

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. 2020. *Statistik Karet Indonesia 2020*. Indonesia
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 7474:2020. *Rendang Daging Dalam Kemasan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasioanal.
- Abidin, Zaenal. 2017. *Teknik Penyemaian Biji Karet yang Benar*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <http://blogkaret.blogspot.com/2017/07/teknik-penyemaian-biji-karet-yang-benar.html?m=1>
- Alawiah, W. (2010). *Gini Lho, Varian Masakan Kambing Yang Mantappp*. FlashBook. Yogyakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 43-48.
- AOAC. 2005. *Official Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemistry*. Arlington : AOAC
- Atklistiyanti, C., Rivai, RR., Santoso, YS., Herwitarahman, A., Sarjoko, BY. 2013. *Kajian Teknik Reduksi Asam Sianida (HCN) pada Tempe Biji Karet Dalam Upaya Peningkatan Diversifikasi Protein Nabati*. [PKMP]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azima F, Novelina dan Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau. *International Journal On Advated Science Engineering Information Technology* 10 (2) ISSN: 208-534.
- Bhat, S., Kaushal, P., Kaur. M., dan Sharma, H.K. 2014. Review Coriander (*Coriandrum sativum* L.): *Processing, Nutritional and Functional Aspects*. African Journal of Plant Science Vol. 8(1). Halaman 25–26.
- Cnn. 2011. *World's 50 Most Delicious Foods*. In: <http://travel.cnn.com/explorations/eat/readers-choice-worlds-50mostdelicious-foods-012321> . September 7, 2011. (Diakses pada 25 Oktober 2021).
- Dalimartha, S. 2018. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Puspa Swara.

- Damanik. S. 2010. *Budidaya Dan Pasca Panen Karet. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor
- Daswir. 2010. *Profil Tanaman Kayu Manis di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Dwika., Tinoso. 2012. Pengaruh Suhu Dan Laju Alir Udara Pengering Pada Pengeringan Karaginan Menggunakan Teknologi Spray Dryer. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1) : 298-304
- Eka, H D, Tajul AY, Wan NWA. 2010. Potensial use of Malaysian rubber (*Hevea brasiliensis*) seed as food, feed and biofuel. *International Food Research Journal*. 17: 527-534 (2010).
- Elistia, Rezi. 2019. *Karakterisasi Proses Pengolahan Dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir)*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Ernawati, A. S. 2010. *Dapur Pintar*. Kawahmedia. Jakarta.
- Estiasih, T. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fajri, Prima Yaumil. 2014. *Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat*. [Tesis]. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology. 1152 Hal.
- Gallagher, ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. In: Mahan LK, Escott.
- Gandy, J.W. 2014. *Gizi dan Dietetika Edisi 2*. EGC. Jakarta.
- Gangabhairathi, Ramachandra and Ravi Joshi. 2015. Anioxidant activity of capsaicin on radiation induced oxidation of murine hepatic mitochondrial membrane preparation. *Research reports in Biochemistry* 2015:15 pages 163-171
- Goonaratna, Calvin and Janaka deSilva. 2006. Coconuts fat. Elsevier. *The Ceylon Medical Journal*. Vol. 51. NO. 2. 2006.
- Hambali, E., Fatmawati., dan R. Permanik. (2008). *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Hamza, I. S., Sundus, H. A., and Hussaine, A. 2009. *Study the Antimicrobial Activity of Lemon Grass Leaf Extracts*. 2;1. 134-136.
- Hikmawati, N. A. 2013. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Protein Rendang Daging Secara In-vitro*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hustiany, Rini. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Irianto. K. 2009. *Sukses Agrobisnis*. Jakarta : Sarana Ilmu Pustaka.
- Ismu Rohmah Rusmaningtyas. 2017. *Pemanfaatan Minyak Biji Karet (Hevea Brasiliensis) Sebagai Bahan Baku Biodiesel Pada Variasi Suhu Transesterifikas Dan Rasio (Metanol/Minyak) Pada Waktu 120 Menit* [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Katrina. A. 2000. *Pengaruh Pengemasan Terhadap Aktifitas Antimikroba Pada Staphylococcus Aereus Dan Bacillus Cereus*. [Skripsi] Teknologi Pertanian Bogor. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80
- Kurniati, E., Anggun, Y., & Kusdiyantini, E. (2015). Optimasi Linamarase Pada Umbi Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Dan Umbi Gadung (Dioscorea Hipsida Dennst) Dengan Variasi Suhu Dan Ph Yang Berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(4), 14–19.
- Kurniawati, N. (2010). *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur (I)*. Bandung: Mizan Pustaka
- Kusnanto, F., Agus, S., dan Mulyani, HRA. 2013. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein dan daya terima tempe dari biji karet (*Hevea brasiliensis*) sebagai sumber belajar biologi SMA pada materi bioteknologi pangan. [cited: 25 Oktober 2021]. <https://fkip.unmetro.ac.id>.

