

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC. AOAC Int.
- \_\_\_\_\_. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical*. pp: 3-10.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3841-1995. *Syarat Mutu Tepung Pisang*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. SNI 01-3556-2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Tepung Pisang (SNI 01-3841-1995)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3714-1995. *Persyaratan Mutu Bubuk Kayu Manis*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. SNI 01-3556-2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2002. SNI 01-0010-2002. *Mutu Vanili*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. SNI 01-2973-2011. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Abdullah, A. 1990. Kemungkinan Perkembangan Tiga Jenis Kayu Manis di Indonesia dalam Tanaman Industri Lainnya. Prosiding Simposium I Hasil Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Cassia Indonesia. SNI 01-3395-1994.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. *Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmanii*. Pharmacognosy Reviews, 6(12), 125-131. Dalam Emilda (2018). Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum Burmanii* Nees Ex. BI. Terhadap Diabetes Mellitus: Kajian Pustaka. JFFI. 2018. 5(1): 246-252.
- Al-Numair K, D. Ahmad, S. B. Ahmed, and A. H. Al-Assaf. 2007. *Nutritive Value, Levels of Polyphenols and Anti-Nutritional Factors in SriLankan*

*Cinnamon (Cinnamomum Zeylanicum) And Chinese Cinnamon (Cinnamomum Cassia).* Res. Bult., No. (154), Food Sci & Agric. Res. Center, King Saud Univ., pp. (5- 21) 2007.

Alam, Nur dan Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat.* Palu. Staf Pengajar Program Studi Agronomi Fakultas Pertanian dan Staf Pengajar Fakultas MIPA. Universitas Tadulako-J Agroland 15(2): 89-94 Juni 2008, ISSN : 0854-641X.

Ambarwati, Ria. 2020. "Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang". *Journal of Nutrition College Volume 9 No. 2 (hlm. 121-128)*", Juni 2020. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang. Semarang. Jawa Tengah.

Antarlina, S.S., Rina, Y. Umar, S. dan Rukayah. 2004. *Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan.* Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746.

Araar, H. 2009. *Cinnamon Plant Extracts : a Comprehensive Physico-Chemical And Biological Study For Its Potential Use as a Biopesticide.* [Thesis]. Master of Science in Mediterranean Organic Agriculture. Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari.

Ardianto, Elvinaro. 2011. *Metodologi Penelitian Untuk Public Relations Kuantitatif dan Kualitatif.* Bandung: Simbiosia Rekatama Media.

Aswin, Shabrina Nashya. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassiavera Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Teh Herbal Daun Binahong (Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis).* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Atma, Y. 2016. *Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya.* Jurnal Teknologi 8 (2): 78-82.

Azima, F. 2004. *Aktivitas Antioksidan dan Anti-Agregasi Platelet Ekstrak Cassiavera (Cinnamomum burmanii Nees ex Blume) Serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis Pada Kelinci [disertasi].* Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Azima, F. Muchtadi, D. Zakaria, dan Priosoeryanto. 2004. *Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassiavera (Cinnamomum burmanii).* Stigma Volume XII No. 2: 232-236.

Azima, F. 2005. *Kayu Manis Cegah Aterosklerosis dan Kanker.* <http://www.jamitra.com/Kayumanis.htm>. Diakses 20 Juli 2011.

- Badan POM. 2006. *Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik*. Jakarta: BPOM.
- Bandara T, *et al.*, 2011. Bioactivity of Cinnamon with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2011; *Early Online*: 1-7.
- Barlow, H. D. & Durand, M. V. (2007). *Psikologi abnormal*. Jakarta: Penerbit Pustaka Belajar.
- Bello-Perez, L. A., S. M. Contreras-Ramos., R. Romero-Manilla., J. Solorza-Feria dan A. Jimenez-Aparicio. 2002. *Chemical and Functional Properties of Modified Starch from Banana Musa parasisiaca L. (Var Macho)*. *Journal Agrociencia* (36):169-180.
- Bender, D. A and Arnold, E. B. 1999. *Bender's Dictionary of Nutrition and Food Technology*. Seventh Edition. CRC Press. New York.
- Borborah, K., Borthakur, S. K., dan Tanti, B, “*Musa balbisiana Colla - Taxonomy, Traditional Knowledge and Economic Potentialities of The Plant in Assam*”, India. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vo. 15, no. 1, pp. 116-120. 2016.
- Brotodjojo, L. C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K. A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., *et al.* 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chelvia. 2021. *Formulasi dan Uji Efektivitas Lotion Ekstrak Etanol Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Sebagai Penghalus dan Pelembab Kulit*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. 125 hal.
- Dalimartha, S dan Soedibyo, M., 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Supleme*. Trubus Agriwidya, Jakarta. Hal. 36-40.
- Dalimartha, S. 2002. *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Kanker*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Driyani, Y. (2007). *Biscuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. UNNES, Semarang.
- Dhiyas, A. dan Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas



Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes “Kumo”. *Journal of Nutrition College*. Vol. 5 No. 4 (4): 499-503.

