

DAFTAR PUSTAKA

Achsan, H.R.; Mulyati, A.H; Widiastuti, D. (2010). Identifikasi Senyawa Bioaktif Dalam Singkong Karet (*Manihot glaziovii*) Dan Uji Sitotoksik Terhadap Sel Murin Leukimia P388. Bogor: Universitas Pakuan. Diakses 17 Juli 2017. <http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/jurnal3.pdf>

Adams, M.R.; Moss, M.O.; Royal Society of Chemistry. (2008). *Food Microbiology*. Cambridge, UK : RSC Pub

Afrila, A dan Jaya, F. (2012). Keempukan, pH dan Aktivitas Air (*Aw*) Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Lama Perendaman yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7 (2). ISSN: 1978 – 0303. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=122343&val=4868>. Diakses 21 Maret 2017.

Afrila, A dan Santoso, B. (2011). *Water Holding Capacity* (WHC), Kadar Protein, Dan Kadar Air Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Lama Perendaman yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 6 (2). ISSN: 1978 – 0303. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=122342&val=4868>. Diakses 22 Maret 2017.

A.K. Ghost. (2011). *Zingiber Officinale: A Natural Gold. India: International Journal of Pharma and Bio Science* ISSN 0975-6299 Volume 2/Issue 1/Jan-Mar 2011. <https://www.scribd.com/document/248434215/Zingiber-Officinale-a-Natural-Gold>. Diakses 31 Oktober 2016.

Andrestian,MD dan Hatimah,H. (2015). Daya Simpan Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*).

Banjarmasin: *Indonesian Journal of Human Nutrition* P-ISSN 2442-6636.
<http://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/116>. Diakses 11 Mei 2017

Anggraini,DT; Prihanta,W; Purwanti,E.(2015). *Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (Cinnamomum buemannii) Terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi UNS 2015. SP-019-4.
<https://media.neliti.com/media/publications/174835-ID-none.pdf>. Diakses 12 November 2016.

Anggraeni, FN. (2015). *Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (Acras sapota L) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
<http://.repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/27809/1/FATHONAH%20NUR%20%ANGGRAINI-FST.pdf>. Diakses 15 Maret 2017.

Apriani, RN. (2009). *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi*.Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/20412>. Diakses 15 Desember 2016.

Arizka, A.A. dan Daryatmo, J. (2015). *Perubahan kelembapan dan kadar air the selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4).
<http://Jatp.ift.or.id./index.php/jatp/article/view/6>. Diakses 25 Maret 2017

Azima, F. 2004. *Aktivitas Antioksidan dan Anti-Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (Cinnamomum burmanni Nees ex Blume) serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis pada Kelinci*. Disertasi.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/296>. Diakses 17 Desember 2016

Basuki, W. W; Atmaka,W; Muhammad, D. R A. (2013). *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4286/3700>. Diakses 15 Desember 2017.

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Jakarta. Diakses 22 Januari 2017.
<http://www.litbang.pertanian.go.id/download/one/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>

Buckle, K.A, R.A Edward, G. H Fleet and M. Wotton. (1987). Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.

Charan, K.K.T. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Segar Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli* Pada Pasien Diare Dari Rsup Dr. M. Djamil In Vitro. Thesis. Diploma. Universitas Andalas: Padang. Diakses 27 April 2017.
<http://scholar.unand.ac.id/17168/>

Cwitasari, Y.; Sudiastuti,; Sudrajat. (2015). Penentuan Masa Kadaluarsa Getuk Berbahan Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Daun Pandan (*Pandanus amarylifolius Roxb.*) Berdasarkan Uji Organoleptik Dan Karakterisasi. Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul Vol. 1 No. 1 September 2015 : Samarinda.
<https://fmipa.unmul.ac.id/files/docs/Yuliani%20Cwitasari.pdf>. Diakses 15 April 2017.

