

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Asosiasi of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Wasington DC : AOAC Int. 401: 1–11.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4447-1998. *Tepung Ketan*. Jakarta : BSN
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba*. Jakarta : BSN
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI01-3714-1995. Kayu Manis. Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4447-1998. Tepung Beras Ketan. Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Abdurachman dan Nurwati H. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (*Cinnamomum burmanii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan Vol. 29 No. 2, Juni 2011: 128-141*.
- Agnis, F. R., Wantini, S. 2015. *Gambaran Jamur Aspergillus flavus pada Bumbu Pecel Instan dalam Kemasan Tanpa Merek yang Dijual di Pasar Gedon Tataan Kabupaten Pesawaran*. *Jurnal Analisis Kesehatan*. Vol 4, No. 2.
- Angelia, I. K. 2016. Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak Kelapa dengan Pemberian Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* Linn). *Jurnal Teknologi* 4(1) : 32-36.
- Anshari, A. 2019. *Penentuan Umur Simpan Sla Lauak Beku Pada Kemasan Polipropilen (PP) Kondisi Vakum dan Non Vakum*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13-114.
- Asiah, N., Laras, C., Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta : UB-press.

- Azima, F., Muchtadi, F.R. Zakaria, dan B.P. Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (*Cinamomum burmannii*). *Stigma Volume XII* (2).
- Belitz H D, Grosth, W & Schieberle, P. 2008. *Food Chemistry*. 4th ed. Springer Verlag. Berlin.
- Belitz, H.D., grosh, W. & Schieberle,P., 2009. Springer Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition. *Annual Review Biochemistry*, 79:655-681.
- Bilang, M., Andi, D., dan Nur, S. 2018. Pengaruh Pemanasan Berulang (*Tyndalization*) Saus Spageti Ikan Tuna Terhadap Daya Terima dan Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Akseleration Mledel Persamaan Arrenius. *Canrea Jurnal*. Vol 1(2) Hal 98-106.
- Bouta, I.M., Abdul, A., dan Kandowanko, N.Y. 2020. *Nilai Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi yang Disuplementasi dengan Kunyit (Curcuma Longa L)*. *Jambura Edu Biosfer Journal* Vol. 2. No. 2. Pages 51-56.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, woofon M. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press
- Darmadjati, D.S. 1980. Struktur dan Komposisi Kimia Beras. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dhubiab BEA. 2012. Pharmaceutical applications and phytochemical profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pubmed* 6(12):125-131.
- Fajri Prima Yaumil, Made Astawan, Tutik Wresdiyati. 2013. Evaluasi Nilai Gizi Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36(2): 113-120.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S., 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. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Cetakan Pertama. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta Utara. 199 Hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Gandjar, I., Sjamsuridzal, W. Octari, A. 2006. Mikrobiologi Dasar dan Terapan. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Gea, S., Kerista, S., dan T, A.A. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kkota Medan. *Abdimas talenta* 1(1): 92-96.
- Hagerman, A.E. 2002. Condensed Tannin Struktural Chemistry Department Of Chemistry. Miami, Oxford University.
- Halliwell B. 2007. *Oxidative stress and cancer: have we moved forward*. *Biochem. J.*
- Harianja, Yosua Jr Reinaldo. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Sebagai Bahan Pengawet Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Harris, H., dan M, F. 2014. Penentuan Umur Sipan (*Shelf life*) Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Sainstek perikanan* 9(2): 53-62.
- Hartinah. 2017. Indeks Beranotasi Makanan Khas Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Padang: UIN UB Padang.
- 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 (Cinnamon burmanni) terhadap Kultur Sel T47d*. *Jurnal Farmasi Indonesia* Vol. 12 No. 2.
- Imda, H.P. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. PT Penebar Swadaya: Depok. 148 Halaman.
- Jawets, E.J. Melnick, dan Aldeberg. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. EGC Jawets, melnick & Aldeberg, Jakarta.
- Kateren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Kateren, S. 2015. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kateren. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Kurniasari, R. 1997. *Penentuan Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid dan Bahan Pemanis untuk Pembuatan Selai Nenas Rendah Kalori*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Larasati, D. 2016. Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (*Ci Asem*) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (*Setail*) dan Konsentrasi Buah Murbei (*Morus niga. L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. Bandung: Universitas Pasundan.
- Lempang, I.R., Fatimawali., dan Pelealu. 2016. *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 5(4) Hal 155-161.
- Leviana, W., dan Paramita, V. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven*. Jurnal METANA 13(2): 37-44.
- Marcincak, S., J, Sokol., P, Turek., H, Rozanska., Z, Dicakova., D, Mate., P, Popelka., dan P, Korim. 2003. *Comparative Evaluation of Analitical Tectiques to Quantify Malondialdehyde in Broiler Meat*. Bull. Vet. Inst. Pulawy 47, 491-496.
- Mardiyarningsih, A., dan Resmi, A. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius roxb*) Sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana* 4(2): 185-192.
- Marihati dan Muryati. 2008. "Pemisahan dan Pemanfaatan Bittern sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam". Semarang: *Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No. 2/Vol. II/Februari*.
- Marina, R., dan Endang, P. A. 2012. Potensi Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Mangkokan(*Notophanax Scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Albopictus*. *Aspirator* 4(2): 85-91.
- Meilina, H., Asmawati, dan Moulana, R. 2010. *Kajian Penambahan Ragi Roti dan Perbandingan VolumeStater dengan substrat Terhadap rendamen dan Mutu Virgin Coconut Oil (VCO)*. Universitas syah Kuala Banda Aceh. Jurnal Reaksi (Journal of science and thecnology) VOL.8 No.17 ISSN: 1693-248X
- Ming, Aurian. 2018. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Terhadap Karakteristik Beras Rendang.[Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Mubrarak, Z., Santi C., dan Cut A. Q. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinanamomun burmanni*) Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Cakradonya Dent j* 8(1): 1-76.

- Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung
- Palunkun, R. 1992. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 Hal.
- Pangestuti, D.R., dan Rohmawati, S. 2018. *Kandungan Peroksida Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembelang Kota Semarang*. *Amerta Nutrition* 2(2): 205-211.
- Prihatini, R. I. 2008. *Analisa Kecukupan Panas Pasteurisasi Santan*. [Skripsi]. Fakultas teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal
- Rafita, I. D. 2015. *Pengaruh Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomun burmanni) Terhadap Gambaran Histopatologi dan Kadar SGOT SGPT Hepar Tikus Yang Diinduksi Paracetamol*. [Skripsi]: Semarang. Semarang.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 255 Hal.
- Refdi, C.W., dan Prima, Y.F. 2017. *Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21(1): 41-44.
- Rempengan. VJ., Sembel DT. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Rismunandar. (1995), *Kayu Manis*, Penerbit penebar swadaya, Jakarta.
- Rismunandar, dan Paiman, F. B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Penebar Swadaya, Edisi Revisi. Jakarta.
- Safika, jamin, P., dan Aisyah, S. 2014. *Deteksi Aflatoksin B1 Pada Jenis Makanan Olahan Jagung Menggunakan Ezyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA)*. *Jurnal Medika Veterinaria*. 9(1): 23-25.
- Santos, R.R., Andrade, M., madella, D., Marinazzo, A.P., Moura, L. A., Ramos, N., Silva, A. S. 2017. *Revisiting An Ancient Spice With Medical Purposes : Cinnamon*. *Trends in Food Science & Technology* 62 (2017) 154-169
- Santoso, Budi. 2004. *Proses Pembuatan Gula dari Tebu Pada PG X*. Fakultas Teknik Industri Universitas Gunadarma.
- Sari, Sri Adelila, Tika Rahayu Putri, dan Muhammad Rudi AR. 2018. *Effect Off Dragon Fruit Juice Addition on Change in Peroxide Numbers and Acid Numbers Of Used Cooking Oil*. *IJCST*. Vol. 02, No.2, Page 136-141.

- Setyaningsih, D., Antoni, A., dan Maya, D, S. 2010. Analisis Sensori. Cetakan Pertama. IPB Press. Bogor. 180 Hal.
- Silalahi, F.R. 2016. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cassiavera) Pada Bubuk Biji Salak Terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (Salaca sumatrana)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Simanjuntak, N., Khotimah, S., Linda, R. 2015> Keanekaragaman Kapang Udara pada Bangunan Gedung. BSN. Jakarta.
- Solihi, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(2): 48-54.
- Sudarmadji. S. Dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi* Surabaya: UNESA Press.
- Susetya, D. 2008. *Sukses Bertanam Vanili Usaha Jeli Sang Pengharum Makanan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Tangsuphoon dan Coupland, J.N., 2005. *Effect of Heating and Homogenition on the Stability of Coconut Milk Emulsion*. *Journal of Food Science*. 70 (8): 466-470.
- Tertibeni. 2012. *Aplikasi Pelapis Antimikroba dari Kayu Manis pada Lempuk Durian*. [Skripsi]. Bogor (ID):Institut Pertanian Bogor.
- Vacelia, Y. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur Berbagai dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius*. [Skripsi]: Padang: Universitas Andalas.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Wulandari, N., Lestari, I., dan Alfiani, N. 2017. *Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tamabahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi*. Jurnal Mutu Pangan Vol. 4(1): 30-37.
- Zuhra. C.F. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. USU Repository. Sumatera Utara.
- Prihatini, R. I. 2008. *Analisa Kecukupan Panas Pasteurisasi Santan*. [Skripsi]. Fakultas teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 62 hal