

DAFTAR PUSTAKA

- Abdille, H.M.D., Sing, R.P, Jayaprakasha, G.K., dan Jena, B.S. 2005. Antioxidant Activity of the Extracts from *Dillenia Indica* Fruits. *Journal Food Chem* 90: 891-896.
- Ainnurkhalis, Z. 2016. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan garam NaCl Terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Isotonik Tomat (Solanum lycopersicum Mill)*. [Skripsi]. Bandung. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. 164 hal.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Ali, A. 2003. *Kajian Penambahan Emulsifier Gum Arab dan Asam Sitrat pada Sirup Oleoresin Cassia Vera*. [Tesis]. Padang. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Alimah, Dewi. 2015. Studi Pengusahaan Kayu Manis di Hulu Sungai Selatan, Kalimantan Selatan. *Jurnal Galam* 1 (1): 9-19.
- Anam, Choirul. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu. *Jurnal Pertanian Mapeta XII* (2): 1411 – 2817.
- Angraeni, R. 2007. *Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Emulsi Virgin Coconut Oil*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 94 hal.
- Anief. 1996. *Ilmu Meracik Obat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Aprianto. 2011. *Ekstraksi Oleoresin dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik dengan Menggunakan Pelarut Alkohol*. [Tesis]. Semarang. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. 69 hal.
- Azima, F., Muchtadi, D., Zakaria, F.R., dan Priosoeryanto, B.P. 2004. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak *Cassia Vera (Cinnamomum burmanii)*. *Jurnal Stigma XII* (2).
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Informasi dan Pembacaan Standard Bahan Tambahan Pangan untuk Industri Pangan Siap Saji dan Industri Rumah Tangga Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI Sirup. SNI 3544-2013*. Jakarta: BSN Indonesia.

. 2006. *SNI Perisa. SNI 01-7152-2006*. Jakarta: BSN Indonesia.

Budiarti, M., Wahyu J., dan Ani I. 2018. Karakterisasi Minyak Atsiri dari Simplisia Basah Ranting dan Daun sebagai Alternatif Substitusi Kulit Batang. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* Vol. 8(2): 125-136.

Cheng S.S., Liu J.Y., Tsai K.H., Chen W.J., dan Chang S.T. 2004. Chemical Composition and Mosquito Larvicidal Activity Of Essential Oils From Leaves of Different *Cinnamomum osmophloeum*. *J. Agric. Food Chem* 52 (4): 395–400.

Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia, Edisi Keempat*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

2008. *Farmakope Herbal Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Emilda. 2018. Efek Senyawa Bioaktif Kayu Manis *Cinnamomum burmanii* NEES Ex.bl.) Terhadap Diabetes Melitus: Kajian Pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 5 (1): 246-252.

Fauzana, D.L. 2010. *Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi Terhadap Rendemen Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)* [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 72 hal.

Febrina, Refi. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (Spondias dulcis, Forst)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 66 hal.

Fitriyeni, I. 2011. *Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Kulit Kayu Manis di Sumatera Barat*. [Tesis]. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 107 hal.

Guenther, E. 1990. *Minyak Atsiri jilid IV B*. Jakarta: UI Press.

Gusmailina. 1995. *Profil Komoditi Kayu Manis di Sumatera Barat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan dan Sosial Ekonom Kehutanan*. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Kehutanan.

Gutiérrez L., Escudero A., Batlle R., dan Nerín, C. 2009. Effect of Mixed Antimicrobial Agents and Flavors in Active Packaging Films. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57(18): 8564–8571

Hakim, A.R. dan Anies, C. 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin Sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. *JPB Kelautan dan Perikanan* 8 (1): 45-54.

Hamidah, S., Violet, B., dan Wiwin, T.I. 2009. Kajian Sifat-Sifat Dasar Kayu Manis Sebagai Pertimbangan Pemanfaatan Limbah Pemanenan Kulit Kayu Manis

(*Cinnamomum burmanii*, Blume). *Jurnal Hutan Tropis Borneo* 10 (26): 210-223.

Harun, N. 2010. Karakteristik Minyak kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Blume) Berdasarkan Letak Kulit pada Batang dan Ukuran Bahan pada Proses Penyulingan. *Jurnal Sagu* 9 (2): 28-32.

Hastuti, A.M. dan Ninik, R. (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

Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II dan III*. Jakarta:Yayasan Sarana Wana Jaya.

Jakhetia, V., Patel, R., Khatri, P., Pahuja, N., Garg, S., Pandey, A., dan Sharma, S., 2010. Cinnamon: A Pharmacological Review. *Jurnal of Advance Scientific Research* 1 (2): 19-23.

Jos, B., Bambang, P., dan Aprianto. 2011. Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik Dengan Menggunakan Pelarut Alkohol. *Jurnal Reaktor* 13 (4): 231-236.

