

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. USA.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2013. SNI 01-3742.2013. *Tentang Mutu Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. SNI 3549.2009. *Tentang Tepung Beras*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. SNI 01-6237.2000. *Tentang Mutu Gula Merah Tebu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3714.1995. *Tentang Mutu Kayu Manis Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 1992. SNI 01-2986-1992. *Tentang Mutu Dodol*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2005. *Kajian Sosial Ekonomi Aren di Banten*. Banten
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2013. *Peranan Gizi dalam Silus Kehidupan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Abdurachman, Hadjib, N. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 29(2):128-141.
- Al-Dhubiab, B. E.. 2012. Pharmaceutical Application and Phytochemical Profile of *Cinnamomm burmanii*. *Pharmacognosy review*. 6(16):125-131.
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 01*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andarwulan, N., Wijaya, H., dan Cahyono, D.T. 1996. Nilai antioksidan dari Daun Sirih (*Piper betle* L). *Teknologi dan Industri Pangan*. 7: 29-30
- Ardi, A. 2013. Stabilisasi Minyak Goreng menggunakan Mikroemulsi Ekstrak Kulit Jeruk. [Tesis]. Yogyakarta. Program Pasca Sarjana Ilmu Pngan. Universitas Gajah Mada.

- Azima, F., Muchtadi, D., Zakaria, F R., dan Priosoeryanto. 2004a. Kandungan Fitokimia dan Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*). *Stigma*. Volume XII No. 2
- \_\_\_\_\_. 2004b. Potensi antihiperkolesterolemia ekstrak cassia vera *Cinnamomum burmanii* Nees et Blumo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15: 145-153.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo H. dan Adiono. Jakarta: UI Press
- Bird, T. 1993. *Kimia Fisik untuk Universitas*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Burt, S., 2004, Essential Oils: Their Antibacterial Properties and Potential Applications In Food-A Review. *International Journal of Food Microbiology*. 94:223-253.
- Cikita, indah. 2015. Pengaruh Kadar Flavonoid Total dan Waktu Kontak Flavonoid Ekstrak Daun Katuk Sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. [Skripsi]. Medan: Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.
- Dali, S., Patong, A.R., Jalaluddin, M.N., dan Parenrengi, P.A. 2011. Pemurnian dan Karakterisasi Enzim Lipase dari *Aspergillus Oryzae* pada Kopra Berjamur. *Jurnal Natur Indonesia*. 14(1):26-31.
- Davidson, A., 1970. *Handbook of Precision Engineering*. Mc.Graw Hill Book Co. Great Britin.
- Danarsi, C. S., Noer, E. R.. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Labu Kuning. *Journal of Nutrition College*. 5(2): 58-63.
- Fajrin, A., Setyowat, K., Iskandar, A., Sugiarto, Yuliasih, I. 2000. *Pengemasan I. Teknologi Industri Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Febriani, Yunisha. 2015. *Tekstur Analyzer*. [Laporan Pratikum Kimia Analisis Instrumentasi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Gillespie, S. dan Bamford, K., 2009. *Mirobiologi Medis dan Infeksi*. Jakarta: Erlangga.

- Gupta, C., Garg, A. P., Uniyal, R. C., dan Kumari, A. 2008. Antimicrobial Activity of Some Herbal Oils Against Common Foodborne Pathogens. *African Journal of Microbiology Research*. 2:258-261.
- Hariyadi, P. 2008. Teknologi Penggorengan. *Foodreview Indonesia*. Vol. 3., No. 3.
- \_\_\_\_\_.2010. *Mengenal Minyak Sawit dengan Beberapa Karakteristik Unggulnya*. Jakarta : Tim GAPKI (Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia)
- Hastuti. A. M., dan Rustanti. N. 2014. Pengaruh Penambahan Kulit Kayu Manis Terhadap Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Miletus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. Vol. 3., No. 3.
- Hidayat, Fadlan. 2019. *Teknologi Pengemasan*. Banda Aceh : Universitas Serambi Mekah.
- Hernando, D., Septinova, D., Adhianto, K. 2015 Water Content and Microbial Quality of The Meat in Bandar Lampung Abattoirs. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Huang, Y., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98:529-538.
- Hubeis, M.. 2010. *Pengantar Pengolahan Tepung Sereal dan Biji-bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Imelda. 2020. 4 Manfaat Kayu Manis untuk Mendapatkan Kulit Glowing Tanpa Cacat. Dikutip dari <https://womantalk.com/beauty/article/4-manfaat-kayu-manis-untuk-mendapatkan-kulit-glowing-tanpa-cacat-ypOE5/> diakses pada 17 Februari 2020
- Jakhetia, V., Patel, R., Khatri, P., Pahuja, N., Garg, S., Pandey, A., Sharma, S. 2010. Cinnamon : A Pharmacological Review, *Journal of Advanced Scientific Research*, 1(2):19-23
- Javanmardi, J., Stshnoff, C., Locke, E., dan Vivanco, J.M. 2003. Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Iranian Ocimum Accessions, *Food Chem*, 83:547-550.
- Jawetz, E., 1975. Synergism and Antogism Among Antimicrobial Drugs, *The Western Journal of Medicine*, 123, 87-91.