Dharmawan, L. (2010). Nopia, Getuk dan Sejarah Kuliner Banyumasan. Media Indonesia. Diakses 6 Desember 2016.
http://mirror.unpad.ac.id/koran/mediaindonesia/2010-09-06/mediaindonesia_2010-09-06_009.pdf.

Djafar, F dan Redha, F. (2012). Karakterisasi Dan Modifikasi Sifat Fungsional Kayu Manis Dalam Produk Pangan. Barist and Industri Banda Aceh.
<http://www.kemenperin.go.id/download/4525/Jurnal-Penelitian-Hasil-Industri-Volume-25-No.-1-April-2012>. Diakses 15 Mei 2017.

Fandra, D. (2014). Perbedaan Sensitivitas Indera Pengecap Rasa Manis dan Rasa Pahit pada Perokok dan Non Perokok. Skripsi. Denpasar: Universitas Mahasaraswati Denpasar. <http://unmas-library.ac.id/wp-content/uploads/2014/10/1.Cover .pdf>. Diakses 22

November 2016

Faridah, A. (2005). Kajian Fenomena Dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.

<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/6555/2/2005afa.pdf>. Diakses 25

November 2016

Fathona, D. (2011). Kandungan Gingerol dan Shogaol Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale var Rosene*), Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Amarum*), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/51192/F11dfa.pdf?sequence=1>.

Diakses 12 Desember 2017.

Ginting, E.; Sundari, T.; Triwiyono, B.; dan Triatmodjo. (2011). Identifikasi Varietas/Klon Ubikayu Unggul untuk Bahan Baku Bioetanol. Penelitian Pertanian tanaman Pangan 30 (2).

Diakses 22 Maret 2017. <https://media.neliti.com/media/publications/123756-ID-identifikasi-varietasklon-ubikayu-unggul.pdf>

Gunawan,H. (2016). Wawancara Pembuatan “Getuk Sokaraja” di Jalan Gunung Korakan 85 Purbalingga. Wawancara langsung dengan nara sumber. Dilakukan pada 15 Agustus 2016.

Gupta C.; Garg A.P.; Uniyal R.C.and Kumari A. (2008). *Comparative Analysis Of The Antimicrobial Activity Of Cinnamon Oil And Cinnamon Extract On Some Food-Borne Microbes*. African Journal of Microbiology Research 2 (9): 247-251.

http://www.academicjournals.org/article/article1380109444_Gupta%20et%20al.pdf.

Diakses 20 November 2016.

Gurdip S, I., Kapoor, I. P. S.,Pratibha, S., Carola, S., Heluani, D., Marina, P., Lampasona, D. & Cesar Catalan, A. N. (2008). *Chemistry, antioxidant and antimicrobial investigations on essential oil and oleoresins of Zingiber officinale*. J of

Food and Chemical Toxicol 46(10):3295-302. Diakses 23 Maret 2017.

<https://www.omicsonline.org/references/chemistry-antioxidant-and-antimicrobial-investigations-on-essential-oil-and-oleoresins-of-zingiber-officinale-386110.html>.

Hastuti, A.M. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe2. Skripsi. Universitas Diponegoro:Semarang.

http://eprints.undip.ac.id/45154/1/621_ANDRIANA_MURDI_HASTUTI.pdf. Diakses 5 Februari 2017

Haryadi. (2006). Teknologi Pengolahan Beras.Gajah Mada University Press.Yogyakarta

Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Jurnal Litbang Pertanian 27 (4). <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3274082.pdf>. Diakses 29 November 2016

Hernani dan Winarti, C. (2011). Kandungan Bahan Aktif Jahe Dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Diakses 4 Desember 2016. <https://www.scribd.com/document/184304009/Kandungan-Bahan-Aktif-Jahe>.

Kamaliroostaa, Z.; Kamaliroosta, L.; A. H. Elhamirad. (2013). Isolation and Identification of Ginger Essential Oil. Iran: Journal of Food Biosciences and Technology.Islamic Azad University.Science and Research Branch. 3. 73-80. 2013.

