

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.K. dan F. Kurniawan. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) sebagai Adsorben Cr(VI) dengan Metode Batch dan Kolom. *Jurnal Sains POMITS*. 1 (1): 1-6.
- Anonim. 2015. Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak. Diambil dari www.saguersculinarymanagementpartner.com (diakses tanggal 20 Januari 2016).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Virginia.
- Azima, F., Muchtadi, F.r Zakaria dan B.P Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Cassia vera (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Stigma* 9 (2) :145 – 152.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- De Guzman, C.C dan J.S. Siemonsma. 1999. *Plant Resources of South East Asia No. 13: Spices*. PROSEA. 400 pp.
- Desmiaty, Y., H. Ratih, M.A. Dewi. dan R. Agustin. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total Pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Jurnal Ortocarpus*. 8: 106-109.
- Fikri Fathoni. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Sulfat. [Skripsi]. FTP Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F,T. 2001. *An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage*.: Journal of Dairy Science
- Gunawan, A. I. 2013. Manfaat Kulit Salak Menurunkan Diabetes. Diambil dari <http://orangciakar.blogspot.com>, diakses pada 21 September 2015.
- Hariana, A. (2007). Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hieronymus, 1990, Salak Pondoh. Kanisius. Yogyakarta.
- Hendri, Z., R. Arianingrum, dan B.M. Zuhdi. 2010. Penerapan Teknologi Pemanfaatan Kulit Salak pada Produk Keramik Guna Peningkatan Usaha Kerajinan Keramik di Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Indriati, M.R. 2015. Pengaruh Lama Penyangraian dan Penambahan Gula Kelapa

pada Pembuatan Bubuk Biji Salak dengan Derajat Penyangraian Berat terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Irwanto, S. 2012. Studi Pembuatan Teh Pucuk Gambir Bercita Rasa Cassiavera. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

I W. Karta, L. A. N. K. Eva Susila, I N. Mastra, P. G. Asnawa Dikta. 2015. Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Berdaya Saing. Jurnal Virgin 1 (2) : 123 - 133

Latuconsina, N.H. Fatimawali dan Citraningtyas, G. 2014. Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak pada Tikus Putih Galur Jantan Wistar. Jurnal Ilmiah Farmasi. 3 (3) : 176 – 181

Martin, M.A., Goya, L., dan Ramos, S. 2013. *Potential for Preventive Effects of Cacao and Cacao Polyphenols in Cancer*. Department of Metabolism and Nutrition, Institute of Food Science and Technology and Nutrition (ICTAN-CISC), Jose Antonio Novais 10, Ciudad Universitaria, 28040. Madrid: Spain. 66p.

Nazaruddin dan Kristiawati, R. 1992. 18 Varietas Salak. Penebar Swadaya. Jakarta.

Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity Medallion Laboratories : Analytical Progress*. A publication of Medallion Labs : 1-4.

Pratiwi, I. Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* BI.). [Skripsi]. Yogyakarta. UAJY

Purbasari, N.F. 2015. Pengaruh Lama Penyangraian dan Penambahan Gula Kelapa Pada Pembuatan Bubuk Biji Salak dengan Derajat Penyangraian Medium terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Purwijantiningsih, E., Pranata, F. S., Yulianti, L. I. M. 2011. Optimasi Kadar Maltodekstrin pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* BI.). Laporan Penelitian Kelompok. UAJY, Yogyakarta.

[SNI] Standar Nasional Indonesia. 01-3542-2004. Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Ravindran, P.N. Babu, K.N. Shylaja, M (editor). 2004. *Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum*. CRC Press. USA. P. 185-198.

Rismunandar. 1993. *Kayu Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta.

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

Rohmah, M. 2009. Kajian Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kayu Manis (*Cinnamon unburmanii*), dan Campurannya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (2) : 75 – 8

Rusli, S dan Abdullah A. (1988). Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*.

Sabari. 1983. *Masalah Pemanenan Buah Salak*. Sub Balai Penelitian Tanaman Pangan Pasar Minggu. Jakarta.

Sari, I. P. 2013. Pengaruh Penambahan Kosentrasi Kulit Kayu Manis (*Cassia vera*) Terhadap Teh Celup Daun Sukun (*Artocarpus altilis*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Setyaningsih, D. Apriyanto, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor

Simbala, Herny E.I. 2009. Analisis Senyawa Alkaloid beberapa Jenis Tumbuhan Obat sebagai Bahan Aktif Fitofarmaka. Diambil dari <http://moko31.files.wordpress.com/2011/05/gandarusa-22.pdf> (diakses tanggal 26 Februari 2012).

Siregar, L. N. 2009. Analisis Finansial Industri Pengolahan Dodol Salak dan Prospek Pengembangannya di Kabupaten Tapanuli Selatan. Skripsi. USU. hal. 27

Soekarto, S. T., 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. IPB-Press. Bogor.

Soetomo, M. 2001. *Teknik Bertanam Salak*. Sinar Baru Algensindo. Bandung.

Standar Nasional Indonesia. 1989. *Dekstrin untuk Industri Non-Pangan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian (edisi keempat)*. Liberty, Yogyakarta

Sujatmiko, T. 2012. Panen Raya, Harga Salak Merosot. Diambil dari <http://krjogja.com/read/152537/panen-raya-harga-salak-merosot.kr>, diakses pada 29 Januari 2016.

- Sumarto. 1976. Perhitungan Biaya Produksi dan Pemasaran Salak Condet. Bul. Hort.1 : 69-76.
- Susianti, Epi., 2014. Pemamfaatan Biji Cempedak (*Artocarpus chempeden*) dan Tepung Biji Durian (*Durio ziberthinus* Murr) dalam Pembuatan bakso Ikan, Medan: Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Diakses 28 September 2015.
- Supriyadi, Suhardi, M. Suzuki, K. Yoshida, T. Muto, A. Fujita, dan N. Watanabe. 2002. *Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (Salacca edulis Reinw) Cv. Pondoh during Maturation. J Agric Food Chem. 50 (26): 7627-7633.*
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumpun Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1) : 31-36.
- Tandi, E.K. 2010. Pengaruh Tanin terhadap Aktivitas Enzim Protease. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar.
- Tim Karya Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Buah Salak. CV Nuansa Aulia. Bandung.
- Tjahjadi, N. 1989. Bertanam Salak. Kanisius. Yogyakarta.
- Trilaksani, W. 2003. “ Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan”. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widodo, D.S. 2010. Kimia Analisis Kuantitatif Dasar. Penguasaan Aspek Eksperimental. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Widyotomo, Sukrisno. 2008. Pengaruh Suhu dan Beban Sanggrai terhadap Perubahan Karakteristik Fisik Keping Biji Kakao. [Jurnal]. Teknik Pertanian. Vol VI No. 1. Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian. Departemen Pertanian . Serpong.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi edisi terbaru. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsi, H, 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Yulisna, R. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk *Cassiavera* pada Bubuk Kopi Robusta dan Dua Cara Penyeduhan terhadap Karakteristik Mutu Bubuk Kopi Campuran dan Minuman Kopi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.