DAFTAR PUSTAKA

[AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC. AOAC Int.

Abdurachman dan Nurwati H. 2011. *Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (Cinnamomum burmanii BL)*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol. 29 No. 2. Hal 128-141

Amalia, T., R. 2015. *Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut Dan Daya Terima Keripik Tempe*. [Disertasi]. Universitas Muhammadiyah, Surakarta

Anas, Sumadi, dan Irwan. 2007. *Variabilitas Genetik dan Penurunan sifat Beberapa Karakter Penting 19 Genotip Elite Sorgum (Sorgum bicolor* (L.) Moench) *Pada Pertanaman Musim Kering*. Proseding, Simposium, Seminar dan Kongres IX Perhimpunan Agronomi Indonesia (PERAGI). Fakultas Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung. 167 – 172.

Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta

Anderson, R. A. 2008. *Chromium and Polyphenols from Cinnamon Improve Insulin Sensitivity*. Proceedings of The Nutrition Society. 67: 48-53.

Anshari, A. 2019. *Penentuan Umur Simpan Sala Lauak Beku pada Kemasan Polipropilen (PP) Kondisi Vakum dan Non Vakum*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Anto dan Rahman, R. 2018. *Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam*. Jurnal Agropolitan, 5(1), 1-11.

Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Astuti dan Salima, D. 2020. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomun burmanni) Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.)*. [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. UIN Raden Intan. Lampung.

Aswin, S. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassiavera Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Teh Herbal Daun Binahong (Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

Azima, F., Muchtadi, D., Zakaria, F. R., dan Priosoeryanto, B. P. 2004. *Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (Cinnamomum burmannii)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. XII(2): 232-235.

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

Blahova, J. and Zdenka, S. 2012. Research Article : *Assessment of Coumarin Levels in Ground Cinnamon Available in the Czech Retail Market*. The Scientific World Journal. doi : 10.1100/2012/263851.

Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wootton, M. 1987. Food Science. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 364 hal

Cahyadi, W., Yudi, G., dan Farida, N. 2020. *Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (Canna Edulis) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi*. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 7(1), 17-25.

Chan, K. W., Khong, N. M. H., Iqbal, S., Ch'ng, S. E., Younas, U., and Babji, A. S. 2014. *Cinnamon bark Deodorised Aqueous Extract As Potential Natural Antioxidant in Meat Emulsion System: A Comparative Study with Synthetic and Natural Food Antioxidants*. J. Food Sci. Technol. 51(11): 3269-3276.

Daroini, O. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Campuran The Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) dan Daun Ceremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeels.)*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Dewi, F. K. 2016. *Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) pada berbagai suhu pemanggangan*. [Doctoral dissertation]. Fakultas Teknik Unpas.

Dicko, Gruppen, Traoré1, Voragen; and van Berkel. 2006. *Sorghum grain as human food in Africa: relevance of content of starch and amylase activities*. African Journal of Biotechnology Vol. 5 (5), pp. 384-395.

Elviani, Y. 2013. *Efek suhu dan jangka waktu pemanasan terhadap kadar protein yang terkandung dalam sarang burung walet putih (Collocalia fuciphagus)*. [Skripsi]. Universitas Kristen Maranatha, Bandung

Evizal R. 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Bandar lampung : Penerbit Penelitian Universitas Lampung.

Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Faridah, A. 2008. *Patiseri jilid I* . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.

Firmansyah, Muh.Aqil dan Suarni. 2013. *Penanganan pasca panen sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Serelia. Kementerian Pertanian.

UNIVERSITAS ANDALAS

Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Vol. 4, No. 2, Hal 17-29

Friesen, J. 2013. *Gluten-Free Cookies for Santa*. TheBakingBeausties.com

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

Hastuti dan Rustanti, N. 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. 3(3):362-369.

Iriany dan Makkulawu. 2014. *Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Sorgum*. Sulawesi Selatan : Balai Penelitian Tanaman Serealia.

[Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Farmakope Herbal Indonesia. Edisi II. Jakarta.

Latief, M., Tarigan, I. L., Sari, P. M., dan Aurora, F. E. 2021. *Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Daun Sungkai (Peronema canescens Jack) Pada Mencit Putih Jantan Antihyperuricemia Activity of Ethanol Extract of Sungkai Leaves-(Peronema canescens Jack) in Male White Mice*. Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia. 18(1).

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

Manley. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiecester Publisher.

Miftakhur, R. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta, Kayu Manis dan Campurannya*. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(2):75-83. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.

Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Alfabeta*. Bandung. 188 hal.

Nurcahyani, F. 2020. *Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (Canna Edulis) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Parinduri, M. E. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricencis) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam* (Sechium edule). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41.

Phinanthie S. 2012. *Kajian resistensi lima varietas sorgum serhadap Sitophilus zeamais Motsch (Coleoptera: Curculionidae)* [Skripsi]. Departemen Proteksi Tanaman. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Pomeranz dan Meloan. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. The AVI Publishing Company Inc. New York.

