

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliya, D. R. 2006. *Mengenal Teknik Penjernian Air*. Aneka Ilmu. Semarang.
- Andirianto, Arief. 2013. *Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis terhadap kualitas sensoris, aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Angelica, Natalia. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun dan Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii (Ness & Th. Ners)) terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. Universitas Surabaya.
- Bakri, Abi dan Damanhuri. 2013. *Evaluasi Efektivitas Bahan Pengawet Alami (Biji Kelor, Cengkeh, dan Kayu Manis) Sebagai Antimikroba Roti Manis*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Bisset NG dan Witchtl M. 2001. *Herbal Drugs and phytopharmaceuticals*. Handbook for Practice on a Scientific Basis.
- Bukar A, Uba A, Oyeyi T. 2010. *Antimicrobial Profile Of Moringa Oleifera Lam. Extracts Against Some Food – Borne Microorganisms*, Bayero Journal of Pure and Applied Sciences, 3(1): 43 – 48
- Branen, A. L. dan P. M. Davidson. 1993. *Antimicrobials in Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Duke, J.A. 1983. *Handbook of Energy Crops*. Unpublished.
- Dwijayanti, Kadek R.2011. *daya antibakteri minyak atsiri Kulit batang kayu manis (cinnamomum burmannii bl.) Terhadap streptococcus mutans penyebab karies gigi*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Farrel, K.T. 1990. *Spices, condiments and seasonings*. Second Edition AVI Pubs.Co.Inc.Westpat.Connecticut.<http://books.google.co.id/books?id> Diakses 20/10/2014.
- Gallert E, RE Summons. 1970. Alkaloids of The Genus Cinnamomum. *J Chem* 23 (10): 2095-2099. Dalam skripsi Ratna. Januari 2008. Bogor. Hlm. 22-23
- Gaman PM, KB Sherington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Dalam skripsi Ratna. Januari 2008. Bogor. Hlm. 20

- Harvey, M. 2005. *Moringa Leaf Powder – The World's Greatest Unknown Supplement.* <http://www.articledashboard.com/Article/Moringa-Leaf-Powder---The-World-s-reatest Unknown-Supplement/43842>  
Diakses tanggal 19 oktober 2014
- Herbert, R. B. 1995. *Biosintesis Metabolit Sekunder.* (Terjemahan Srigandono, B). IKIP Semarang Press. Semarang.
- Ijong F.G, L. P Djajawinata, D.S Runtunuwu. 2005. *Aktivitas antibakteri ekstrak tanaman kelor (Moringa oleifera Lam) terhadap Escherichia coli.* J. Mikrobiologi. Dalam *Proposal usulan penelitian hibah bersaing Abi dan Damanhuri*. Maret 2013. Jember. Hlm. 7-8
- Istianto, M dan Eliza. 2009. *Aktivitas antijamur minyak atsiri terhadap penyakit antraksus buah pisang di penyimpanan pada kondisi laboratorium.* J. Hor. 19(2):1992-1998.
- Jawetz, Melnick, Adelberg. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran.* (H. Hartanto, C. Rachman, A. Dimanti, A. Diani). Jakarta : EGC.p.199 – 200 : 233.
- Kusuma, R.W.R. 2008. *Pengaruh Penggunaan Cengkeh (Syzgium aromaticum) Dan Kayu Manis (Cinnamomum sp.) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Roti Manis.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Makkar, H, Beker,K. 1997. *Nutrients and anti-quality Factors in different morphological parts of the Moringa Olifera Tree.* J. Agri. Sci. Cambridge. 128:311-322
- Mawaddah, Rosliana. 2008. *Kajian Hasil Riset Mikroba Alami Dan Aplikasinya Dalam Bahann Pangan Di Pusat Informasi Teknologi pertanian Fateta IPB.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor (Kamis, 21 November 2013 : 19.08)
- McKane dan J Kandel. 1996. *Microbiology Essention and Applications.* 396-398  
Mc Grau. Inc. New York. Dalam skripsi Dwijayanti. 2011. *Daya antibakteri minyak atsiri Kulit batang kayu manis (cinnamomum burmannii bl.) Terhadap streptococcus mutans penyebab karies gigi.* Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Mudjajanto Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti.2004. *Membuat Aneka Roti.* Jakarta :Penebar Swadaya.
- Nurhanafi, F. 2012. *Perbandingan Potensi Antimikroba Ekstrak N-Hexana Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Kulit Biji (Pericap) Jambu Mente (Anacardium occidentale) terhadap Bakteri Pseudomonas aeruginosa) secara Invitro.*Universitas Brawijaya. Malang.

- Parekh, J. Chandra, S. 2006. In vitro Antimicrobial Activity of *Trapa Natans L.* Fruit Rind Extracted In Different Solvents. Africa Journal of Biotechnology, Vol6, 6.
- Puspita, P.E. 2012. *Aktivitas antibakteri ekstrak tembakau temanggung varietas genjah kemloko*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Rahayu, W. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri terhadap Bakteri Pathogen dan Perusak*. J. Teknologi Industri Pangan. 11(2): 1-14.
- Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja.2004. *Cinnamon and Cassia The Genus*. CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Rawel, H.M dan j. Kroll. 2006. *Some aspect of reactions of Benzil Isothiocynate with bovine sarcoplasmic proteins*. Molecular Nutrion food Research. (39): 465-474
- Rhoades, J., and Roller, S. 2000. *Antimicrobial action od degraded and native chitosan against spoilage organism in laboratorymedia and food*. Appl. And Environ. Microbiol. 66 (1): 80-86 ([Http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC91788/pdf/am000080.pdf](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC91788/pdf/am000080.pdf))
- Rismunandar, paimin FB. 2001. *Kayu Manis budidaya dan Pengolahan*. Edisi revisi. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rorong J.A. 2013. *Analisis Asam Benzoat dengan Perbedaan Preparasi Pada Kulit dan Daun Kayu Manis (Cinnamomun Burmanii)*. Universitas San Ratulangi.
- Sari, P. P. 2000. *Potensi antimikrob ekstrak biji, daun, kulit, akar, dan kulit batang kedawung (Parkia roxburghii G. Don) terhadap bakteri patogen dan perusak makanan*. Skripsi. Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Shan B, Cai YZ, Brooks JD. et al., 2007. *Antibacterial Propiories and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (Cinnamomum burmanii): Activity against Foodborne Pathogenic Bakterial*. Journal of Agricultur vol 55 p. 5484-5490
- Sudiarto, A., Ruhnayat dan Muhammad, H., (1989), *Tanaman Kayu Manis*.Jurnal Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Suada.2012. *Uji Aktivitas Antimikroba Beberapa Ekstrak Bumbu Dapur terhadap Pertumbuhan Jamur Curvularia lunata (Wakk.) Boed. dan Aspergillus flavus LINK*.Universitas Udayana.Bali

Suarez, M dan Memod, M. 2004. *Flo antibacterial peptide fom the tropical tree Moringan oliefera.* Dalam *Proposal usulan penelitian hibah bersaing Abi dan Damanhuri .* Maret 2013. Jember. Hlm. 7-8