<http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwikvI6LtKvXAhVIPI8KHc1aCw8QFggvMAA&url=http%3A%2F%2Fnaturalingredient.org%2Fwp-content%2Fuploads%2FJFBT-Ginger.pdf&usg=AOvVaw0ISqMhSv6z0UkmxsrWExUl>.

diakses 27 maret 2017.

Kemp, S.E.; Hollywood, T; Hort, J. (2009). Sensory evaluation : A Practical Handbook. Wiley Blackwell.

Koes, I. (2012), Anatomi Dan Fisiologi Untuk Mahasiswa, Penerbit Alfabeta, Bandung.

Koswara, S; Diniari, A;Sumarto. (2012). Panduan Produksi Minuman Jahe merah Instan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Institut Pertanian Bogor:Bogor.
<http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwis3oHts6vXAhUDMo8KHeYADFAQFggqMAA&url=http%3A%2F%2Fseafast.ipb.ac.id%2Ftpc-project%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F07%2FSOP-Jahe-Instan.pdf&usg=AOvVaw1Ajleg-0Ff0KI5iHI57AqE>. Diakses 26 maret 2017

Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 6: Pengolahan Singkong. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center.: Bogor.
<http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwi92qXUs6vXAhVBK48KHV2DBgYQFggzMAE&url=http%3A%2F%2Fseafast.ipb.ac.id%2Ftpc-project%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F10%2F5-pengolahan-ubijalar.pdf&usg=AOvVaw2s9CmMOW-jFUqouysW88LP>. Diakses 26 maret 2017

Indriati, N; Priyanto, N; Triwibowo, R. (2010). Penggunaan Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol Agar (Drbc) Sebagai Media Tumbuh Kapang Pada Produk Perikanan.Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan Vol. 5 No. 2.
<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwjLrKagtavXAhVEKo8KHWzsDuwQFggqMAA&url=https%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fprofile%2FRadestya%2FTriwibowo%2Fpublication%2F308718069%2FThe%2Fuse%2Fof%2FDichloran%2FRose%2FBengal%2FChloramphenicol%2FAgar%2FDRBC%2Fas%2Fgrowth%2Fmedia%2Ffor%2Fmold%2Fin%2Ffishery%2Fproducts%2Flinks%2F57ec97d008ae92a5dbd077a6%2FThe-use-of-Dichloran-Rose-Bengal-Chloramphenicol-Agar-DRBC-as-a-growth-media-for-mold-in-fishery-products.pdf&usg=AOvVaw12YsccYHhSlkoBDRXTJqQ1>. Diakses 24 februari 2017.

Irianto, K. (2006). Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid I. CV. Yrama Widya. Bandung.

Mahfud. (2011). Uji Antibakterial Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale roxb.*) Terhadap Hambatan Pertumbuhan Koloni Bakteri Salmonella typhimurium. Aceh: Universitas Syiah Kuala Banda Aceh. <https://www.scribd.com/document/121636853/mikrobiologi>. Diakses 29 Oktober 2016.

Maturin, L dan Peeler, T.J. (2001). *Bacteriological Analytical Manual Chapter 3: Aerobic Plate Count*. Diakses 20 Maret 2017.

<https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063346.htm>

Minolta, Konika. 1989. Chromameter CR-400/41. Konika Minolta. Japan.

Monris, C. (2013). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sorbitol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

<https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwj9xre2j6jXAhVLebwKHc94CH8QFggrMAE&url=https%3A%2F%2Fdigilib.uns.ac.id%2Fdokumen%2Fdownload%2F29592%2FNjIzNzE%3D%2FPengaruh-Berbagai-Konsentrasi-Sorbitol-Terhadap-Karakteristik-Sensoris-Kimia-Dan-Kapasitas-Antioksidan-Getuk-Ubi-Jalar-Ungu-Ipomoea-Batatas-Selama-Penyimpanan-abstrak.pdf&usg=AOvVaw3VvLFBGP5mO dfhoXtLLdy>. Diakses 25 November 2016.