Elvizahroh, Leiyla. 2011. *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning erhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada Bayi*. Artikel Penelitian Program Studi Ilmu Gizi Kedokteran. Universitas Diponegoro.

Endra, Y. 2006. Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Ervina, M. et al. (2016). *Comparison of In Vitro Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (Cinnamomum Burmanii) Bark*. *International Food Research Journal*, 23(3), pp. 1346-1350.

Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Fardiaz, S. 1998. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Ferazuma, H., Marliyati, S., dan Amalia, L. 2011. *Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6(1) : 18.

Ferry, Y. 2013. *Prospek Pengembangan Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) di Indonesia*. *Sirinov*, 1(1), 11-20.

Fridata, I. G. 2014. *Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah*. Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sebagai Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. *Tridatu Visi Komunitas*. Yogyakarta.

Guo X, et al. 2017. Effect of Cinnamaldehyde on Glucose Metabolism and Vessel Function. *Medical Science Monitor*. 2017; 23: 3844-3853.

Gustiari, H. 2000. *Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (Maranta arundinacea L.) Termodifikasi*. Bogor: IPB.

Halliwell. 2007. *Dietary polyphenols: Good, Bad, or Indifferent for your health Cardiovascular Reseaarch*.

Hangerman, A. E., 2002. *Condensed tannin Struktural Chemistry Departement of Chemistry*. Miami, Oxford University.

Hariana, A. H. 2007. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Hariy, A. 2020. Pengaruh Penambahan Cassia vera (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Umur Simpan Wajik. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 86 hal.

- 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.
- Hastuti, A. M., dan N. Rustanti, 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 Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 3 (3) : 362 - 369.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Henny, K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hepni. (2017). Analisis Fraksi Buah Pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*) yang Bersifat Sebagai Antibakteri dan Mekanismenya. [Tesis]. Fakultas Farmasi: Universitas Sumatera Utara.
- Hutagalung, L. E. 2009. *Penentuan Kadar Lemak dalam Margarin dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan*.
- Hutapea, J. R. 1994. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia III*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal 69.
- Ismanto, H. 2015. *Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang*. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku.
- Isnaini. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (1), 18-26.
- Junaenah. 2007. Aplikasi Penggunaan Tepung Daging Sapi Sebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan *Crackers*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Kandlakunta B, Rajendran A, Thingnganing L, 2008. *Carotene Content of Some Common (Cereal, Pulses, Vegetables, Sp Ices And Condiments) And Unconventional Sources Of Plants Origin*. *Food Chemistry*. 106: 85-89.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. eBookPangan.com. Diakses 19 Oktober 2017.
- Krissetiana, H. 1995. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kusnadi. 2012. *Pembelajaran Kimia dengan Menggunakan Problem Based Learning (PBL) Menggunakan Laboratorium Real dan Virtual Ditinjau dari Kemampuan Matematik dan Kemampuan Berpikir Abstrak Siswa*. [Tesis]. FMIPA. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat : Jakarta.
- Kustanti, I. H. 2016. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana Colla*) dan Tepung Tempe. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 63 hal.
- Lemlioglu-Agustin D, Turner ND, McDonough CM, Rooney LW. 2012. *Effects of Sorghum [Sorghum bicolor (L.) Moench] Crude Extracts on Starch Digestibility, Estimated Glycemic Index (EGI), and Resistant Starch (RS) Contents of Porridges*. Journal of Molecules 17 : 11124-11138.
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 8, No. 4: 457-464.
- Leviana, W dan Vita, P. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (Curcuma Longa) dengan Alat Pengereng Electric Oven*. Jurnal Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri . Semarang ISSN : 1858-2907. Hal. 1-8.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers, and Cookies : Third Edition*. Cambridge England : Woodhead Publishing Limited. Pp : 177, 191-192, 228-230.
- Manley, D., 2001. *Biscuits, Biskuit and Cookies Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Ltd, England.
- Mardianto, D. 2020. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius) dan Ekstrak Cassia vera Terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 79 hal.
- Mariana, E. 2010. *Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mariza, A. D. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepug Keladi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Crackers*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Universitas Andalas. 79 hal.
- Marliyati. 1995. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Mazidah, Y. F. L., Kusumaningrum, I., Safitri, D. E. 2018. *Penggunaan Tepung daun Kelor Pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium*. ARGIPA. Vol. 3, No. 2: 67-79.
- Mc Donalds, T. 2011. *Glycemic Index List of Common Foods*. Australia: Australia Ltd.



