

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, S. A. 1997. Tinjauan Umum Tentang Daging dan Masalahnya. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Akakawa, M. And K. Suyama. 2001. Amine oxidase lie activity of flavonoid. Europe Jurnal Biochemryist. 268, 1953-1963.
- Amos. 2010. Kandungan Katekin Gambir Sentra Produksi di Indonesia. Pusat Pengkajian Teknologi Agroindustri Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jurnal Standardisasi Vol. 12, No. 3 Tahun 2010: 149 – 155 Meat Scienc. Kendall// Hunt Publishing Company, Iowa.
- Arakawa, H., M. Masako, S. Robiyusi dan Miyazaki. 2004. Role of hydrogen proxide in bacterial action of catechin. Biological & Pharamaceutical Bulletin, Vol. 3227: 227-228
- Astawan. 2004. Mengapa kita perlu makan daging. <http://www.gizi.net/cgi-bin/>. 28 Januari 2009.
- Barus, Pina. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet Dan Antioksidan Alami Pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Chu, D. C dan Juneja, L. R. 1997. General Chemical Composition of Green Tea and it's Infusion Chemistry and Applications of Green Tea. CRC Press LLC. USA : 13 –21.
- Cowan, M.M. 1999. Plants product as antimicrobial agent. Journal of American Society for Microbiology. 12(4): 564-582.
- Dhalimi, A. 2006. Permasalahan gambir (*uncaria gambir* L.) di Sumatera Barat dan alternatif pemecahannya. Perspektif Volume 5 Nomor 1, Juni : 46-59.
- Fajri, P.2013. Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang Dan Kalio Khas Sumatera Barat (*Biological Value Evaluation Of Protein In Rendang And Kalio-Traditional Cuisine Of West Sumatera*) . Fakultas Peternakan. IPB.
- Febrianti. 1999. Identifikasi proses pengolahan, komposisi kimia dan lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap rendang daging sapi dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas, Padang.

- Frankel, F. N. 1983. Recent Advances in the chemistry of rancidity of fat. Northern Regional Research Center, Agric. Res. Service. Dept. Agric., Illinois.
- Freidon Mohd. Nor., Suhaila M., Nur Aini Idris and Ismail, R (2009)., "Antioksidative Properties Of Curcuma Long a Leaf Extract in Accelerated Oxidation and Deep Frying Studies". J. Am Oil Chem Soc. 86; 141-147.
- Gunardi, E. 1986. Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging dan telur. Liberty, Yogyakarta.
- Haryanto. 2009. Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia. Pallmal, Yogyakarta
- Hayani, E. 2003. Analisis Kadar Catechin dari Gambir Dengan Berbagai Metode. Buletin Teknik Pertanian Vol. 8, No. 1.
- Herlina, N., Ginting, dan M. Hendra, 2002, Lemak dan Minyak, Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Jeong, S. M., Kim, D. R., Nam, K. C., Ahn, D. N dan Lee, S. C. 2004. Effect of Seed Roasting Conditions on the Antioxidant Activity of Defatted Sesame Meal Extracts. Journal of Food Science. 69 : 377 –381.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawal, O.S. 2004. Functionality of African locust bean (*Parkia biglobosa*) protein isolate: Effect of pH, ionic strength and various protein concentrations. J. Food Chemistry. 86:345-355.
- Lawrie, R. A. 1998. Lawrie's Meat Science. 6th Edition. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging, Terjemahan Amirudin Parakkasi. Indonesia University Press, Jakarta
- Lucida, H. 2006. Determination of the catechin from Gambir (*Uncaria Gambir* (Hunter) Roxb), SOPMS 12 International Conference, November 2006. Padang
- Mainofri. 1990. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Rendang Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Murhadi, 1994. Identifikasi dan Ketahanan Panas Bakteri pada Produk Rendang Daging Sapi. Tesis. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.

- Nafi, A., T. Susanto, dan A. Subagio. 2007. Pengembangan tepung kaya protein (TKP) dari Korokomak (*Lablab purpureus* (L) Sweet) dan Korokratok (*Phaseolus lunatus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XVII no.3:159-165.17
- Nakagawa, K. 2005. Antioxidative Activity of 3-O-Octanol –(+)-Catechin, a Newly Synthesized Catechin, in Vitro. Department of Food and Nutrition, Kyoto Women's University. Japan. *Journal of Health Science*, 51(4), 492-496
- Nasrun, N., H. Idris, dan H. Syamsu. 1997. Pemanfaatan daun gambir sebagai pestisida nabati untuk pengendalian penyakit kanker batang pada tanaman kayu manis. *Prosiding Kongres Nasional XIV Perhimpunan Fitopatologi Indonesia*, Palembang, 27-29 Oktober 1997. Hlm 480-482.
- Natasasmita, S., R. Priyanto dan D. M. Tauchid. 1987. *Evaluasi Daging*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nazir, N 2000. *Gambir: Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya*. Yayasan Hutanku, Padang.
- Nuridinar, A. 2010. Pengaruh Penambahan Antioksidan dari Gambir Terhadap Kualitas, Umur Simpan dan Nilai Organoleptik Rendang Telur. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Pambayun, R., Gardjito, M., Sudarmadji, S., Kuswanto, K.R. 2007. Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak Produk Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*). *Majalah Farmasi Indonesia* 18(3).
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmi. 2009. *Penggunaan Ekstrak Daun Dan Ranting Tanaman Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Sebagai Bahan Antimikroba Pada Telur Asin*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Sandra, A. Novia, D. Kasim, A dan Nuridinar. A. 2011. Pengaruh Penambahan Katekin Gambir Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur. *Laporan Hasil Penelitian Dosen Muda*. Universitas Andalas. Padang.
- Sediaoetama, A. D. 1999. *Ilmu Dizi dan Diit di Daerah Tropik*. Balai Pustaka, Jakarta.
- Shu-Yan, Z., Chao-Gu Z., Xi-Yun, Y. dan Wei-Xi, T. 2008. Low Concentration Of Condensed Tannins From Catechu Significantly Inhibits Fatty Acid Synthase And Growth Of MCF- 7 Cells, *Biochemical and Biophysical Research Communications* 371.

- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Jakarta.
- Steel, R. G., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Bometrik. Ahli Bahasa Bambang Sumiatri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- The Merck Index. 1983. An Encyclopedia of Chemical and Drugs, 10th ed., Merck & Co Inc, Pathway W.J. USA.
- Triana, A. 1998. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Yanishlieva-Maslarova, N.V. 2001. Inhibiting Oxidation. J, Pokorny, N. Yanishlieva & M. Gordon. Antioxidant in Food. Woodhead Publishing Limited. New York.
- Yuliani, S., E. Hayani, dan K. Supriadi. 1999. Pemeriksaan kandungan kimia aktif antimikroba gambir. Makalah Seminar PERHIPBA, Universitas Pancasila, Jakarta. 9 hlm
- Yongki, K.L. 2009. Prosedur Ekstraksi Senyawa Fenol dan Antibakteri dari Produk Tanaman Gambir Yang Disertai Metode Analisanya. Diakses : 25 Mei 2009. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/prosedur-ekstraksi-senyawa-fenol-Dan-antibakteri-Dari-Produk-tanaman-gambir-yang-disertai-metode-analisanya/htm>