

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. SNI 3140.3. 2010. *Tentang Gula*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3714.1995. *Tentang Mutu Kayu Manis Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI- 01-2973-1992. *Tentang Syarat Mutu Bronies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1996. SNI 01-0349-1996. *Tentang Syarat Mutu Kue Basah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI 3549. 2009. *Tentang Tepung Beras*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI 3751. 2009. *Tentang Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abdullah, A. 1990. Kemungkinan Perkembangan Tiga Jenis Kayu Manis di Indonesia, dalam *Tanaman Industri Lainnya*. Prosiding Simposium I Hasil Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, hal.1231-1244.
- Andriyanto, .A, M. A. Andriani, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arpah, M., dan R. Syarief. 2000. *Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan*. Difusi Hukum Fick Undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 256 hal.
- Arumuganathan, .T, M.R. Manikatun, C. Indurani, R.D. Rai, and S. Kamal. 2010. Texture and Quality Parameters of Oyster Mushroom as Influenced by Drying Methods. *International Agrophysics*, Volume 24, No. 4, pp 339 – 342.
- Asiah, N., U. Bakrie, L. Cempaka, U. Bakrie, W. David, dan U. Bakrie. 2018, *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* Nurul Asiah , Laras Cempaka , Wahyudi David.
- Azima, F., F. R. Muchtadi, Zakaria, dan B. P. Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Cassia vera* (Cinnamomum burmanii). *Jurnal Stigma* 9 (2): 145-152.

- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta: UI Press. Hal. 241-246.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, Kanisius, Yogyakarta.
- Deman, J. M. 1999. *Kimia Makanan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB : Bandung.
- Dewi, W.A. Ery. 2009. Pengaruh Ekstrak pandan Wangi ( *Pandanus amaryllifolius* Roxb) 6 mg/grBB Terhadap Waktu Induksi Tidur Dan Lama Waktu Tidur Mencit Balb/C Yang Diinduksi Thiopental 0,546 mg/20mgBB. Laporan Akhir Karya Tulis Ilmiah. Program Pendidikan Sarjana Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dewi, G. Retno. 2012. Konversi Enzymatic – Pengolahan Pati Menjadi Sirop Glukosa Melalui Hidrolisis Enzim-enzim. Program Studi Teknik Kimia ITB, Bandung.
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 5.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Edwards, M. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. Cambridge CB4 UWF.UK.
- Fance, J. Wilfred. 1964. *The Student's Technology of Breadmaking and Flour Confectionery*. Routledge and Kegan Paul, Ltd, London.
- Faras, A.F., S.S. Wadkar, and J.S. Ghosh. 2014. Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb. on Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*, *International Food Research Journal*.21(1):421-423.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 199 Hal.
- Gardjito, M., A. Djuwardi dan E. Harmayanti. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Gembong, T. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (spermatopyta)*. Yogyakarta : Gajah MadaUniversity Press.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley &. Sons, Inc. New Jersey.

- Halliwell, B. 2007. Free Radicals and Antioxidant: Updating a Personal View, *Nutrition Review*, 70,257-265.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. *Seminar Nasional PATPI*.375-379.
- Hermanianto, J., M. Arpah, dan W. K. Jati. 2000. Penentuan Umur Simpan Produk Ekstrusi dari Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir Dan Bekatul) dengan Menggunakan Metode Konvensional, Kinetika Arrhenius dan Sorpsi Isothermis. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan XI(2) : 33-40*.
- Hermansyah, R. 2010. *Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hidayat, Fadlan. 2019. *Teknologi Pengemasan*. Banda Aceh : Universitas Serambi Mekah.
- Huang, Yu-Ching, Chang, Yung-Ho, Shao dan Yi-Yuan. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Inglett, G. E and L. Munk. 1980. *Rice Ricen Progressin Chemistry And Nutrition. Cereal For Food And Beverages*. Academic Press, New York.
- Isnaini, L. 2010. “Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 11 (1).
- Jawetz, E., J. melnick, dan Aldelberg. 2005. Jakarta: EGC Jawetz, melnick & Adelberg *Mikrobiologi Kedokteran*.
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta. 404 hal.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Kusnadi, 2012. *Pembelajaran Kimia Dengan Menggunakan Problem Based Learning (PBL) Menggunakan Laboratorium Real Dan Virtual Ditinjau Dari Kemampuan Matematik dan Kemampuan Berpikir Abstrak Siswa*, Tesis, FMIPA, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat. 423 hal.

