

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman dan Nurwati H. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (*Cinnamomum burmanii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* Vol. 29 No. 2. Hal 128-141.
- Afrianti, L.H., T. Yusman., dan H. Gustianova., 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Jus Ekstrak Buah Salak Bangkok (*Salaca edulis Reinw*) Varietas Bangkok. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 125–131.
- Amelia, P. 2011. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Daun *Garcinia benthami* Pierre. Magister Ilmu Kefarmasian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Andriana Murdi Hastuti dan Ninik Rustanti. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014, Halaman 362-369
- Antasionasti, I. dan Jayanto, I. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*. 10(1): 38-47.
- AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Vol 1. Published by AOAC International, Arlington, USA. AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington
- Apriliani, R., Tamrin., dan Hermanto. 2019. Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Antioksidan Minuman Sari Buah Alpukat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pertanian* Vol 4, No. 6, P.2621-2634
- Arlorio, M., Coisson, J.D., Travaglia, F., Varsaldi, F., Miglio, G., Lombardi, G. dan Martelli, A. 2005. *Antioxidant and biological activity of phenolic pigments from Theobroma cacao hulls extracted with supercritical CO₂*. *Food Research International* 38: 1009-1014

- Artanti, A. 2009. Pengaruh Prebiotik Inulin dan Fruktooligosakarida (FOS) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. 92 Hal.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Association of Official Method of Analysis. AOAC, Washington DC.
- Aswin, Shabrina Nashya. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassiavera Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik, *Sainstek* Vol.12(1) : 1-8.
- Azima, F. Muchtadi, D. Zakaria, dan Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassiavera (*Cinnamomum burmanii*). *Stigma* Volume XII No.2:232-236.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik indonesia nomor 21 Tahun 2016 tentang kategori pangan*. <http://standarpangan.pom.go.id/> [10 Desember 2020].
- Baker, W. L., Gutierrez-Williams, G., White, C. M., Kluger, J., and Coleman, C. I. 2008. Effect of Cinnamon on Glucose Control and Lipid Parameters. *Diabetes Care*. 31(1): 41-43.
- BPOM RI. 2005. Peraturan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal dan Fitofarmaka. Jakarta : Kepala BPOM.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2013. Sumatera Barat dalam Angka, Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Padang.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 373 hal.
- Daroini, O. S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran The Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L.) skeels.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Dwi, S., dan A. Apriyantono., .2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press. Bogor. Hal 59-60.

- Emilda,. 2018. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum burmanii.*) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 5, no. 1 (2018):246,
- Erviana, L., A. Malik., dan A. Najib. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Antiradikal Bebas Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Orcimum basilicum L.*) dengan Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, Vol.3 No.2
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU. IPB
- Farikha, I.N., C. Anam., dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal. Teknosains Pangan*, vol 2, no. 1, hlm. 3-8
- Guenther, E. 1987. *Essential Oils*. Ketaren, S. (penerjemah). 2006. *Minyak Atsiri*. Jilid I. Jakarta: UI-Press.Hal. 47
- Harianja Yosua J.R., Sentosa Ginting, Ismed Suhaidi. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Cassiavera (*Cinnamomum Burmanii Blume*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pert.*, Vol.7 No.1
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman *Cinnamomum burmanii* (Nees & Th. Nees) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol. 2 (2): 1-8.
- Helmiyesi, H., R. B. Hastuti., dan E. Prihastanti. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilisvar. microcarpa*), *Bulentin Anatomi dan Fisiologi*.
- Herrera, G.M.S., Herrera, R.R., Lopez, M.G., Rutiaga, O.M., Aguilar, C.N., Esquivel, J.C.C dan Martinez, L.A.O. Inulin In Food Products : Prebiotic And Functional Ingredient. *British Food Jurnal*, Vol. 117 Iss 1 pp.371- 387.
- Hooth, M.J., dan R.C. Sills, D.V.M. 2004. *Toxicology and Carcinogenesis Studies Of Microencapsulated Trans-Cinnamaldehyde In Rats And Mice*.
- Jun, M. H. Y., X. Fong, C.S. Wan, C.T. Yang dan Ho. 2003. Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (*Pueraria labata Ohwl*). *J Food Sci. Institute of Technology* 68: 2117-2122.
- Kariman. 2014. *Bebas Penyakit dengan Tanaman Ajaib*. Open books. Surakarta.

