

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama: Ilmu Gizi, (1989), Penerbit Dian Rakyat, Jakarta
- Afrianti, L. H., (2004). Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan, <http://www.pikiran-rakyat.com>.
- Anonim 2 : [www.bogasariflour.com/baking center](http://www.bogasariflour.com/baking_center). Diakses 18 desember 2014
- Aini,Wilda Qurrotul. (2014). Substitusi terigu (*Triticumaestivum*) dengan tepung ganyong (*Canna edulis*) pada pembuatan roti tawar. Skripsi sarjana, Universitas Negeri Malang.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. ., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Penambahan Ekstrasi Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2.
- Ashary, Santi Silfiana (2008). Studi Keragaman Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) di Wilayah Eks-Karesidenan Surakarta Berdasarkan Ciri Morfologi dan Pola Pita Isozim. Skripsi. Jurusan Biologi . Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Auinger-Pfund et al. (1999). Pengolahan Kue dan Roti. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- BKP Provinsi Jawa Timur dan FTP-UNEJ. (2001). Kajian Tepung Umbi-umbian Lokal sebagai Pangan Olahan Jember. UNEJ
- Budiarsih, Dwi R, Katri, R Baskoro, Fauza, Gusti, (2012) The Using Of Quennsland Arrowroot Flour Study (*Canna Edulis Kerr*) As Substitution Of Wheat Flour At Making Of Dried Noodles.
- Bulog dan Bogasari. (1976). Peranan Pengolahan dan Pemasaran Tepung
- Bullerman LB, Inhibition Of Aflatoxin Production By Cinnamon, 1974, *J Food Sci.*- , 39, 1163-5.
- Company, Baking Ingredient. (2013). Mero Forum)

Fardiaz, S., (1989). Mikrobiologi Pangan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.

Fardiaz, S., (1989). Mikrobiologi Pangan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor

Fathullah Ali, Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi, Skripsi Sarjana (Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, 2013).

Febrianti, Dessy. (2008). Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi dan Analisis Preferensi Atlet di SMA Negeri Ragunan Jakarta. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Frengki paribuan, (2009), aneka Jenis Kue Dan Roti Yang Diolah Pada Bagian Pastry Dihotel Soechi Internasional Medan, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Herudiyanto, Marleen dan Hudaya. (2009). Kajian Lengkap Teori & Praktek Pengolahan Roti & Kue. Jatinagor: Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran.

Iliminyas, D. dan D. Kartikawati. (2009). Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. Mangrove Training 2009: Pelatihan Penelitian Ekosistem Mangrove dan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Mangrove. <http://kesemat.blogspot.com/2009/05/potensi-buah-mangrove-sebagai.html>. (Diakses pada tanggal 20 Mei 2014).

Jun, Hajoon, Ikhwan Jo, Soon Hwangbo, Jusam Lee & Katsu Imai. (2006). Feeding Value And In Situ Digestibility Of Edible Canna For Silage. Source: http://www.researchgate.net/publication/236634994_Feeding_value_and_in_situ_digestibility_of_edible_canna_for_silage

Juniar, P. (2013). metode ilmiah - pengaruh suhu dan kelembapan terhadap roti. Retrieved from <http://pupujuniar.blogspot.com/2013/01/metode-ilmiah-pengaruh-suhu-dan.html>

Jogiyanto. (2008). Metodologi Penelitian Sistem Informasi. CV Andi Offset. Yogyakarta

Kusuma RWR. (2008). Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Roti Manis, Skripsi Sarjana (Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor).

Lingga, Pinus. Dkk. (1993). *Betanam Ubi-ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya

Mahmud, Hermana, Zulfianto, Apriyantono, Ngadiarti, Hartati, Bernadus, dan Tinexcelly. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia, editor oleh Mahmud dan Zulfianto. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo.

Manurung, Sarmauli Irianti, Parhusip Adolf, Wibawa Francisca Kirana. 2008. Studies Of Antibacterial Activity From Cinnamon Extract Towards The Damage Of Pathogenic Bacteria. *Journal Of Applied And Industrial Biotechnology In Tropical Region*, Vol. 1, 2008. Diakses pada 11 Agustus 2014

Matoa. (2011). Ganyong: Alternatif Pangan Lokal dan Obat Tradisional. <http://matoa.org/?p=230>

Mishra, T., Goyal, A. K., Middha, S. K., & Sen, A. (2011). Antioxidative properties of *Canna edulis* Ker-Gawl. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 2, 315–321.

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Murtiningsih & Suyati.BSc. (2011).*Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT Argo Media Pustaka.

Nemet, M. M. S. and N. T. (2009). ANTIMICROBIAL EFFECTS OF SPICES AND HERBS ESSENTIAL OILS. *Antimicrobial*, 40, 1–220.

Nimje, P. D., Garg, H., Gupta, A., Srivastava, N., Katiyar, M., & Ramalingam, C. (2013). Comparison of antimicrobial activity of *Cinnamomum zeylanicum* and *Cinnamomum cassia* on food spoilage bacteria and water borne bacteria. *Der Pharmacia Lettre*, 5(1), 53–59.