- Kusmita, L., dan L. Limantara. 2009. Pengaruh Asam Kuat dan Asam Lemah terhadap Agregasi dan Feofitinisasi Klorofil a dan b. *Indo J. Chem*, 9 (1): 70-76.
- Kodoatie, R.J, dan S. Roestam . 2008. *Pengelolaan Sumber Daya Air Terpadu, Edisi Revisi*, Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Margaretta, Sheila. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb Sebagai Antioksidan. *Widya Teknik Vol.1 No.1*: 21-30.
- Mc.Cash. E.M. 2001. *Surface Chemistry*, Oxford : Oxford University Press.
- Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 188 hal.
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Nawansih, O. 2002. *Teknologi Pembuatan Gula Putih (Buku Ajar)*. Universitas Lampung.
- Nestel, P., dan R. Nalubola. 2003. Red Palm Oil is a Feasible and Effective Alternative Source of Dietary Vitamin A. <http://IISI.org>. 31 Januari 2004.
- Pertiwi, P. 2015. *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung*. Universitas Lampung (Skripsi). Bandar Lampung.
- Prasetyo, Susiana. 2012. *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji/Pelarut, Temperatur Dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch Dengan Pengontakan Dispersi*. Universitas Katolik Prahayangan.
- Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles*. CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2001. *Kayu manis budidaya dan pengolahan Edisi Revisi*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rusli, S., Dan A. Abdullah. 1988. Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia, *Jurnal Litbang Pertanian*, VIII (3), hal. 75-79.
- Santoso, B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sartika R. A. D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *MAKARA SAINS* 13: 23-28.
- Septianingrum, Elis. 2008. Perkiraan umur simpan tepung galek yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva isoterm sorpsi

- lembab. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. Hal: 59.
- Sidi, N., E. Widowati dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4). Hal 122- 127.
- Silalahi, M dan Nisyawati. 2018. Ethnobotanical study of the traditional steam-bathing by batak ethnic in North Sumatra, Indonesia (in press).
- Singh, J., L. Kaur, N.S. Sodhi, and B.S. Gill. 2003. Morphological, Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical Sources. *J. Food Chemistry*, 81:219-231.
- Sitepoe, M. 2008. Corat Coret Anak Desa Ber profesi Ganda. Cetakan Pertama Ke - pustakaan Populer Gramedia Jakarta. p15-18.
- Soewarno, T. Soekarto. 2013. *Teknologi Penaganan dan Pengolahan Telur*. Alfabeta, Bandung.
- Steele, E. 2004. *Understanding and Measuring The Shelf-life of Food*. Abington : Woodhead Publishing Limited.
- Sucipta, N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sudarmadji, S., H. Bambang.. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Sukandar, Dede, S. Hermanto dan E. Lestari. 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT), [available on <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/viewFile/217/135>] hal 63-70. Jakarta.
- Sunarni, T., S. Pramono dan R. Asmah. 2007. Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol (Bl.) Hook f. & Th.*), *Majalah Farmasi Indonesia*, 18(3), 111 – 116.
- Susanto, D. 1995. Pengorganisasian Masyarakat Memperkenalkan Kebiasaan Makan yang Baik. Makalah disampaikan dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Syarbini, M. H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.

- Thomas, J. and P.P. Duethi,. 2001. Cinnamon Handbook of Herbs and Spices. CRC Press, New York, pp.143-153.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta), 152, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Trilaksani 2003. *Aktifitas Antioksidan dan Imunomodulator Serelia Non Beras*. [Skripsi]. IPB. Bogor. 56 hal.
- Tokur, B., Dan K. Korkmaz. 2007. The Effect of an Ironcatalyzed Oxidation System on Lipids and Proteins of Dark Muscle Fish. *Food Chemistry*. 104:754-760.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta. 251 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. 145 hal.

