

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist..* Washington DC. AOAC. pp 261-271.
- Agus, D. S., S. Kumalaningsih, A. F. Mulyadi. 2013. Studi Stabilitas Pengangkutan Susu Segar Pada Suhu Rendah Yang Layak Secara Teknis Dan Finansial (Kajian Suhu Dan Lama Waktu Pendinginan). *Jurnal Penelitian. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya.*
- Alamsyah, A. T. 2004. Perubahan Bilangan Peroksida Tepung Tulang Kaki Ayam Broiler Selama Penyimpanan Dalam Bahan Pengemas Yang Berbeda [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan.* Jakarta. Dian Rakyat. 327 p.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A., & Widowati, E. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Pengaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan, 2(2).*
- Arbain, D., Bakhtiar, A., Putra, D. A., & Nurainas. 2016. *Tumbuhan Obat Sumatera.* Padang: UPT Sumber Daya Hayati Sumatera Universitas Andalas.
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluwarsa Pangan.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan.* Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Asip, F., Mardhiah, R., & Husna. 2008. Uji Efektifitas Cangkang Telur Dalam Mengadsorpsi Ion Fe Dengan Proses Batch. *Jurnal Teknik Kimia, 15(2), 22–26.*
- Astawan, M. 2009. Kayu Manis Tangkal Kanker Hati ganas. *Tabloid Gaya Hidup Sehat:Jakarta.*
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 7474:2009 Rendang daging sapi (p. 48). p. 48. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-3555-1998 Cara Uji Minyak dan Lemak. Jakarta. 31 p.
- CNN. 2017. Your pick: World's 50 best foods. <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>. [16 maret 2017].
- Elistia, R. 2019. Karakterisasi proses pengolahan dan mutu berbagai jenis rendang (belut, lokan, telur, itik afkir dan ayam afkir). *skripsi.* Padang: Fakultas

Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

- Fajri, Prima Yaumil. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. [Thesis]. Bogor. Sekolah PascaSarjana Institut Pertanian Bogor.
- Fajri, Prima Yaumil., Astawan, Made., Wresdiyati, Tutik. 2013. Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan vol.36(2):113-120.*
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan.* Jaklarta. Gramedia Pustaka Utama. 199 p.
- Fitria, M. (2007). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *skripsi.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran.* Yogyakarta: Diandra Creative.
- Haryati. 2013. *Media Pembelajaran Rempah-Rempah dan Bahan Penyegar.* Bandung: Pendidikan Teknologi Industri Universitas Putra Indonesia.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Pengemasan Dan Penyimpanan Bahan Pangan.* Yogyakarta. Graha Ilmu. 201 p.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian, 27(4) Th 2008.*
- Herudiyanto, M. (2008). *Teknologi Pengemasan Pangan.* Jatinagor: Widya Padjajaran.
- Julianti, E., Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan.* Departemen Teknologi Pertanian. Medan, Universitas Sumatera Utara.
- Julinar, E. L., & Fatma. (2005). Pengaruh Proses Pengukusan Terhadap Daya Awet Rendang Daging Sapi Yang Dikemas. *Jurnal Penelitian Sains, (18), 56–68* Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kaemba, A., Suryanto, E., Mamuja, C. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) . *J. Ilmu dan Teknologi Pangan 5(1).* Hal 1-8
- Kartikasari, L. R., Nuhriawangsa, A. M. P., & Ratriyanto, A. 2003. Komposisi Kimia Daging Itik Afkir yang Diberi Pakan dengan Frekuensi Berbeda. *Buletin Peternakan, 27(4), 161–167*

- Ketaren. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI press.
- Kumar, V. 2006. *The Secret Benefits of Spices and Condiments*. (D. Fardila, Ed.). Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Lutfi, M.2010. *Mempelajari Teknologi Pengolahan Manisan Semi Basah Buah Tropis*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Metrohm. 2020. 892 Professional Rancimat: Determination of the oxidation stability of oils and fat, fat-containing foods, cosmetic. metrohm
- Muchtadi. T. R. Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhlisah, F., & Hening, S. 2009. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulia, P. I. 1995. *Perubahan Mutu Santan Kelapa (Cocos Nucifera L.) dalam kemasan Retorch Pouch selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Murdianti, D. 1998. *Mempelajari Pengaruh Ekstrak Daun dan Rimpang Kunyit (Curcuma domestica val.) Terhadap Aktivitas Sitolik Sel Natural Killer (NK) dalam Melisis Sel K-562 Secara In-Vitro*. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W. P., & Arpah. 2003. *Penuntun Teknis Penetapan kadaluwarsa produk industri kecil pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rini, F. Azima, K. Sayuti, Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. Di dalam: *Internasional Conference on Food, Agriculture and Natural Resources, IC-FANRes 2015. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9 (2016): 335-341*.
- Rismunandar, & Paimin, F. B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saragih, S. A. 2008. *Pembuatan dan Karakteristik Karbon Aktif dari Batu Bara Riau Sebagai Adsorben*. Universitas Indonesia.
- Setyaningrum, H. D., & Saporinto. 2016. *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., & Sari, M. . 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangandan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty. 137 p.



- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty. 137 p.
- Sulihandri, H. 2013. *Herbal, Sayur & Buah Ajaib : Koleksi Bahan Alami nan Ajaib untuk Hidup jauh dari penyakit*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Syarief, R., & Halid, H. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Tim Penulis PS. 2001. *Kelapa Sawit Usaha Budidaya. Pemanfaatan Hasil dan Aspek Pemasaran*. Cetakan ketiga belas. Jakarta : Penerbit Swadaya.
- Tim Penyusun BPOM. 2016. *Serial The Power of Obat Asli Indonesia Bawang Putih Allium Sativum L*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Utami, P. 2012. *Antibiotik Alami untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Wahyuni, N.S. 2015. *Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Evaluasi Pengaruh Pemanasan Terhadap Daya Antioksidan Bumbu-Bumbu Rendang [Thesis]*. Padang. Pasca Sarjana Universitas Andalas.
- Wahyuni. R. T. 2014. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Rendang [skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Wellyalina. 2015. *Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Daya AntiMikroba Ekstrak Rempah Utama Bumbu-Bumbu Rendang Terhadap Staphylococcus aureus*. Jurnal Pertanian UMSB vol. 1 No.2 Desember 2017.
- Wellyalina. 2015. *Penentuan Senyawa Fitokimia Dan Aktivitas Antimikroba Buumbu Rendang [Thesis]*. Pascasarjana Universitas Andalas.
- Wenge, F. and A.F. Methews. 1999. *Lactic Acid Production from lactose by Lactobacillus plantarum kinetic model and effects of pH, substrate, and oxygen*. Biochemical Engineering Journal. 3: 163-170
- Yanis, Muflihani. 2006. *Peningkatan Manfaat Daging Itik Melalui Pembuaan Sosis Dengan Teknologi Surimi*. [Thesis]. Bogor. Sekolah PascaSarjana Institut Pertanian Bogor.
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 165 p.
- Yenrina, Rina., Yuliana., Rasymida, Dini. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press Padang. 127 p.
- Yuliani. 2011. *Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Jeruk terhadap Staphylococcus aureus dan Eschericia coli*. Jurnal Farmasi Indonesia. Vol. 12 no.2

Zulfahmi, Muhammad., Pramono, Yoyok Budi., Hintono, Antonius. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comocu* L. Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* vol. 04 No.08 Tahun 2013.

