

DAFTAR PUSTAKA

- Akram. 2010. *Penentuan kandungan fenol total, tannin terkondensasi, dan flavonoid dan aktiviti antioksidan ekstrak Uncaria gambir*. Majalah Farmasi Indonesia, 22(1), 50 – 59.
- Ankri S, Mirelman D. Antimicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes and Infection*. 1999;1:125–129.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung
- Astawan, M. 2004. *Makan Rendang dapat Protein dan Mineral*. Dari <http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde/rendang.php> diakses/ diakses 23 November 2013
- Astawan, M. 2009. Kayu Manis Tangkal Kanker Hati ganas. *Tabloid Gaya Hidup Sehat*: Jakarta
- Astawan, M. 2011. *Ketumbar Si Kecil Bermanfaat Besar*. Dari <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/> di akses 20 maret 2013
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., Wootton., 2010. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia (IU-press). Jakarta
- Darmini, N. 1998. *Aktivitas Antioksidan Bumbu Segar Masakan Tradisional Indonesia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Darwis. 1991. *Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae*. Pusat Penelitian Pengembangan Tanaman Industri. Bogor.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2006. *Daftar Komoditi Binaan*. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 511/Kpts/Pd.310/9/2006.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Ete, A dan Alam, N. 2009. *Karakteristik Mutu Bawang Goreng Palu Sebelum Penyimpanan*. *J. Agroland* 16 (4) : 273- 280
- Farrel, K.T. 1990. *Spicies, Condiments and Seasonings*. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Hartati, N. D. 2001. *Kajian Penggunaan Bilangan Thiobarbituric Acid (TBA) Sebagai Indikator Peduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai*. Fakultas Teknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hartanto, H. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (*Theobroma cacao L*) dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas 1,1 Diphényl-2-Picrylhydrazil (DPPH). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- Hikmawati, N. A. 2013. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Protein Rendang daging Secara In-vitro. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Jimenez, J. P., Arranz, S., Tabernero, M., Rubio, E. D., Serrano, J., Goni, I., Calixto, S., 2008. *Updated Methodology to Determine Antioxidant Capacity in Plant Foods, Oils, and Beverages Extraction, Measurement, and Expression of Results*. Journal of Elsevier. Food Research International volume 42 Issue 3
- Kuncahyono, I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap 1,1-Dyphenyl,-2-Picrylhidrazyl (DPPH). Semnas Teknologi. ISSN:1978-9777
- Ketaren, S. 1986. *Minyak Dan Lemak Pangan*. UI-Press: Jakarta
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar harapan.
- Kikuzaki dan Nakatani, 1993 . Antioxidant effects of some ginger constituents. J. Food Science
- Katrina, A. 2000. *Pengaruh Pemanasan Bumbu Rendang Terhadap Aktivitas Antimikroba pada Staphylococcus aureus dan Bacillus cereus*. [skripsi] teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lipoeto, N.I., Agus, Z., Masrul, M., et al. 2001. Contemporary Minangkabau Food Culture in West Sumatra, Indonesia. Asia Pasific J Clin Nutr. 10(1):10-16
- Lulail, J. 2009. *Kajian Hasil Riset Potensi Antioksidan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian FATETA IPB Serta Aplikasi Ekstrak Bawang Putih, Lada, dan Daun Sirih pada Dendeng Sapi*. [skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta
- Mudawaroch, R dan Zulfanita. 2012. *Kajian Berbagai Macam Antioksidan Alami Dalam Pembuatan Sosis*. Jurnal Surya Agritama volume 1 No. 1
- Marista, G. M. 2011. *Penapisan Aktivitas Penghambat Enzim Alfa-Glukosida dan Identifikasi Golongan Senyawa Pada Beberapa Tanaman yang Secara Tradisional Digunakan Sebagai Antidiabetes*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung
- Munchtadi. T.R. dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bandung
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. Direkrorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Murhadi. 1994. Identifikasi dan ketahanan panas bakteri pada produk rendang daging sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Nely, Fany. 2007. Aktifitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM (*Active Oxygen Method*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, W. N. E. 2013. *Identifikasi Proses Pengolahan Dan Karakteristik Mutu Rendang Di Daerah Sumatera Barat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Pragdimurti, E. *et all.*, 2012. *Penuntun Pratikum Evaluasi Biologis Komponen Pangan* . Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Prajnanta, F. 2002. *Bertanam Cabe Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Prianto, H. 2013. *Isolasi dan Karakteristik dari Minyak Bunga Cengkeh*. Kimia Student Journal. Vol.1,No.2. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Rahayu, W. P dan Dyah, S. R., 2000. *Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antimikroba Bumbu Gulai*. Didalam jurnal : Teknologi dan Industri Pangan
- Rahayu, W.P . 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industry Terhadap Bakteri Pathogen dan Perusak* didalam jurnal : Teknologi dan Industri Pangan
- Raharjanti, D. S. 2000. *Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antimikroba Bumbu Gulai*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ricky, H., Rudiansyah., Titin, A.Z., 2012. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Family Malvaceae*. Jurnal ISSN 2303-1077
- Ruby, A.J., Khuttan, G., Babu, K. D., Rajasekharan, K. N., and Khuttan R., 1995. Antitumour and antioxidant activity of natural curcuminoids, *Cancer lett.* 94 (1), p. 79 – 83
- Rukmana HR. 1994. *Kunyit*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Roni, A.R. 2008. *Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan Dari Campuran Teh Hijau (Camelia sinensis), Pegagan (Centella asiatica) Dan Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Santoni, A. 2009. Elusidasi Struktur Flavonoid Triterpenoid Dari Kulit Batang Surian (*Toona sinensis*) dan Identifikasi Minyak Atsiri Daun Surian Serta Uji Aktifitas Insektisida. [Disertasi]. Program Pascasarjana. Universitas Andalas
- Sinaga, E. 2000. *Botani Lengkuas (Alpinia galanga L)*. Pusat Penelitian dan pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/P3TOUNAS.
- Soekardi, Y. 2012. *Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*. Yrama Widya: Bandung
- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta
- Sumardi, M. 1992. *Aktivitas Antioksidan Alami dari berbagai Jenis Rempah Khas Indonesia*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Sukasih, E *et al.*, 2009 Optimasi kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruh Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Suyasa, I. N. 2002. Penambahan Asam Asetat dan Asam Laktat Serta Pengaruh Terhadap Kualitas Daging. [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tensiska. Wijaya, H dan Andarwulan. N. 2003. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium dc) Dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya Terhadap Kondisi Suhu dan pH*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan
- Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yola. 2013. *Penentuan Kandungan Kapsaisin pada berbagai Buah Cabai (Capsicum) dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (Kckt)*. Jurnal Kimia Unand (ISSN No. 2303-3401), Volume 2 Nomor 2, Mei 2013, Padang.
- Yuliani. 2011. *Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Jeruk terhadap Staphylococcus aureus dan Eschericia coli*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol.12 no.2
- Wahyu, O. E. 2008. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Lengkuas Merah (Alpinia galanga) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-Pikrilhidrazil). Jurusan Kimia FMIPA UNDIP. Diponegoro
- Wahyuni, R. T. 2013. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Rendang*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Wijayanti, L.R. 2012. Pengetahuan Bahan Agroindustri tentang Rempah-Rempah Jahe. Artikel. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Keamanan Pangan*. Naskah akademis Institut Pertanian Bogor. Bogor