Pratiwi. N. 2021. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe Dan Tepung Mocaf* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Rakhmawati, N. 2014. *Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dan tepung konjac (Amorphophallus oncophillus).* Jurnal Teknosains Pangan Vol. 3 No. 1

Rampengan VJ, Sembel DT. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasn Mutu Pangan.* Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.

Rismunandar dan Paimin. 2001. *Kayu Manis Budi Daya & Pengolahan*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.

Romansyah, Y. 2011. *Kandungan Senyawa Bioaktif Antioksidan Karang Lunak Sarcophyton sp. Alami dan Transplantasi di Perairan Pulau Pramuka, Kepulauan Seribu*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Kelautan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Rosida, D. F., Nindya, A., P., dan Maghfiroh, O. 2020. *Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (Xanthosoma sagittifolium) dengan penambahan tapioka.* Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 14(1), 45-56.

[SNI] 2973:2011. 2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sahara. R. 2019. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Kunyit (Curcuma longa L.) terhadap Organoleptik Bekasam Ikan Patin (Pangasius hypopthalmus)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).

Santos, R. R., Andrade, M., Madella, D., Martinazzo, A. P., Moura, L. A., Ramos, N., and Silva, A. S. 2017. *Revisiting An Ancient Spice with Medical Purposes: Cinnamon*. Trends in Food Science & Technology. 62: 154-169.

Sebranek, J. 2009. *Basic curing ingredients. Di dalam: Tarte R, editor. Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.

Setyaningsih, Apriyantono dan Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Setyowati dan Nisa. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder).*Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 224-231.

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.

Silfia, S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Cassiavera (Cinnamommum burmannii) Mutu Rendah Terhadap Kualitas Oleoresin.* Jurnal Litbang Industri, 3(2), 109-115.

Smith. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies*. Vol. 1. Applied Science Publisher Ltd. London

Sriwahyuni, I. 2010. *Uji Fitokimia Ekstrak Tanaman Anting-Anting (Acalypha indica Linn) dengan Variasi Pelarut dan Uji Toksisitas Menggunakan Brine Shrimp (Artemia salina Leach).* [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.

Suarni dan S. Singgih. 2002. *Karakteristik sifat fisik dan komposisi kimia beberapa varietas/galur biji sorgum*. J. Stigma 10(2): 127– 130.

Suarni dan S. Widowati. 2016. *Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*. Balai Penelitian Tanaman Serelia

Suarni dan Ubbe. 2005. Perbaikan kandungan nutrisi dan sifat fisikokimia tepung sorgum dengan enzimatis (α-amilase) dari kecambah kacang hijau. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Univ. Tadulako & Forum Kerja Sama Kimia KTI*. hlm. 92–95.

Suarni. 2004. *Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan*. Journal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 23(4): 45–151.

Sujatmiko, Y. 2014. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap Escherichia Coli Sensitif dan Multiresisten Antibiotik* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Sumarno. 2013. *Sorgum.* Jakarta: IAARD Press Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Jln. Ragunan 29, Pasar minggu, Jakarta.

Susila, B., A. 2005. Keunggulan Mutu Gizi Dan Stfat Fungsional Sorgum (*Sorghum Vulgare*). *Prosiding Seminar Nasional Teknoiogi lnovatif Pascaponen untuk Pengembangan lndusrri Berbasis Pertanian.* Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. 527-534

Susilowati dan Saliem. 2013. *Perdagangan sorgum di pasar dunia dan asia serta prospek pengembangannya di Indonesia*. Inovasi Teknologi dan Pengembangan.

Suwarto, Yuke O., dan Silvia H. 2014. *TOP 15 Tanaman Perkebunan* . Penebar Swadaya. Jakarta.

Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri).* Padang: Andalas University Press.

Tasia dan Widyaningsih, T., D. 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

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

Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Majalah Pangan No. 36/X/Januari 2001; Hal. 3-11 (Jakarta: Puslitbang Bulog, 2001).

Wilderjans, Pareyt, Goesaert, Brijs, dan Delcour. 2008. *The role of gluten in a pound cakesystem : a model approach based on gluten-starch blends*. Journal of Food Chemistry. 110:909-915

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

Winarno, F. G. dan Fardiaz, S. 2008. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka.Jakarta.

Wootton B., P. C., Moran, A., and Ryan, L. 2011. *Stability of The Total Antioxidant Capacity and Total Polyphenol Content of 23 Commercially Available Vegetable Juices Before and After in Vitro Digestion Measured by Frap, DPPH, ABTS and Folin–Ciocalteu Methods*. Food Res. Int. 44(1): 217- 224.

Yamin, M., Ayu, D. F., dan Hamzah, F. 2017. *Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (Cassia alata L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 hal.

Yenrina, R., Yuliana, dan Dini. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan. Padang*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.

Zubair, A. 2016. *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung: Unpad Press Gedung Rektorat Unpad Jatinangor, Lantai IV Jl. Ir. Soekarno KM 21 Bandung.