

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. *Taksonomi Koleksi Tanaman Obat Kebun Tanaman Obat Citeureup*. Jakarta : Global Express.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI- 01-2973-1992. Tentang Syarat Mutu Brownies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 01-4864-1998. Tentang Bika Ambon-Bagian 2* : Jakarta.
- Adriyanto, A., Budiman, B., dan Amalinda, F. 2019. Uji Perbandingan Kemasan Berpori dan Tidak Berpori Pada Bahan Pangan Buah dan Sayur. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).
- Agustin, 2008. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Akasia (*Acacia auriculiformis*) sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 3. No. 2. Hal 58-62.
- Al-Dhubiab, B. E. 2012. *Pharmaceutical Application and Phytochemical Profile of Cinnamomum burmannii*, *Pharmacognosy review*. 6 (16): 125- 131 Hal.
- Alusinsing, G., W. Bodhi, dan G. Citraningtyas. 2014. Uji Efektivitas Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Sukrosa. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*. 3(3).
- Amalia, 2015. Kayu Manis Rempah Beraroma Manis yang Kaya Manfaat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. *Balitro*. Vol. 21. No. 3.
- Amelia, h. 2020. Pengaruh penambahan cassia vera (*cinnamomum burmannii*) terhadap karakteristik mutu dan umur simpan wajik (doctoral dissertation, universitas andalas).
- Amri, I. H. A., Muchtar, e., dan Pradipta, i. Z. 2020. Accordance of the quality of 250 gram ivory carton packing based on indonesian national standard (sni) duplex carton. *Kreator*, 7(2), 73-84.

- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati, 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andriyanto, A, Andriani, M.A.M dan Widowati, E., 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Pengasaman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*. Hal 13-20.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Asiah, Cempaka dan David, 2018. *Panduan praktis pendugaan umur simpan Produk pangan*.
- Azima, F. D., Muchtadi, F. R Zakaria, dan B. P. Priosoeryanto. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XII (2): 232 – 235.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta: UI Press. Hal. 241-246.
- Chelvia. 2021. Formulasi dan Uji Efektivitas Lotion Ekstrak Etanol Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Penghalus dan Pelembap Kulit. [Skripsi]. Medan: Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dodi, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan Ekstrak Cassia vera Terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur. Skripsi. Universitas Andalas.
- Dyah, L.D.A. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. APIKES Citra Medika Surakarta.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S., 2014, Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*, *International Food Research journal*. 21(1):421-423.

- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 199 Hal.
- Faridah, A. 2005. *Kajian Fenomena dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Febri, Y. 2019. Karakteristik Dendeng Analog dari Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan Penambahan Tapioka. [*Skripsi*]. Universitas Andalas.
- Ferry, Y. 2013. Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* L) di Indonesia. *SIRINOV*. Vol 1. No 1. 11-20 Hal.
- Firdausni, Failisnur, dan Diza, Y. H. 2011. Potensi Pigmen Cassiavera pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Litbang Industri*. I(1): 15-21.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Idris, H. Dan Eliza, M. 2019. Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Sirkuler*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Inna, M., Atmania, N., Priskasari, S., 2010. Potential Use of *Cinnamomum burmanii* Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent, *Journal of Dentistry Indonesia*
- Isnaini, L. 2010. “Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 11 (1).
- Jawetz, E., J. Melnick, dan Aldelberg. 2005. Jakarta: EGC Jawetz, melnick & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran
- Julianti, E., dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UIPress. Jakarta. 404 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat. 423 hal.
- Kusrahayu, k., Rizqiati, h., dan Mulyani, s. 2009. Pengaruh lama penyimpanan krim susu yang ditambah ekstrak kecambah kacang hijau terhadap angka thiobarbituric acid (tba), kadar lemak dan kadar protein (The Effect of Storage time on Thiobarbituric Acid Value, fat and protein content of cream added by Green Peanuts Sprout Extract). In *Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan–Semarang, 20 Mei 2009* (pp. 534-540). Fakultas Peternakan UNDIP Semarang.
- Mc.Cash. E.M. 2001. *Surface Chemistry*, Oxford : Oxford University Press.
- Melisa, T. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Rendang Belut Dalam Berbagai Kemasan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Muhammad *et al.* 2021. Phytochemical composition and antioxidant activity of *Cinnamomum burmannii* Blume extracts and their potential application in white chocolate. *Journal Food Chemistry*. Vol. 340.
- Mulyani, S., dan Asngad, A. 2013. *Pemanfaatan Biji Kecipir (Psophocarpus Tetragonolobus) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Susu Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale) Dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni)*. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).



- Murtadlo, T. 2004. *Membuat Aneka Bikang Ambon Pasti Jadi*. Cetakan Pertama. Tangerang: PT Kawan Pustaka.
- Oktaviani, A. 2022. Perbandingan Kadar Kumarin dari Ekstrak Etanol dan Fraksi *Cinnamomi Cortex*. (Doctoral dissertation, Widya Mandala Surabaya Catholic University).
- Pangastuti, D. K, dan Rohmawati, S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Amerta Nutrition*. 2(2):205-211.
- Pangestuti, D.R., dan Rohmawati, S. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembelang Kota Semarang. *Amerta Nutrition* 2(2): 205-211.
- Rahmawati, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) Terhadap Kualitas Kue Bika Ambon Medan. [*Skripsi*]. Universitas Negeri Jakarta.
- Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants – Industrial Profiles*. CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Rismunandar dan Paimin, F., B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rostini, I. 2011. Pengembangan Edible Coating pada Udang Rebus Berbahan Dasar Surimi Limbah Filet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rusli, S dan Abdullah A. 1988. Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11-18.
- Septianingrum, Elis. 2008. Perkiraan umur simpan tepung gaplek yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva isotherm sorpsi lembab. *Skripsi Fakultas Pertanian*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- 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.
- Sudarmadji, S., H. Bambang.. 2007. Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Sumitro, z., Harun, n., dan Efendi, r. 2018. Minuman instan dari rimpang bangle (*zingiber cassumunar roxb.*) Dengan penambahan kulit kayu manis (*cinnamomum burmanii*. *Jurnal online mahasiswa (jom) bidang pertanian*, 5, 1-11.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Thomas J. And Duethi P.P. 2001. Cinnamon Handbook of Herbs and Spices. *CRC Press*. New York. Pp.143-153
- Tsalisa, Febriany Noeryatillah. 2017. Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Wingko Babat (Kajian Konsentrasi Kayu Manis dan Lama Penyimpanan. *[Skripsi]*. Universitas Brawijaya.
- Warisno. 2009. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 270 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 122 Hal.
- Yulianto, R. A. 2013. Formulasi Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam, Jahe, dan Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1: 65-77.

Zarlis, Azima, F., dan Asmar, S. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tape Pisang Serta Penambahan Ekstrak Cassiavera Dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 21(1), 7-18.

