

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, N.F. 2014. *Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (Achrassapota L.) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Aprianto. 2011. *Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik Dengan Menggunakan Pelarut Alkohol*. Tesis. Program Magister Teknik Kimia – Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, Made. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga serangkai. Solo
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Astuti, I.M., dan Rustanti, N. (2014). *Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan Nilai pH Es Krim yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta)*. Journal of Nutrition College. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Balitto, A., 2014. *Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 20 (2): 1–32.
- Bandar, E. A. 2012. *Pharmaceutical Application and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmannii*. Pharmacognosy review. Vol. 6 (12): 125-131.
- B POM RI, 2008, *Informatorium Obat Nasional Indonesia (IONI)*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Terdapat di: <http://pionas.pom.go.id/ioni/pedoman-umum>. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 7622:2011 *Tepung Moka*.
- BSN. 2009. SNI *Tempe Kedelai (SNI 3144:2009)*. Jakarta: www.bsn.go.id.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Edisi ke-2. Bumi Aksara. Bandung.
- Darmayanti, E., dan Listyorini, D.I. (2007). *Pemanfaatan Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi*. Jurnal Gizi dan Pangan, Jakarta
- Driyani. 2007. *Biscuit Cracker Substitusi Ampas Tahu*. Konsentrasi Tata Boga,

Jurusan Tehnologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas
Negri Semarang.

- Handayani, T. S., 1987. *Pencarian Metode Tekstur Cookies yang Menggunakan Campuran Terigu dan Maizena dengan Penetrometer*. Skripsi. Yog yakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Hastuti, A.M. dan Ninik, R. (2014). *Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Cinnamomum burmanii) (Nees & Th. Nees) Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, Vol. 2 (2): 1-8
- Indrawati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (Impatiens balsamina L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Koswara.F. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Miftakur, R. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea cannephora), Kayu Manis (Cinnamomun burmanii) dan Campurannya.*[Jurnal] Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda. 50 hal.
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., dan Dyah, N. 2017. *Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac*. Jurnal Penyakit Dalam Indonesia. Vol.4 (3). 157-165.
- Purseglove,J.W., 1977. *Tropical Crops. Dycotyledons*. Longman. London:Group Limited London.
- Sebranek J. 2009. *Basic curing ingredients*. Di dalam: Tarte R, editor. *Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.
- SNI 01-3714-1995. (1995). *Kayu Manis Bubuk*. Dewan Standarisasi Nasional
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu : Subtitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Gramedia, Jakarta.
- Subagio A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Jember. Jember.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC [Press] . New York.

- Widianarko, B. 2002. *Tips Pangan “Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Grasindo. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Cetakan Pertama. Andalas University Press. Padang.
- Yudana. 2003. *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College. Universitas Diponegoro. Semarang.