- Lee CS, eds. *Alternative Protein Sources In Aquaculture Diets*. The Haworth Press. Taylor & Francis Group, New York And London, p: 1-16.
- Lee, J., N. Koo, and D. B. Min. 2004. *Reactive Oxygen Species, Aging, and Antioxidative Nutraceuticals*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 3 (1): 21–33. doi:10.1111/j.1541-4337.2004.tb00058.x.
- Lutfi, M. 2010. *Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Marliyati, SA. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Murhadi. 1994. *Identifikasi dan Ketahanan Panas Bakteri Pada Produk Rendang Daging Sapi*. [Tesis]. Prog Pascasarjana IPB, Bogor.
- Mushollaeni, W., Tantal, L., dan Sanny, R. 2019. *Reduksi Sianida pada Biji Karet Melalui Fermentasi*. UNITRI Press. Malang.
- Nafisah, Sarah. 2021. *Perbedaan Rendang Indonesia dengan Rendang Malaysia, Mulai dari Bahan Baku Hingga Rasa*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <https://www.google.co.id/amp/s/bobo.grid.id/amp/082600628/perbedaan-rendang-indonesia-dengan-rendang-malaysia-mulai-dari-bahan-baku-hingga-rasa>
- Ningsih, S., Restusari, L., dan Vitari. 2015. *Studi Metode Penurunan Kadar HCN Pada Biji Karet (Hevea brasiliensis) Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Volume VI, Nomor 1, April 2015, hlm 96-101.
- Novelina dan Hamzah N. 1997. *Studi Mengenai Cita Rasa Rendang yang Diawetkan dengan Cara Sterilisasi dan Pemberian Antioksidan Setelah Dua Bulan Penyimpanan*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Hal 169-174.
- Paimin dan Nazaruddin. 2012. *Asal Mula Tanaman Karet di Indonesia*. Gramedia. Jakarta..

- Pangastuti H. A, Affandi D. R, Ishartani D. 2013. Karakteristisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29
- Poedjiadi, Anna dan Titin Supriyanti. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Prapti Utami, Desty Eryra Pupaningtyas. 2013. *The Miracle Of Herbs*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Purwanto, R. E., & Pratama, M. (2017). Peran Dakwah Habib Hasan Al Munawar pada Kuliner dan Adat Kebiasaan Kota Palembang-Sumatera Selatan. *Jurnal Dakwah Tabligh*, 18(2), 272-286.
- Puspitasari, L. 2016. *Pembuatan Minuman Sari Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) dengan Variasi Jumlah Bahan Pengekstrak dan Konsentrasi Bahan Penstabil*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Putra M. K., 2016. *Metode Memasak dengan Teknik Sous Vide dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi: Pendekatan Organoleptik*, Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Putut Setyo Nugroho. 2010. *Karakterisasi Biologi Isolat-Isolat *Rigidoporus Microporus* Pada Tanaman Karet (*Hevea Brasiliensis*) Asal Cilacap*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Raharjo, S. 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. 1sted. Yogyakarta: UGM Press. <http://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/pertanian/kerusakan-oksidatif-pada-makanan>.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Rini, F.Azima, K.Sayuti, Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agriculture Science Procedia* 9 (2016) Hal : 335-431.
- Ritonga, Eddy. 2016. *Masakan Istimewa dari Biji Karet*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <http://en.rihlahsumatera.com/2016/12/17/masakan-istimewa-dari-biji-karet/>