- Miftakhur, R. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta, Kayu Manis dan Campurannya*. [Jurnal]. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Mubarak, Z., Chirmirina, S., dan Qamari, C.A. 2016. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Jurnal Cakradonya Dent* 8 (1): 1-10.
- Muchtadi, T. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. *Teknologi dan Industri Pangan* 12: 1-2.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno, 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyanti, S. 2005. *Teknologi Pangan, trubus agri sarana*. Surabaya.
- Musita, N. 2008. *Kajian dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang*. Tesis. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Musita, N. 2009. *Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14 (1).
- Musita, N. 2014. *Pemanfaatan Tepung Pisang Batu pada Pembuatan Brownies*. Balai Riset dan Standarisasi Industri Bandar Lampung. Lampung.
- Musita, N., S. Nurdjanah, A. B. Lestari dan Refniati. 2009. *Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu*. Laporan Penelitian. Departemen Perindustrian.
- Nacz, M. T., 1994. *Condensed tannins in canola hulls*. *Journal Agriculture Food Chemistry*.
- Nengtyas, A. I. L. 2012. *Perbedaan Konsentrasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Batang Pisang Klutuk (*Musa balbisiana Colla*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa**. Tugas Akhir D3. Diploma 3 Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret Surakarta, Surakarta.
- Niu C dan Gilbert ES. 2004. *Colorimetric Method for Identifying Plant Essential Oil Components That Affect Biofilm Formation and Structure*. *Applied Environment Microbiology*. Desember 2004 vol. 70 no. 126951-6956.
- Nurdjanah, S., Musita, N., Indriani, D. 2011. *Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 16. No. 1.

Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Digitized by USU digital library. Di ambil 10 Februari 2010, dari <http://www.usu.ac.id/Library/.html>.

Octaviany, Y. dan Surwato. 2012. *Budidaya 12 Tanaman Perkebunan Utama*. Penebar Swadaya : Jakarta.

Ovando-Martinez, M., S. Sayago-Ayerdi, E. Agama-Acevedo, I. Goni and L. A. Bello-Perez. 2009. *Unripe Banana Flour As an Ingredient to Increase The Undigestible Carbohydrate of Pasta*. Food Chemistry. Vol 113: hal 121-126.

Palupi, Hapsari Titi. 2012. *Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (Musa spp)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4 No. 1.

Pantastico, Er. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Diterjemahkan oleh Kamariyabi; Editor Gembong Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Peranginangin *et al.* 2005. *Karakteristik Mutu Gelatin yang Diproduksi dari Tulang Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Secara Ekstraksi Asam*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Vol. 11 No. 4.

PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Prasetyo, A.S., Dwi, I., dan Dian R.A. 2014. *Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays) Sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)*. Jurnal Teknosains 3 (1): 15-25.

Prihatman, K. 2001. *Saponin Untuk Pembasmi Hama Udang*. Pusat Penelitian Perkebunan Gambung, Bandung.

Prosea 13. 1999. *Spices*. Bogor Indonesia.

Puspitojati, E. 2014. *Optimalisasi Pisang Klutuk Menjadi Produk Olahan Pangan*. <https://www.academia.edu>. Diakses: 16 Mei 2016.

Rafita, I. D. 2015. *Pengaruh Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Terhadap Gambaran Histopatologi dan Kadar Sgot Sgpt Hepar Tikus yang Diinduksi Parasetamol*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Rahmi, L. 2018. *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Tapi Ubi Kayu (Manihot esculenta, Crantz) Terhadap Karakteristik Crackers*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 66 hal.

Rismunandar. 2001. *Kayu Manis Budidaya & Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.