Jumansyah, H., Vonny, S.J., dan Rahmayuni. 2017. Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.). *JOM FAPERTA UR* 4 (1).

Malangngi, L.P., Meiske, S.S., Jessy, J.E.P. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA UNSRAT* 1 (1): 5-10.

Muharni. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (Myristica fragrans Houtt.)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 69 hal.

Nasution, M.Z., Ani, S., dan Irma, S. 2004. Pemisahan dan Karakterisasi Emulsifier dalam Minyak Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). *Jurnal Tekn. Ind. Pert.* 13 (3): 108-115.

Ngadiwiyana, Ismiyanto, dan Khairul, A. 2004. Pemanjangan Sistem Terkonjugasi Sinamaldehyd dan Uji Aktivitas Sebagai Bahan Aktif Tabir Surya. *Artikel JKSA* 7 (1).

Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis: 4th Edition*. New York: Springer.

Oktavia, J.D. 2011. *Pengoptimuman Ekstraksi Flavonoid Daun Salam (Syzygium polyanthum) dan Analisis Sidik Jari dengan Kromatografi Lapis Tipis*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 42 hal.

- Okhora, R.D., Aylianawati, dan Yohanes, S. 2007. Ekstraksi Oleoresin Dari Jahe. *Jurnal Widya Teknik* 6 (2): 131-141.
- Purseglove, J.W., Brown, E.G., Green C.L., dan Robbins, S.R.J. 1981. *Spice. Vol II*. London: Longman.
- Putra, A.F.R., Evy, W., dan Harnani, H. 2018. Analisa Komponen Kimia Kayu Sengon (*Albizia falcataria* (L.) Fosberg) Berdasarkan Posisi Ketinggian Batang. *Jurnal Hutan Lestari* 6 (1): 83-89.
- Rafita, I.D. 2015. *Pengaruh Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) Terhadap Gambaran Histopatologi Dan Kadar SGOT SGPT Hepar Tikus Yang Diinduksi Parasetamol*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. 77 hal.
- Ramadhan, A.E., dan Haries, A.P. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber Officinale Rosc) Secara Batch*. [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. 39 hal.
- Rismunandar dan Farry. 2006. *Kayu Manis, Budi Daya dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rusli, S. dan Abdullah, A. (1988). Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian* VIII (3): 75-79.
- Sangadji, I., Muhammad, R., dan Yulli, A.K. 2017. Analisis Kandungan Antosianin di Dalam Mahkota Bunga Beberapa Tanaman Hias Sebagai Sumber Pewarna Alami. *Jurnal Embrio* 1 (1): 14-24.
- Santos, R.C.G.R.D. 2017. Karakteristik Sirup Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe Var. Rubrum) yang Dihasilkan dari Tiga Jenis Proses Pengolahan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang* 6 (2): 69-80.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Silalahi, F.R. 2016. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cassiavera) pada Bubuk Biji Salak Terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (Salacca sumatrana)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 61 hal.
- Silfia. 2013. Pengaruh Penggunaan Cassiavera (*Cinnamomum burmannii*) Mutu Rendah Terhadap Kualitas Oleoresin. *Jurnal Litbang Industri* 3 (2): 109-115.
- Sulaswaty, A. 2002. *Proses Ekstraksi dan Pemurnian Bahan Pewangi dari Tanaman Indonesia*. Ristek - Data riset. Pusat Penelitian Kimia – LIPI.

- Thomas, J. dan P.P. Duethi. 2001. Handbook of Herbs and Spices : Cinnamon. Woodhead Publishing Limited. *Cambridge England*. 144-145.
- Towaha, J dan Gusti, I. 2008. *Multifungsi Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum)*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Industri.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A., Murdiati, S., Sudarmadji, K., Rahayu, S., Naruki, dan Astuti, M. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Vangalapati, M., Sree, S.N., Surya, P.D.V., dan Sumanjali, A. 2012. A Review on Pharmacological Activities and Clinical effects of Cinnamon Species. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. Vol. 3 (1): 653.
- Wangsa, R., dan Sri, N. 2007. *Status dan Potensi Pasar Kayu Manis Organik Nasional dan Internasional*. Bogor: Aliansi Organik Indonesia.
- Widiyanto, I., Baskara K.A., dan Lia, U.K. 2013. Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*): Optimasi Rendemen dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6 (1).
- Wijayanti, W.A., Yulfi, Z., dan Perry B. 2011. *Minyak Atsiri Dari Kulit Batang Cinnamomum burmannii (Kayu Manis) dari Famili Lauraceae Sebagai Insektisida Alami, Antibakteri, dan Antioksidan*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Winarno. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Zulkarnain. 2010. *Dasar-Dasar Hortikultura Edisi 1 Cetakan 2*. Jakarta: Bumi Aksara.

