

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H., 2004. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan
- Bakri, Abi dan Damanhuri. 2013. *Evaluasi Efektivitas Bahan Pengawet Alami (Biji kelor 0,5% 0,5%, Cengkeh, dan Kayu manis 0,5% 0,5%) Sebagai Antimikroba Roti Manis*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Fardiaz S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Bogor : Penerbit IPB, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farrel, K. T. 1990. Spice, Condiments and Seasoning. 2nd edition. New York : Nostrand Reinhold.
- Gaman PM, KB Sherrington. 1994. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi. (Gardjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, penerjemah). Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Gallert E, RE Summons. 1970. Alkaloids of The Genus *Cinnamomum*. *Aust J Chem* 23 (10) : 2095-2099.
- Hadi, V. O. 2010. *Analisis Kelayakan Ekonomi Agroindustri Emping Jangung Dalam Rangka Pengembangan Usaha (Studi kasus Pandanwangi, Kecamatan Blimbing, Kotamadya Malang)*. Skripsi: Universitas Brawijaya.
- Huszaimi. 2014. Uji Efektivitas Pengawet Alami Ekstrak Biji kelor 0,5% 0,5% (*Moringa Oleifera L.*) dan Kayu manis 0,5% 0,5% (*Cinnamomum Sp.*) untuk Inaktivasi Kapang dan Bakteri.
- Ijong F.G, L.P Djajawinata, D.S Runtunuwu. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak tanaman Kelor (*Moringa oliefera Lam*) terhadap *Escherichia coli*. *J. Mikrobiologi*. 91-98.
- Indriyani, E.D. 2015. Aktifitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Kayu Manis serta Cengkeh sebagai Perasa Alami. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Jayanata , Christopher Emille dan Ahmad Kholil. 2013. *Gaya Hidup Organik.Sehat Tanpa Mahal*. Bandung: PT Mizan Pustaka.
- Krismayanti, Dwi. 2014. Uji Efektivitas Pengawet Alami Ekstrak Biji kelor 0,5% 0,5% (*Moringa Oleifera L.*) dan Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) sebagai Antimikroba Kapang dan Bakteri Roti Manis.
- Kusuma RWR. 2008. Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan Kayu manis 0,5% 0,5% (*Cinnamomum Sp.*) sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Latif A, Masud T. 2006. Use of Natural Preservative In Bread Making, *American Journal of Food Technology* 1 (1):34-42
- Listiandiani, K. 2011. *Identifikasi Kapang Endofit ES1, ES2, ES3, dan ES4 dari Broussonetia papyrifera Vent dan Pengujian Aktivitas Antimikroba*. Skripsi. Departemen Biologi. Depok.
- Marhaeni, A. P. 2011. *Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Industri Kecil Tegel Di Kecamatan Pedurungan Periode 2004-200 (Studi Kasus Usaha Manufaktur)*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Marwan, J. 2001. *Formulasi dalam Pengembangan Produk Roti anis di PT. Fits Mandiri, Bogor*. Institut Pertanian Bogor.
- Mawaddah, R. 2008. *Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami dan Aplikasinya dalam Bahan Pangan di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB*. Skripsi.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mudjajanto, E.S & Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Rahman, T. 2014. *Analisis Kelayakan Finansial dan Sensitivitas Usaha Kecil Menengah (UKM) Produsen Keripik Pisang Di Kota Bandar Lampung*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Rismunandar. 1993. *Kayu Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia, (1995), "Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-3840-1995", Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.

Syarif, K. 2011. *Analisis Kelayakan Usaha Produk Minyak Aromatik Merek Flos. Program Sarjana Alih Jenis Manajemen.* p. 55.

Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive).* PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Widiyanto, N. A. 2010. *Analisis Usaha Industri Kerupuk Di Kabupaten Boyolali.* Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

Wijayanti dan Y. Roessalina. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (Triticum aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.) pada Pembuatan Roti Tawar.* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.