Nabavi, S. F; Lorenzo, A.D; Izadi, M; Sánchez, E.Z; Daglia, M; and Nabavi, S.M. (2015). *Antibacterial Effects of Cinnamon: From Farm to Food*. *National Institute of Health* 7(9): 7729–7748. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4586554/>. Diakses 16 Desember 2016

Parthasarathy, V. A., Chempakam, B. & Zachariah, T. J. (2008). *Chemistry of Spices*. Indian Institute of Spices Research. India. Diakses 25 maret 2017. https://catbull.com/alamut/Bibliothek/Chemistry_of_Spices.pdf.

Pasupuleti Visweswara and Siew Hua Gan. (2014). *Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant*. Malaysia: Hindawi Publishing Corporation Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine Volume 2014. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiuyoGtkajXAhXFT7wKHQtFD9MQFgg1MAE&url=http%3A%2F%2Fdownloads.hindawi.com%2Fjournals%2Fecam%2F2014%2F642942.pdf&usg=AOvVaw2kt9WcDIQkwJzzjd5JAOuj>. Diakses 17 Juni 2017.

Peraturan Kepada Badan Obat dan Makanan. (2013). Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Nomer 36 tahun 2016. <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=KZaFgvQCDoKcuMbSXTQEKLsK9gg62vHuMI4dVHHVU0%3D>. Diakses 20 januari 2017.

Pratiwi, I. Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii Bl.*). Skripsi. UAJY, Yogyakarta. <http://e-journal.uajy.ac.id/2668/>. Diakses 23 Februari 2017

Salim, E. (2011). Mengolah Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Lily Publisher, Yogyakarta.

Soekarto. (2000). Penilaian Organopletik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara. Karya Aksara, Jakarta.

Tande, Imelda; Gassa' A.; Saranga, A.P. (2014). Efektivitas Konsentrasi Ekstrak Rimpang jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Pertumbuhan Cendawan *Aspergillus SP.* Secara Invintri. Jurnal Sains & Teknologi, Desember 2014, Vol. 4. 220-225. ISSN 1411- 4674. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/1efa5771836eb561411efbaeb7f4af96.pdf>.

Diakses 27 November 2016

TA Plus. (2002). Texture Analyzer User Manual.Ametek Lloyd Instruments. UK.

Vidanagamage S.A; P.M.H.D. Pathiraje; and O.D.A.N. Perera. (2015). Effects of Cinnamon (*Cinnamomum verum*) extract on functional properties of butter. Srilangka: International Conference of Sabaragamuwa University of Sri Lanka 2015 (ICSUSL 2015). <http://toc.proceedings.com/33612webtoc.pdf>. Diakses 5 Januari 2017

Wijayanti, W.A.; Zetra, Y.; Burhan, P. (2010). Minyak Atsiri Dari Kulit Batang *Cinnamomum Burmannii* (Kayu Manis) Dari Famili Lauraceae Sebagai Insektisida Alami, Antibakteri, Dan Antioksidan. Institute Sepuluh November: Surabaya. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate-13458-Paper.pdf>. Diakses 18 Juni 2017.

Winarno FG. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno FG. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta:PT Gramedia

Young, Anne. (2002). Practical Cosmetic Science. Mills and Boon Limited: London

Zuhra, CF. (2006). Flavor (Citarasa). Karya Ilmiah. Sumatra Utara :Departemen Kimia Universitas Sumatra Utara. Diakses 19 September 2017.

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1853/06008758.pdf?sequence=1>

Widianingrum dan Winarti, C. (2008). Kamanpemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Pengawet Alami Pada Daging. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII Dukungan Teknologi Untuk Meningkatkan Produk Pangan Hewani Dalam Rangka Pemenuhan Gizi Masyarakat. Diakses 20 April 2017.

<http://peternakan.litbang.pertanian.go.id/fullteks/lokakarya/pbadan07-36.pdf?secure=1>