- Kalengkongan, C., Pontoh, J., dan Fatimah, F.. 2013. Hubungan Antara Beberapa Kriteria Kualitas Dengan Warna Gula Aren, *Jurnal Ilmiah Sains*, Vol. 13., No. 2.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Khasanah, L.U., Anandito, B.K., Utami, R., Muhammad, D.R.A., dan Masruro, A. 2014. Pengaruh Suhu Destilasi Fraksinasi Terhadap Kadar dan Kandungan Senyawa Aktif Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*). *Prosiding Seminar Nasional*: Surakarta : 24 April 2014. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret: Hal. 109-119
- Khopkar, S. M., 2008. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat
- Latief, M., Tafzi, F., dan Saputra, A., 2013, Nilai antioksidan Minyak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung* 2013.
- Mardianto, Dodi. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Ekstrak *Cassia Vera* terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mc.Cash. E.M., 2001, *Surface Chemistry*, Oxford : Oxford University Press
- Mubarak, Z., Chismirina, S., Qamari, C. A.. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Cakradonya Dent J*. 8(1):1-76
- Muliana, Rena. 2019. Kemasan Pie Susu, Pisang Nugget, Terbul Mini. Dikutip dari <https://cetakoffset-malang.blogspot.com/2019/05/kemasan-pie-susu.html?m=1/> diakses pada 20 Februari 2020
- Mulyatiningsih, E. 2007. *Teknik-teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Tim Dosen Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nenda, W. A.. 2017. Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam di Kenagrian Alahan Panjang Kabupaten Solok. [Skripsi]. Padang : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Niu, C., Gilbert, E. S.. 2004. Colorimetric Method for Identying Plan Essential Oil Componentes That Affect Biofilm Formation and Structure. Dikutip dari

<http://AmericanSocietyForMicrobiology009-2240.pdf/> diakses 17 Februari 2020

- Noverita. 2009. Identifikasi Kapang dan Khamir Penyebab Penyakit Manusia pada Sumber Air Minum Penduduk pada Sungai Ciliwung dan Sumber Air Sekitarnya. *Vis Vitalis*, 2(2):15-19.
- Nurhasanah, S., Wulandari, N., Munarso, J., Hariyadi, P. 2017. Stabilitas Oksidasi Lipida Terstruktur Berbasis Minyak Kelapa dan Minyak Kelapa Sawit. *Buletin Palma Volume 18* (2). Hal 53-62
- Ou, B., Huang, D., Woodill, M. H., Flanagan, J. A., dan Deemer, E. K.. 2002. Analysis of Antioxidant Activities of Common Vegetables Employing Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP). A Comparative Study. *Journal Agric Food Chem.* 50, 3122-3128.
- Pangestuti, Rahayuning, D., Rohmawati, S.. 2018. Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng Pedagang Gorengan di Wilayah Kkecamatan Tembalang Kabupaten Semarang. *Amerta nurt.* Vol 2(2): 205-211.
- Rismunandar. 1993. *Kayu Manis*. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Rismunandar dan Paimin, F. B.. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Semangat
- Rorong, J. A. 2013. Analisis Asam Benzoat dengan Perbedaan Preparasi pada Kulit dan Daun Kayu Manis. *Chem. Prog.* Vol. 6, No. 2
- Rossel, J. B.. 2001. *Frying: Improving Quality*. Cambridge: Woodhead Pub Ltd.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. Hal: 59.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J. D., and Corke, H. 2007. The In Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spice and Medicinal Herb Extracts. *International Journal of Food Microbiology* 117 (2007) page 112–119.
- Silfia. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Fisika-Kimia dan Penerimaan Organoleptik*. Padang: Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang.
- Sistiawan, W.. 2011. *Modul Pratikum Biokimia*. Sukabumi: Universitas Muhammadiyah Sukabumi.
- Sucipta, N., Suriasih, K., Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Sudarmadji, S.. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press
- Syarief, Rizal. 2007. *Pengemasan Pangan*. In: *Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka. ISBN 9796897512.
- Syarief R, dan Halid Y. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamara, Melisa. 2020. Pendugaan Umur Simpan Rendang Belut dalam Berbagai Kemasan dengan Metode *Accelerated Shelf Lie Testing* (ASLT) Berdasarkan Pendekatan *Arrhenius*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Tandy, E.. 2012. Kemampuan Adsorben Limbah Lateks Karet Alam terhadap Minyak Pelumas dalam Air. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Volume 1 No. 2. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Thomas, J. dan Dhuethi, P. P.. 2001. *Handbook of Herbs and Spices : Cinnamon*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England. 144-145
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., dan Purwani, E. Y. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa*) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. *Jurnal Pangan*. 24(3):167-182
- Widayanti, S. M., Permana, A. W., Kusumaningrum, H. D. 2009. Kapasitas Kadar Antosianin Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Berbagai Pelarut dengan Berbagai Metode Maserasi. *J. Pascapanen*. 6(2): 61-68.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Betty, S. L. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioak*. Padang: Andalas University Press.