- Rizka Karima. 2015. Pengaruh Perendaman Dan Perebusan Terhadap Kadar Hcn Pada Biji Karet. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*. Vol.7, No.1, (Juni 2015), h. 41
- Rosephin, F. 2010. *Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., dan Kurnia, R. 2012. Kandungan Mineral Remis Akibat Proses Pengolahan. *Jurnal Akuatika* 3(1) : 74-83.
- Santana, J.O. 2016. *Characterization of the legumains encoded by the genome of Theobroma cacao L. Plant physiology and biochemistry*: PPB / Société française de physiologie végétale, 98, pp.162–70. Available at: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0981942815301650> [Accessed March 2, 2016].
- Saputri, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Pegagan (Centella Asiatica) Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor
- Sari, I.P. 2017. Studi Pembuatan Tepung Biji Karet (*Hevea brasiliensis* Muell. Arg). [Skripsi]. Medan. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang *Mucor sp.* *Jurnal Teknologi Pertanian* 10:3, 205-215.
- Sentra Informasi Keracunan Nasional (Siker Nas). 2013. *Pusat Informasi Obat dan Makanan*. Jakarta: Badan POM RI.
- Septiana E dan Partomuan Simanjuntak. 2015. Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa*). *Jurnal Fitofarmaka*, 5(1):31-40
- Shrivastava, D.K. 2017. Phytochemical Analysis of A Miracle Herb Coriander Sativum. *Indian J.Sci.Res.* 13 (2): 09–14. Halaman 1–2.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

- Sudarmadji, S. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudjatmiko, Tomi. 2017. *Pemerintah Segera Remajakan Kebun Karet*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <https://www.google.co.id/amp/s/www.krjogja.com/ekonomi/bisnis/pemerintah-segera-remajakan-kebun-karet/>
- Sugito dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strisnus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 8 No.2: 147-151.
- Sukatno, I., Mirdhayati, D., Febrina. 2017. Pnggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan* vol 14 (1): 18-24
- Suriana, N. 2014. *Herbal Sakti Atasi Asam Urat*. Depok: Mutiara
- Suyanti. 2014. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.
- Syamsiah. LS. Dan Tajuddin. 2003. *Khasiat Dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Syamsunarno, M. B. dan Sunarno, M. T. Djoko. 2014. Kajian Karet (*Hevea brasiliensis*) sebagai kandidat bahan baku pakan ikan. *Jurnal ilmu pertanian dan perikanan*. Vol3(2):135-142
- Tahir, I., Tutik D. W., dan Tri J. R. 2002. Sintesis Senyawa Tabir Surya 3,4-Dimetoksi Isoamil Sinamat dari Bahan Dasar Minyak Cengkeh dan Minyak Fusel. *Indonesia Journal Of Chemistry*. 2(1) : 55-63.
- Tangkanakul P, P Auttaviboonkul, B Niyomwit, N Lowvitoon, P Charoenthawat, and G trakoontivakorn. 2009. Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing. *International Food Research Journal*. 16 : 571-580 (2009).
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Ukpebor JE, Ekpaja EO, Ukpebor EE, Egharevba O, Evedue E. 2007. Effect of the edible mushroom, *Pleurotustubbergiumon* the cyanide level and nutritional contents of rubber seed cake. *Pakistan J Nutri* 6 (6): 534-537.

- Wahyuni, N.S. 2015. *Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Evaluasi Pengaruh Pemanasan Terhadap Daya Antioksidan Bumbu-Bumbu Rendang*. Padang : Universitas Andalas
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulan, Septia Eka. 2011. *Inilah Lemak Yang Baik Bagi Tubuh*. *Review*. Balai Penelitian Kehutanan. Bogor.
- Yeniza, dan Asmara. 2019. *Penentuan Bilangan Peroksida Minyak Rbd (Refined Bleached Deodorized) Olein PT. Phpo Dengan Metode Titrasi Iodometri*. Vol. 1 (2) 2019.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasmida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yilmaz Y, Toledo R. Antioxidant activity of water soluble Maillard reaction product. *Food Chem.* 2005;93:273-278.
- Yuniarti., Sulistiyanti, dan Suprayitno. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, Vol.1 No 1.