- Rukmana, R. 1999. *Usaha Tani Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusli, S. dan Abdullah A. 1988. *Proses Pengembangan Kayu Manis di Indonesia*. Bandung: Jurnal Litbang Pertanian.
- Salma, Dewi Prawiradilaga. 2008. *Prinsip Disain Pembelajaran*. Jakarta, Kencana.
- Santoso, E. B., Basito., Rahadian, D. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensori dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No. 3 Juli. Universitas Sebelas Maret.
- Seftiono, Hermawan., Djuardi, E. 2016. *Pengembangan Crackers Kaya Protein dan Serat dengan Penambahan Tepung Tempe dan Kolesom*. Teknologi Pangan dan Gizi. Universitas Trilogi. Jakarta Selatan.
- Seftiono, H., Djuardi, E., Pricila, S. 2019. Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan Pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Kolesom (*Talinum tiangulare*). *Agritech* 39 (2): 160-168.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 180 hal.
- Shan, Bin, Yi-Zhong Cai, John D. Brooks, and Harold Corke. 2007. *The In Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spice and Medicinal Herb Extracts*. *International Journal of Food Microbiology* 117 (2007) page 112-119.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Situngkir, D. Y. 2010. *Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Makanan Pendamping ASI-Biskuit*. Skripsi S1. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Sri Usmiati, D. Setyaningsih, E. Y Purwani, S. Yuliani, dan Maria O. G. 2005. *Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. *J. Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVI No. 2.
- Suarni dan Widowati, S. 2007. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung dalam Jagung*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. hlm. 410-426.
- Suarni dan Widowati, S. 2008. *Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung: Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sugiono, Mariana, E., dan Yulianto, A. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (2): 129-137.

- Sugito dan Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 147-151.
- Sujatmiko, Y. A. 2014. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda Terhadap Escherichia Coli Sensitif dan Multiresisten Antibiotik*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sulaeman, A., F. Anwar., Rimbawan, S. A. Marliyati. 1994. *Metode Penetapan Zat Gizi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*. Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Suprpti, M. L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, I., dkk. 2018. *Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (Oryza sativa L) dan Ketan Putih (Oryza sativa glutinosa) Serta Analisis Kandungan Gizinya*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*., 7(4): 75-82.
- Syarief dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 374 hal.
- Syarief, S. 2007. *Pengemasan Pangan*. Buku Materi Pokok Universitas Terbuka. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(1) : 31-36.
- Tarau, E. 2011. *Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (Anguilla marmorata) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Biskuit Crackers*. [Skripsi]. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Tasia, W.R.N dan Widyaningsih, TD., 2014. *Potensi Cincau Hitam (Mesona palustris B1.), Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius) dan Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 128-136.
- Tjandrasari, S. 1991. *Pengaruh Ekstrak Pisang Klutuk (Musa bracycarpa Back) Terhadap Ulkus Lambung Tikus Karena Salisilat*. [Skripsi]. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tim Bina Karya Tani. 2008. *Budidaya Tanaman Pedoman Bertanam Pisang*. Bandung: CV. Yrama Widya.
- U. S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta : Djambatan.

- Welly, E. 2003. Pengaruh Proporsi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit. [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Werdningsih, W. 2008. *Kajian Perubahan Mutu Pisang Raja Bulu Selama Proses Penyimpanan dan Pemeraman*. [Skripsi]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widiyanto, I., Anandito B. K., Khasanah, L. U. 2013. Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Optimasi Rendemen dan Pengujian Karakteristik Mutu : review article. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. VI. No. 1.
- Widyasari, D. F. 2009. *Perbandingan Efek Ekstrak Eter dengan Ekstrak Etanol Biji Tua Pisang Klutuk (*Musa balbisiana* Colla) pada Sekresi Asam Lambung Tikus Putih in vitro*. *Biomedika*, Volume 1, Nomor 2, Tahun 2009.
- Wijaya, Hanny. 2002. *Pangan Fungsional dan Kontribusinya Bagi Kesehatan*. Kharisma; Women and Education. Jakarta.
- Wijayanti, W. A., Zetra, Y., & Burhan, P., 2009. *Minyak Atsiri dari Kulit Batang *Cinnamomum burmanii* (Kayu manis) dari Famili Lauraceae sebagai Insektisida Alami, Antibakteri dan Antioksidan*. Skripsi pada Jurusan Kimia FMIPA-ITSN Surabaya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Mita., Hendarsi. 2010. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit*. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 01. No. 2.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal.
- Yusarman. 2016. *Mengenal Kayu Manis*. Diakses pada 30 Desember 2021, dari <http://banten.litbang.pertanian.go.id/new/index.php/publikasi/folder/966-mengenal-kayu-manis>.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit*. *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703.
- Zahroh, F. A. 2008. Pengaruh Penggunaan Daun Albisia (*Albizzia falcata*) dan Lama Pemeraman Pisang Kepok Terhadap Kandungan Vitamin C. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.