

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan ; Teori Praktis dan Aplikasi*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Andrianto, A. M.A.M. Andayani. Dan Esti, W. 2013. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Pengeraman Basah”. *Jurnal Teknosains pangan*. Vol. 2 (2) : 13-20.
- Andriana, M.H. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Gula Total Minuman Fungsional dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Malitus Tipe 2. *Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Teknologi Bogor. Bogor.
- Badan Standar Nasional. 2014. *Bakso Daging 3818:2014*. Jakarta : BSN
- Dian, T.A. Wahyu,P. dan Elly,P. 2015. Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Terhadap Kualitas Minuman *Nata de Coco*. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS. Semarang
- Effendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Cetakan ke 1. Bandung : Alfabeta, cv.
- Hastuti, A.M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman (*Cinnamomum Burmani*) (*Nees & th. Nees*) Terhadap *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol. 2 (2) : 1-8
- Hermanto. dan Utami. 2013. *Jamu Ajaib Penakluk Diabetes*. Cetakan ke 1. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Hermanianto, J. dan R,Y. Andayani. 2002. “Studi Prilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 13. Hal. 1-10.
- Inna, M., Atmania, N., & prismasari, S. (2010). *Potential Use of Cinnamomum Burmanni Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent*. *Journal of dentistry Indonesia* 17. 3 (2010):80-86.

- Indriyanto, M.C. Dewita, B. dan Tjipto, L. 2017. “ Pengaruh Perendaman Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Terhadap Mutu Belut (*Monopterus Albus*) Asap Selama Penyimpanan”. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Riau.
- Komariah, Surajudin, D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi Sehat, Bergizi, dan Nikmat*. Cetakan ke 1. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Krisno, M., A. dan N, Rosilawati. 2012. ”Gizi–Terapan : Menu Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schoott) Sebagai Pengganti Tepung Gandum (*Tritium.SP.*) Yang Kaya Akan Serat.” *Makalah Ilmiah FKIP Universitas Muhammadiyah Malang* <http://www.aguskrisnoblog.wordpress.com>. Diakses 02 Oktober 2016.
- Lestari, S. Susilawati, P.N. 2015. “Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung talas Beneng (*Xantoshoma Undires*) Untuk meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten”. *Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. Vol 7 (4) : 941-946
- Melia, S., I. Juliyarsih. dan. A.Rasya. 2010. “Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Subtitusi Tepung Tapioka.” Dalam *Jurnal Peternakan* 07. Hal. 62-69.
- Muchtadi, M.,S. Sugiyono. dan F. Agustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 3. Bandung : Alfabeta, CV.
- Mulyani, Sri. 2013. Pemanfaatan Biji Kecipir (*Psopocarpus Tetragonolobus*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Susu Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) dan Kayu Manis (*Cinamomum Burmani*). *Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi Sekolah*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Murtingsih. dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahanya*. Cetakan ke 1. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Nisa, L.L. 2014. *Aktifitas Antibakteri Kulit Kayu Manis (Cinnamomum Burmani) Dengan Cara Ekstraksi Yang Berbeda Terhadap Escherchia Coli dan Sthapylococus Aureus*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies semprit. *Food Science and Culinary education Journal*. Vol. 1 (1). : 6-12.

- Puspaningtyas, D.,E. dan Y,I. Prasetyaningrum. 2014. *Variasi Favorit Infused water Berkhasiat*. Cetakan ke 1. Jakarta : FMedia.
- Rachma. L., N. 2012. “Daya Anti fungal Dekok Kayu manis (*CinnamomumBurmani*) Terhadap *Candida Albicans* Secara Invintro.” Dalam *Jurnal El-Hayah*, 03. Hal. 29-34.
- Rahmanita. 2010. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging ayam*. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rosalin, P.K. 2013. “Pengaruh substitusi Tepung Talas Balitung (*Xantoshoma Saggitifalum*) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat”. *Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Salim. 2006. Info Ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Diakses. 5 Oktober 2017. 20.16 WIB.
- Saptioningsih. 2013. “Tepung Talas dan Alternatif Pemanfaatanya.” *Artikel Pertanian Publikasi BBPP Lembang 2013* <http://bbpp-lembang.pertanian.go.id>. Diakses 02 Oktober 2016.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Cetakan ke 1. Kampus IPB Taman Kencana Bogor: IPB Press.
- Siska, M. N,Lontaan. A,DP. Mirah. 2013. “Sifat Fisiko Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*)”. *Jurnal ZooteK*. Vol. 32 (5). 1-13.
- Suprapti, M., L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Cetakan ke 1. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Utami. dan Puspaningtyas. 2013. *The Miracle Of Herbs*. Cetakan ke 1. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Welli, Y. 2012. “Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau”. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. Vol. 13. Hal. 94-106

- Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Cetakan ke 1. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widiati, A.S., E.S. Widyastuti. dan Rulita, M.S. Zenny. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap kualitas Bakso Ayam Dengan Metode Penggorengan Vacuum. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21. Hal. 11-27.
- Wijarnako, P. 2014. *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Batang Kayu Manis Untuk Menurunkan Populasi Bakteri Telur Ayam Negeri (RAS)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Cetakan ke 1. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Yuyun, A 2012. *Panduan Sukses Berbisnis Bakso*. Cetakan ke 1. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Yulia, A dan Ulyarti. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Bakso Udang Pada Suhu Ruang.” Dalam *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 16. Hal. 01-10.