuti, D.R.& Rohmawati, S. (2018). Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. Amerta Nutrition.2(2):205-211.

Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal.

Pulungan, Maimunah Hindun, Ika Atsari Dewi, dan Nur Lilatul Rahmah. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan.* Malang; UB Press

Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi. Yogyakarta. 255 Hal

Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja. 2004. Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles. CRC Press, Washington. D. C, USA.

Rismunandar dan Paimin, F., B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.* IPB Press. Bogor.

Silalahi, F.R. 2016. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cassiavera) Pada Bubuk Biji Salak Terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (Salaca sumatrana).* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S., and Gill, B.S. 2003. Morphological, Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical Sources. J. Food Chemistry, 81:219-231.

Soekopitojo, S. 2010. *Fungsionalitas Santan*. http://ilmupangan . (diakses pada 20 Februari 2021].

Sudarmadji S, B., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.

Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur Cet.4. Penebar Swadaya, Jakarta.

Sugik. 2014. *Mengenal Kue-kue Indonesia*. Jakarta. Kriya Pustaka

Sutomo, B. 2011. Fungsi dan Kegunaan Bahan Pembuat Kue untuk pemula. http ://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-kegunaan-bahankue.html. Diakses pada 12 Januari 2012.

Suwarto, Y. Octavianty, dan S. Hermawati. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 89-112

Syarief dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan.* Institut Pertanian Bogor. Bogor. 374 Hal.

Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 5 (1): 31-36.

Tangsuphoon dan Coupland, J.N., 2005. *Effect of Heating and Homogenition on the Stability of Coconut Milk Emulsion*. *Journal of Food Science*. 70 (8): 466.470.

Tasia, WRN., dan Widyaningsih, TD., 2014. *Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris Bl.), Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4): 128-136

Tertibeni. 2012. Aplikasi Pelapis Antimikroba dari Kayu Manis pada Lempuk Durian. [skripsi]. Bogor (ID): Institur Pertanian Bogor.

Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press, New York, pp.143-153

Tokur, B. Dan Korkmaz, K. 2007. The Effect of an Ironcatalyzed Oxidation System on Lipids and Proteins of Dark Muscle Fish. *Food Chemistry*. 104:754-760.

Tridiyani, A. 2012. *Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (istiophorus sp.) Kemasan Vakum - Non Vakum pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan umur Simpannya.* [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Trilaksani, W. 2003. "Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan". Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Utami, P., dan Puspaningtyas, D. E. 2013. The Miracle of Herbs. Jakarta. PT AgroMedia Pustaka

Wijayakusuma, H.H.M., dan Dalimartha, S., 2005. Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Darah Tinggi. Jakarta : Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 254 Hal.

Winarsi, H, 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Andalas University Press. Padang. 167 Hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA