

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F, dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Karya. Jakarta. 328 hal.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. M., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Anti Bakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2): 13-20.
- Anonim. 2016. Pengembangan Produksi dan Ekspor Kayu Manis Indonesia. *Jurnal Warta Penelitian Pengembangan Tanaman Industri*. 22 (2): 10-14.
- AOAC. 2005. *Official methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadarluarsa Produk Pangan. Program Studi Pangan. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Arumningtyas, A D. 2016. Formulasi Sediaan Pasta Gigi dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dan Uji Aktifitas Anti Bakteri *Streptococcus Mutans* dan *Staphs aureus*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi . UMP.
- Astutik, V. Y. 2017. Tingkat Pengetahuan , Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Garam. *Jurnal Care*. 5 (2).
- 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. Keraja Sama Kemitraan Pertanian Dengan Perguruan Tinggi (KKP3T). 206-208.
- Azima, F., Muchtadi, D. Zakaria, dan Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak *Cassia Vera* (*Cinanamomum burmanni*). *Stigma*. XII (2): 232-236.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara.
- Dailimi, A., Winarbawa, S., Erfa, M., dan Kusuma, I. 1994. Budidaya Kayu Manis. Prosiding Temu Petani Koperator dalam Rangka Bimbingan Adopsi
- Damardjati, D. S., Widowati, S., Wargiono., dan Purba, S. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ganje, M., Jafari, S.M., Dusti, A., Dehnad, D., Amanjani, M., dan Ghanbari, V. 2016. Modeling Quality Changes in Tomato Paste Containing

Microencapsulated olives Leaf Extract by Accelerated Shelf Life Testing. *Food and Bioproducts Processing*, 97:12.

Halliwell, B. 2007. *Oxidative stress and cancer: have we moved forward?*. *Biochem. J.* 401: 1-11.

Hariry, A. 2020. Pengaruh Penambahan Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Umur Simpan Wajik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Harmoko, A. D. 2012. Potensi Anti Fungal Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan Candida Albicans Secara In Vitro. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret.

Jakhetia, V., Patel, R., Khatri, P., Phuja, N., Garg, S., Pandey, A., Sharma, S. 2010. Cinnamon: A Pharmacological Review. *Journal of Advanced Scientific Research*. 1 (2): 211-219.

Keteren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta. 315 hal.

Lempong, I.R., Fatimawali., Pelealu, N.C. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmu Farmasi-UNSRAT*. ISSN: 2302-2493. 5 (4): 155-161.

Mardianto, D. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan Ekstrak Cassia Vera Terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas

Miftakur, R. 2009. Kajian Sifat Kimia, Fisik, Organoleptik Kopi Robusta Kayu Manis dan Campurannya. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Mulawarman. Samarinda.

Mikusanti, Elfriti dan Hotdelina, S. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Penelitian Sains*. 15 (2 C): 60-69.

Nestel, P dan Nalubola, R. 2013. Red Palm Oil is a Feasible and Effective Alternative Source of Dietary Vitamin A. [Http://IISI.org](http://IISI.org). [31 Maret 2020].

Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., dan Wijayanti, W. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng Pada Penjual Makanan di Food Court UAI. *Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1 (3): 147-154.

Pangastuti, D. K, dan Rohmawati, S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Amerta Nutrition*. 2(2):205-211.

Peraturan Direktur Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 31 Tahun 2021. Tentang Petunjuk Teknis Penyaluran Bantuan Pemerintah Sarana Kemasan Produk Olahan Tahun 2022.

- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., dan Hersleth, M. 2009. Association between Tradisional Food Consumption and Motives for Food Food Choice in Six European Contries. *Appetite Jurnal*. 53: 101-108.
- Rafita, I. D., Lisdiana., dan Marianti, A. 2015. Pengaruh Ekstrak Kayu Manis Terhadap Gambaran Histopatologi dan Kadar SGOT-SGPT Tikus Yang Diinduksi Parasetamol. *Unes Jurnal of Life Science*. 4 (1): 29-37.
- Rismunandar dan Paimin, F. B. 2011. Kayu Manis dan Pengolahan Edisi Revisi. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Roza, N. 2014. Analisis Usaha Dakak-Dakak Ubi Ungu Kurnia di Kabupaten Tanah Datar. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sasaki, Y., Ito, L.A., Canteli, V.C., Ushirobira, T.M., Ueda, M.T., Dias, F.B.P., Nakamura, C.V. dan Mello, J.C. 2007. Antioksidan Capacity an in Vitro Prevetion of Dental Plaque Formation by Extract and Condensed Tannins of Paulinia Cupana. *Molecules* 12: 1950-63.
- Septia, R. A. 2016. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus, Murr*) dan Aplikasinya Pada Dakak-Dakak. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Septianingrum, E. 2008. Perkiraan Umur Simpan Tepung Gaplek yang Dikemas Dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Agro. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.
- Silfia. 2013. Pengaruh Penggunaan Cassia Vera (*Cinnamommum burmannii*) Mutu Rendah Terhadap Kualitas Oleoresin. *Jurnal Litbang Industri*. 3 (2): 109-115.
- Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., and Gill, B. S. 2003. Morphological Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical. *Jurnal Food Chemistry* 81 : 219-231.
- Sucipta, N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. 2017. Pengemasan Pangan Kajian Pengemsan Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. *Udayana University Press*. 182.
- Syarief, R, dan Halid, H. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Teknologi Kayu Manis di Kabupaten Tanah Datar dan Agam, Sumatra Barat. 200-22 Juli 1994.
- Thomas, J dan Duethi, P. P. 2011. Cinnamon Handbook of Herbs and Spices. CRC Press, New York, pp. 143-153.
- Thomas, J. and Duethi, P.P., (2001), Cinnamon Handbook of Herbs and Spices. CRC Press, New York, pp.143-153.

Tuankotta, A., Kurniaty, N., dan Arumsari, A. 2015. Perbandingan Kadar Protein Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa L.*), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oriza Sativa L. Glutinosa*), dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb.*) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Farmasi*. 109-114.

Winarno, F. G. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yeni, G., Zarlis, Firdausni, dan Anova, I.T. 2008. Stabilisasi Ekstrak Pewarna Alam Sebagai Bahan Tambahan Makanan. Laporan Hasil Penelitian, Komunikasi 238 Baristand Industri pangan.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal.