- Karuniawan A, Wicaksana N. Genetic relationships of yam bean pachyrhizus erosus population based on morphological characters of flowers and leave. Bandung. 2006
- Kementerian Riset dan Teknologi. 2010. *Teknologi Pangan dan Agroindustri*. [terhubung berkala]. <http://www.warintek.ristek.go.id>. [16 Februari 2020]
- Kumalasari, R., R. Ekafitri dan D. Desnilasari. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 25 No. 3, September 2015: 266-276
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusuma, R.W.R. 2008. Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan Cassiavera (*Cinnamomum sp.*) sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Roti Manis. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari, B.A., 2020. Karakteristik Kandidat Minuman Fungsional Sari Buah Nanas dengan Penambahan Sari Kunyit. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Luchman, H. 2015. *Rempah dan Herbal Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative. Hal 56
- Lunggani, A.T., Wijanarka dan Kusdiyantini, E. 2010. Optimasi Produksi Inulinase isolat P 12 pada Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis Wild*) dengan Variasi Konsentrasi Nitrogen Organik dan Waktu Inkubasi. *BIOMA* Vol 12(1) : 20-23.
- Made, B., Anggriawan., P. Anna., Roswiem., dan W. Nucholis. 2015. Potensi Ekstrak Air dan Etanol Kulit Kayu Batang Kayu Manis Padang (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Aktivitas Enzim *A-Glukosidase*. *Jurnal Kedokteran Yarsi* 23 (2) :091-102
- Marfungah Novi, Tamrin, Nur Asyik. 2019. Pengaruh Penambahan EkstrakCassiavera (*Cinnamon burmanii*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 4, No.1
- Miftakhur, R. 2009. Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta, Cassiavera dan Campurannya. [Jurnal]. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta: Bandung. 252 Hal.Hal 21-74.

- Murdi, A.H., dan Ninik. R. 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. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014, Halaman 362-369.
- Praja, D.I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. Diva Press. Yogyakarta. 184 hal.
- Pratiwi, E. 2013. Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Lorantus parasiticus*) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman Fungsional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Puspita, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dalam Menurunkan Pertumbuhan *Streptococcus mutans* secara *in vitro*. [Skripsi tidak diterbitkan]. Program Sarjana. Universitas Muhammadiyah Surakarta: 9.
- Putri azhari.2020. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Fungsional Dari Sari Pulp Biji Kakao (*Theobroma Cacao, L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). [E-Skripsi Diterbitkan]. Program Sarjana. Universitas Andalas.
- Ravindran, P. N., Babu, K. N., and Shylaja, M. 2004. *Cinnamon and Cassia: The Genus Cinnamomum*. Boca Raton: CRS Press.
- Rezawidya 2011. Konsep minuman fungsional sebagai solusi cerdas membentuk masyarakat modern yang sehat.
- Rismunandar dan Farry B.Paimin. 2001. *Cassiavera Budi Daya & Pengolahan*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizal, S., F. Nurainy., Suharyono., dan M. A. Galia. 2018. Efek Penambahan Glukosa Dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Probiotik Kulit Nanas Madu (*Ananascomosus, L.*). Makalah Seminar Nasional LPPM 2018.
- Roberfroind, M.B. 1999. Concepts In Functional Foods: The Case Of Inulin And Oligofructose. *J. Nutr.* 129: 1398S–1401S.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Penangkapan Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Farmasi Indonesia* (1): 52-58.
- Rukmana, R. dan Yudirachman, H. 2014. *Kiat Sukses Budidaya Bengkuang Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher. Yogyakarta. 152 Hal.

- Rusli dan Abdullah. 1988. Prospek Pengembangan Cassiavera di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*. VIII (3). hal. 75-79.
- Setyadi Ahmad Wasis, Junianto F, Erni Yulianti. Pengaruh Sari Bengkuang (*Pachyrrhizua Erosus*) terhadap Penurunan Kolesterol pada Tikus Putih (*Rattus Norvergicus*) di Laboratorium Kimia Universitas Muhammadiyah Malang. 2013.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. Yogyakarta. 169 hal.
- Sudarmadji. 2003. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, M. L. 1993. Produk Olahan Buah. Usaha Offset. Surabaya.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) Untuk Minuman Sinbiotik [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya. 126 Hal.
- Suwarto, Y. Octavianty, dan S. Hermawati. 2014. Top 15 Tanaman Perkebunan. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 89-112.
- Tasia, WRN., dan Widyaningsih, TD., 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Cassiavera (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 128-136
- Triswandari, N. 2006. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Wardatun, S., Rustiani, E., Alfiani, N., and Rissani, D. 2017. Study Effect Type of Extraction Method and Type of Solvent to Cinnamaldehyde and Trans-Cinnamic Acid Dry Extract Cinnamon (*Cinnamomum burmanii* [Nees & T, Nees] *blume*). *J Young Pharm*. 9(1): S49-S51.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami & Radikal Bebas. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. Hal. 11-215.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yang, C. H., Li, R. X., and Chuang, L. Y. 2012. Antioxidant Activity of Various Parts of *Cinnamomum Cassia* Extracted with Different Extraction Methods. *Molecules*. 17(6): 7294-7304.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal.

Yusof, N.S. 2012. *Phytochemical Studies and Biological Activity of *Cinnamomum microphyllum**. [Thesis]. Sarawak: Faculty of Resource Science and Technology. Universiti Malaysia Sarawak.

