

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. *Kembang Gula Keras*. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. *Gula Palma*. Badan Standarisasi Nasional.
- Abdurachman dan Nurwati H. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (*Cinnamomum burmannii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* Vol. 29 No. 2, Juni 2011: 128-141.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. *Pharmaceutical Application and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmannii*, *Pharmacognosy review*. 6 (16): 125- 131.
- Al-Fekaiki, D. F., Niamah, A. K., and Al-Sahlany, S. T. G. 2017. Extraction and Identification of Essential Oil From *Cinnamomum Zeylanicum* Barks and Study the Antibacterial Activity. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 7(3): 312-316.
- Andianto. 2011. *Pohon Berkhasiat Obat dan Keberadaannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Keteknikan Kehutanan dan Pengolahan Hasil Hutan. Departemen Kehutanan RI.
- Anggraini, Tuty. 2017. *Antioksidan Alami*. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. Hal 1.
- Anjani, P. P., S. Andrianty., dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 203-214.
- Anna. 2010. *Kayu Manis Turunkan Gula Darah*. <http://sains.kompas.com> (diakses pada tanggal 10 Mei 2020).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC.
- Aprianto. 2011. *Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik Dengan Menggunakan Pelarut Alkohol*. [Tesis]. Program Magister Teknik Kimia – Universitas Diponegoro. Semarang.
- Azima, F., Muchtadi, F.R. Zakaria, dan B.P. Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Cassia Vera* (*Cinnamomum burmannii*). *Stigma Volume XII* (2).
- Bandara, T., I. Uluwaduge dan E. R. Jansz. 2011. Bioactivity of Cinnamon with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A Review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. Early Online: 1–7.
- Blois, M., S. 1958. Antioxidant Determinations By The Use of A Stable Free Radical. *Journal Nature* 181 (4617) : 1199- 1200.

- BPOM. 2006. *Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik*. BPOM. Jakarta.
- Budianto MAK. 2002. *Dasar Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press
- Chen P, Sun J, Ford P. 2014. Differentiation of the Four Major Species of Cinnamons (*C. burmannii*, *C. verum*, *C. cassia*, and *C. loureiroi*) Using a Flow Injection Mass Spectrometric (FIMS) Fingerprinting Method. *Journal Agric Food Chem* 62(12): 2516–2521.
- Daker M, Lin VY, Akowuah GA, Yam MF dan Ahmad M. 2013. Inhibitory Effects of *Cinnamomum Burmannii* Blume Stem Bark Extract and *Trans*-Cinnamaldehyde on Nasopharyngeal Carcinoma Cells; Synergism With Cisplatin. *Experimental and Therapeutic Medicine*. Spandidos Publications. 5(6): 1701–1709.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1977. *Materia Medika Indonesia Jilid I*. Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64, Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 5 Hal.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Duguo JJ, D., Seely, D., Perri, K., Cooley, T., Forelli, E., Mills and G, Koren. 2007. From Type 2 Diabetes to Antioxidant Activity: A Systematic Review of The Safety and Efficacy of Common and Casia Cinnamon Bark. *Canadian Journal Physiologi Pharmacology*. Vol 85. P: 837-847.
- Ervina, M., Nawu, Y., E. and Esar, S., Y. 2016. Comparison of *In Vitro* Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum Burmannii*) Bark. *International Food Research Journal*. 23(3): 1346-1350.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 199 Hal.
- Ferry, Y. 2013. *Prospek Pengembangan Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii L) di Indonesia*. *SIRINOV*. Vol 1. No 1. 11-20 Hal.
- Graha, Chairinniza K. 2010. *100 Question & Answer: Kolesterol*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Hariana, A. 2008. *Dalam Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta. Penebar Swadaya Seri II.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hasan, NF. 2011. *Chemical Composition and Biological Activity of Essential Oil From Cinnamomum spp. and Litsea spp.* [Dissertation]. Faculty of Resource Science and Technology. Universiti Malaysia Sarawak.

- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATPI. 375-379 Hal.
- Hesty, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin .158 hal.
- Inna, M., Atmania, N., and Priskasari, S. 2010. Potential Use of *Cinnamomum burmannii* Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent: Literature Review. *Journal of Dentistry Indonesia*. Vol. 17. No. 3. 80-86 Hal.
- Kajs, TM., Hagenmaier, R., Vanderzant, C., and Mattil, KF. 1976. Microbiological evaluation of coconut and coconut product. *Journal Food Science*. 41 : 362-366.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Formularium obat herbal asli Indonesia. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta. 315 Hal.
- Koswara S. 2003. *Tepung Santan, Suatu Alternatif Pengawetan*. <http://www.ebookpangan.com> (diakses pada tanggal 12 Mei 2020).
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat. 423 hal.
- Nisa, LC dan Triastuti, R. 2014. Aktivitas Antibakteri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Naskah Publikasi. Diakses 30 November 2017.
- Niu, C dan Gilbert, ES. 2004. Colorimetric Method for Identifying Plant Essential Oil Components That Affect Biofilm Formation and Structure. *Applied Environment Microbiology*. Vol. 70. No. 126951-6956.
- Pangestuti, D.R.& Rohmawati, S. (2018). *Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. *Amerta Nutrition*.2(2):205-211
- Peamprasart, T and Chiewchan, N. 2006. Effect of Fat Content and Preheat Treatment on The Apparent Viscosity of Coconut Milk After Homogenization. *J Food Eng*. 77: 653-658.
- Priska, S. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayur Super Agar Sehat dan Awet Muda. 114 Hal.
- Rismunandar dan Paimin, F., B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Seow, CC and Gwee, CN. 1997. Coconut Milk: Chemistry and Technology. *Journal Food Science*. 32 : 189-201.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M., P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 59 Hal.

- Shan, B. 2007. Antibacterial Properties and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (*Cinnamomum Burmannii*): Activity Against Foodborne Pathogenic Bacteria. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 11: 55(14):5484-90.
- Sintia, A. 2011. *Gula Pasir Versus Gula Aren : Bukan Sebuah Perselisihan*. <http://kompasiana.com>. (diakses pada tanggal 12 Mei 2020).
- Soekopitojo, S. 2010. *Fungsionalitas Santan*. <http://ilmupangan> . (diakses pada 20 Mei 2020]
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta. 78 Hal.
- Suwarto, Y. Octavianty, dan S. Hermawati. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 89-112.
- Tangsuphoom, N and Coupland, JN. 2008. Effect of pH and Ionic Strength on the Properties of Coconut Milk Emulsions. *Journal Food Science*. 73 : 247-280.
- Trilaksani, Wini. 2003. Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Term Paper Introductory Science Philosophy. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 3(2):1-6.
- Tsalisa, Febriany Noeryatillah. 2017. Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Wingko Babat (Kajian Konsentrasi Kayu Manis dan Lama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Widayanti, S. M., A.W. Permana dan H. D. Kusumaningrum. 2009. Kapasitas Kadar Antosianin Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi. *J. Pascapanen*. 6 (2): 61- 68.
- Winarno, F. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 243 Hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 3-4 Hal.
- Yulia, A., Suparmo dan E. Harmayani. 2011. Studi Pembuatan Minuman Ringan Berkarbonasi Dari Ekstrak Kulit Kayu Manis-Madu. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 13(2): 01-04.
- Yulianis, Adnan, Adek Zamrud, Putra dan Prima, Deddi. 2011. Penetapan Kadar Kumarin dari Kulit Manis (*Cinnamomum burmannii Bl.*) dengan Metoda Kromatografi Gas. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Vol. 16. No. 2. 203-208 Hal.