Paribuan, Frengki. (2009). *Aneka jenis kue dan roti yang diolah pada bagian pastry dihotel Soechi Internasional Medan*. Skripsi Sarjana Universitas Sumatera Utara, Medan

Prasetyaningrum, (2012). *Antivitas Antioksidan, Total Fenol, Dan Antibakteri Pada Minyak Atsiri Dan Oleoresin Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Pisto, Fernando, Humanes, Javier Gil, Quijano, Marta Rodríguez, Barro, Francisco. (2011). Down-Regulating C Gliadins In Bread Wheat Leads To Non-Specific Increases In Other Gluten Proteins And Has No Major Effect On Dough Gluten Strength.
- Potter, N.N. dan J.H. Hotchkiss. (1995). Food Science. 3th edition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.
- Ratnaningsih, A. W. Permana, dan N. Richana. (2010). Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubi kayu, Ubi jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi. Prosiding Pekan Serelia Nasional, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN : 978-979-8940-29-3. Hlm 421-432.
- Rehman, SalimAnda, Nawaz Haq, Hussain Sarfraz, Ahmad, Musytaq Muhammad, Murtaza, Mian Anjum, Ahmad, MianSaeed, Effect Of Sourdough Bacteria On The Quality And Shelf Life Of Bread, 2007.
- Rukmana, R. (2000). *Ganyong (Budidaya dan Pascapanen)*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rismunandar, KayuManis (Jakarta: Penerbit PT PenebarSwadayaAnggota IKAPI, 1989).
- Rimbawan, Siagian A. 2004. *Indeks Glikemik Pangan Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Jakarta: PenebarSwadaya
- Rukmana, R. (2000). *Ganyong (Budidaya dan Pascapanen)*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sana Mukhtar and Ifra Ghorri. (2012). Antibacterial Activity Of Aqueous and Ethanbolic Extract Of Garlic , Cinnamon And Tumeric Against Escherichia coli ATCC 25922 And Bacillus Subtilis DSM 3256 . *Garlic,Cinnamon,Turmeric>(E.Coli)*, (1991), 131–136.
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J. D., & Corke, H. (2007). Antibacterial properties and major bioactive components of cinnamon stick (*Cinnamomum burmannii*): Activity against foodborne pathogenic bacteria. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 5484–5490. doi:10.1021/jf070424d
- Suhartini,Tintin, Hadiatmi, Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong, Bogor (2010) . (Buletin Plasma Nutfah Vol.16 No.2), diakses 28 Juni 2014.

- Suherlan, A. (1995). Uji aktivitas antibakteri ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees) BI). Skripsi JF MIPA UNPAD.
- Suklan. (1993). Pangan dan Konsumen. Jakarta: EGC.
- Sundari, E., (2001), Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin Dari Kulit Kayu Manis, ITB Central Library, Ganesha, Bandung.
- Soehardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Suparyo, (2014). Manfaat Ubi Ganyong untuk kesehatan. Sumber: <http://daunbuah.com/manfaat-umbi-ganyong-untuk-kesehatan/>
- Sufi, S. Y., (1996). Kreasi Roti. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soekarto S T. (1985). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Tanaka, Meis Larissa. (1998). Faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Umum Tangerang. <http://www.digilib.ui.ac.id>
- Thitipraphunkul, K., Uttapap, D., Piyachomkwan, K., & Takeda, Y. (2003). A comparative study of edible canna (*Canna edulis*) starch from different cultivars. Part II. Molecular structure of amylose and amylopectin. *Carbohydrate Polymers*, 54, 489–498. doi:10.1016/j.carbpol.2003.08.003
- ur-Rehman, S.-, Nawaz, H., Hussain, S., Mushtaq Ahmad, M., Anjum Murtaza, M., & Saeed Ahmad, M. (2007). Effect of Sourdough Bacteria on the Quality and Shelf Life of Bread. *Pakistan Journal of Nutrition*. doi:10.3923/pjn.2007.562.565
- Using, T. H. E., Quennsland, O. F., Flour, A., & Of, A. S. S. (2012). The Using Of Quennsland Arrowroot Flour Study (*Canna edulis* Kerr) As Substitution Of W, (May), 9–11.
- Wagiono. (2003). Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Wallis, T.E. (1951). *Pharmacognosy*. London: J and A Churchill Ltd

Wibowo. (2013). *Tanaman Herbal Indonesia*. <http://penebar-swadaya.com/691/>.

Winarno, F.G., S. Farsiaz dan D. Fardiaz, (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zhang, J., & Wang, Z. W. (2013). Soluble dietary fiber from *Canna edulis* Ker by-product and its physicochemical properties. *Carbohydrate Polymers*, 92, 289–296. doi:10.1016/j.carbpol.2012.09.067

Zhang, J., Wang, Z. W., & Mi, Q. (2011). Phenolic compounds from *Canna edulis* Ker residue and their antioxidant activity. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 2091–2096. doi:10.1016/j.lwt.2011.05.021

[sinonim]<http://kamiitp08.blogspot.com/2010/10/tepung-ganyong.html>, diunduh pada tanggal 24 juni 2014.

[sinonim]<http://dropfamous.blogspot.com/2013/12/manfaat-kayu-manis.html>, diunduh pada tanggal 9 juli 2014.

[SM] Standar Nasional Indonesia. (1992). SNI 01-3840-1995 Tentang Mutu Roti. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.

Manfaat Kayu Manis dan Khasiatnya Untuk Kesehatan dan Kecantikan.
Sumber: <http://dropfamous.blogspot.com/2013/12/manfaat-kayu-manis.html>