

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC. AOAC Int.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3714-1995. *Kayu Manis Bubuk*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4272-1996. *Wajik*. Standarisasi Industri Departement Perindustrian.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI 7388:2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- 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.
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life). Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anshari, Arum. 2019. *Penentuan Umur Simpan Sala Lauak Beku pada Kemasan Polipropilen (PP) Kondisi Vakum dan Non Vakum*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Aswin, Shabrina Nashya. 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, dan Priosoeryanto. 2004. *Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassiavera (Cinnamomum burmanii)*. Stigma Volume XII No.2:232-236.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 373 hal.
- Daroini, O. S. 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]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional. Sinar Ilmu.

Dinarwi. 2010. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Jahe Terhadap Mutu Produk Makanan Tradisional Wajik Jahe*. Berita Litbang Industri. 45 (3) : 38-44.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2017. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Gautara dan Soesarsono. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor. 247 hlm.

Halliwell B. 2007. *Oxidative stress and cancer: have we moved forward?*. Biochem. J. 401: 1–11.

Harianja Yosua J.R., Sentosa Ginting, Ismed Suhaidi. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii Blume) Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi*. Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pert., Vol.7 No.1

Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. <http://203.190.37.42/Publikasi/P3274082.Pdf>. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.

Herdwiani, Wiwin, dan Endang Sri Rejeki. 2015. *Uji Aktivitas Sitotoksik Ekstrak Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) terhadap Kultur Sel T47d*. Jurnal Farmasi Indonesia Vol. 12 No. 2.

Jawetz, E, J. melnick, dan Aldelberg., 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. EGC Jawetz, melnick & Adelberg. Jakarta.

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta. 315 Hal.

- Khuluk, Rifki Husnul. 2016. *Pembuatan dan Karakterisasi Karbon Aktif Dari Tempurung Kelapa (Cocous nucifera L.) Sebagai Adsorben Zat Warna Metilen Biru*. [Skripsi]. Fakultas matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kurniasari, R. 1997. *Penentuan Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid dan Bahan Pemanis untuk Pembuatan Selai Nenas Rendah Kalori*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusuma, R.W.R. 2008. *Pengaruh Penggunaan Cengkeh (Syzygium aromaticum) dan Kayu Manis (Cinnamomum sp.) sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Roti Manis*. [Skripsi]. Istitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marfungah Novi, Tamrin, Nur Asyik. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamon burmanii) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Daun Salam (Syzygium Polyanthum)*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol. 4, No.1
- Miftakhur, R. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta, Kayu Manis dan Campurannya*. [Jurnal]. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 188 hal.
- Nifrika, YG. 2016. *Makna Juadah Pada Acara Manjalang Mintuo Di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman*. [Skripsi]. Fakultas Parwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang. Padang. Hal 1-21.
- Pangestuti, D.R.& Rohmawati, S. (2018). *Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. Amerta Nutrition.2(2):205-211
- Parinduri, M. E. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41.
- Prayitno, S.H., Widiyanto dan C.S. Utama. 2014. *Penggunaan Ekstrak Limbah Sayur Dalam Kombinasi Cairan Rumen Sebagai Starter Berdasarkan Total*

*Jamur Serta Keberadaan Kapang Dan Khamir.* Animal Agriculture Journal 3(4): 505-510.

Prihatini, R. I. 2008. *Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal.

Rafita, Ita Dwi, 2015. *Pengaruh Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Terhadap Gambaran Histopatologi dan Kadar Sgot Sgpt Hepar Tikus yang Diinduksi Parasetamol.* [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam.. Universitas Negeri Semarang. Semarang

Raharjo, M. 2004. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan.* Penebar Swadaya. Jakarta. 96 hal

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

Reviansyah, Putra. 2011. *Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren Secara Kelompok Di Kabupaten Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat.* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 43 hal.

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

Rukmana, H. R. 2003. *Budidaya Stevia.* Kanisius. Jakarta.

Rusli dan Abdullah. 1988. *Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia.* Jurnal Litbang Pertanian. VIII (3). hal. 75-79.

Safika, Jamin, P., dan Aisyah, S.2014. *Deteksi Aflatoksin B1 Pada Jenis Makanan Olahan Jagung Menggunakan Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA).* Jurnal Medika Veterinaria. 9(1) : 23-25

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

Saparinto, Cahyo. 2006. *Bahan Tambahan Pangan..* Kanisius. Yogyakarta. 88 hal.

- Saragih, 2008. *Pembuatan dan Karakterisasi Karbon Aktif dari Batubara Riau sebagai Adsorben*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana Bidang Ilmu Teknik. Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi*. UNESA Press, Surabaya.
- Susanto, Tri. 2012. *Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang Diproses melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011*. Balai Riset dan Standardisasi Industri Palembang. Palembang
- Suwarto, Y. Octavianty, dan S. Hermawati. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 89-112.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal 8-9.
- Syarief dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 374 hal.
- Tasia, WRN., dan Widyaningsih, TD., 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
- Tertibeni. 2012. *Aplikasi Pelapis Antimikroba dari Kayu Manis pada Lempuk Durian*. [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press, New York, pp.143-153
- Tokur, B. Dan Korkmaz, K.. 2007. *The Effect of an Ironcatalyzed Oxidation System on Lipids and Proteins of Dark Muscle Fish*. Food Chemistry. 104:754-760
- Wasono, M. S. E dan S. S. Yuwono. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius*. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No 4. Hal.178-187.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta. 251 hal.

Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal.

Zakaria, Mohammad Fikri. 2012. *Penerapan Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) di Usaha Kecil Menengah "Wajik Harso Mulyono"*. [Tugas Akhir]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

