

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemo, M.O. 2012. Studies on some of the wine properties peoduced from mixed fruit juice of mango (*Mangifera indica* Linn) and pineapple (*Ananas comosus*). *Continental Journal of Food Science and Technology* 6(2): 34-37.
- Adomako, D.K. 2006. *Project on pilot plants to process cocoa by-products : Summary report on a pilot project in Ghana*. ICCO, London, United Kingdom. <http://www.icco.org/> (5 Maret 2020)
- Afrianti, L.H., T. Yusman., dan H. Gustianoya., 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.
- Ali, N., N. Badrie., dan D. Sukha. 2008. Effect of adding cocoa pulp nectar to stirred yoghurs on physiochemical and sensory properties. *Journal of Food Technology* 6(2): 51-56.
- Amelia, P. 2011. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Daun *Garcinia benthami Pierre*. Magister Ilmu Kefarmasian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Andriana, M. H., 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*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Anggraini. D. T., W. Prihanta., dan E. Purwanti. 2015. Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kualitas Minuman *Nata de Coco*. PS Pendidik-FKIP-UMM. Malang
- Anvoh, K.Y.B., T.S Guehi., dan G.A.M Beurgre. 2010. Comparison of biochemical changes during alcoholic fermentation of cocoa juice conducted by spontaneous and induced processes for the production of ethanol. *African Journal of Food Agriculture* 10 (6): 2740-2754

- 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 CO<sub>2</sub>*. *Food Research International* 38: 1009-1014
- Ashurst, P.R. 2005. *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices*. Blackwell Publishing Ltd, Oxford
- 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].
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 03-3140-2010. *Syarat Mutu Gula Pasir*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3719:2014. *Syarat Mutu Minuman Sari Buah*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 36 hal
- Chin, H.H. 2006. *Cocoa pulp juice*. *Malaysia Cocoa* 3(1):8-9.
- Daroini., dan O. Sativa. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Daro Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb*) dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus (L.) Skeels*). [Skripsi]. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2019. Workshop Statistik Kakao Tahun 2019. [terhubung berkala]. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/>. [20 Februari 2020]

- 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
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- 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
- Faruki, S. 2014. Penambahan karaginan terhadap mutu sirup kulit kayu manis. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Gu, I., House, S.E., Wu, X., Ou, B. dan Prior, R.L. 2006. Procyanidin and catechin content and antioxidant capacity of cocoa and chocolate products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54: 4057-4061.
- Gustianova H. 2012. Perbandingan ekstrak salak dengan air terhadap karakteristik minuman ekstrak buah salak bongkok (*Sallaca Edulis Reinw*). Skripsi Universitas Pasundan, Bandung.
- Gyedu, E., dan H. Oppong. 2003. *Cocoa pulp juice and its potential for soft drink, jam and marmalade production*. Paper presented at International Workshop on Cocoa By-product in Ghana, July 14-16, Accra. pp. 37-40.
- 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 nobilis* var. *microcarpa*), Bulentini Anatomi dan Fisiologi.
- Hooth, M.J., dan R.C. Sills, D.V.M. 2004. *Toxicology and Carcinogenesis Studies Of Microencapsulated Trans-Cinnamaldehyde In Rats And Mice*.
- Huang, Y. C., Chang, Y., dan Shao, Y. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006)
- Jayaprakasha, G.K., L.J.M. Rao., dan K. K. Sakariah. 2003. Volatile constituents form *Cinnamomum zeylanicum* fruit stalks and their antioxidant activities. *Journal. Agric. Food Chem.* 2003, 51, 4344-4348
- Juniaty., dan T. Balittri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol.19 No.3
- 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
- Kusumawati Pratama, R. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lecumberri, E., R. Mateosa., M.I. Pulido., P. Ruperez., L. Goya., dan L. Bravo. 2007. Dietary fibre composition, antioxidant capacity and physic-chemical properties of a fibre-rich product from cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Food Chemistry* 104: 948-954.
- 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

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

Malaysian Cocoa Board. 2012a. *Cocoa pulp juice*. <http://www.koko.gov.my/> [5 Maret 2020].

Mosquera, O. M., Y. M. Correa., D. C Buitrago., dan J. Niño. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio De Janeiro, 102(August), 631–634.

Mulyani, E. 2018. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan Iodometri. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 2(01),2302-2493.

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.

Murugan, K dan S. Al-Sohaibani. 2012. *Coffee, Tea and Cocoa*. In Chandrasekaran, M. (ed). *Valorization of Food Processing By-product*. CRC Press Taylor and Francis Group, 6000 Broken Sound Parkway NW.p. 455-488

Negara, J.K., A.K. Sio., R. Rifkhan., M. Arifin. 2016. Mikrobiologis serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perternakan* Vol 4 (2), Hal 286-290.

Neni, S., I. M Gandidi dan M. D. S. Es. 2013. Potensi Produksi Minyak Atsiri Dari Limbah Kulit Kayu Manis Pasca Panen. *Jurnal Fema*. Vol. 1. No. 2. Hal 45

- Nielsen, D.S. 2006. *The Microbiology of Ghanaian Cocoa Fermentation. Phd.* [Thesis], Department of Food Science, The Royal Veterinary and Agricultural University, Copenhagen, Denmark. 56p
- Octaviani, L.F., dan A. Rahayuni. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*). *Research and Technology*. 2014;3(4):958-965
- Oddoye, E.O.K., C.K. Agyente-Badu dan E.G. Akoto. 2013. *Cocoa and its by-products: Identification and utilization*. *Nutrition and Health* 7: 23-37.
- Pertiwi, M.F.D., dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah : Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(2):82-90
- Pollard, A dan C.F. Timberlake. 1974. *Fruit Juice*. Di dalam: Hulme A.C. (Ed) *The Biochemistry of Fruit and Product*. Vol II. London: Academy Press.
- 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, N. E. 2011. Pengaruh Pemberian CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Pengenceran Terhadap Mutu Sari Buah Sirsak (*Annona MuricataL.*) Triyono.
- Retri, R.U., S. Supriyanto., R. Sri., A. Ria. 2017. Aktivitas Antioksidan Kulit Biji Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat. *Jurnal AGRITECH*, vol. 37. No. 1, Februari 2017.
- Race, S. 2009. *Antioxidant: The Truth About BHA, BHT, TBHQ and Other Antioxidants Used As Food Additives*. Tigmor Book: London
- Rekha, C., G. Poornima., M. Manasa., dan V. Abhipsa. 2012. *Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juice of four ripe and unripe citrus fruits*. *Research Article. Chemical Science Transactions*. 1(2): 303-310

- Ridwan, J., Emanuali., dan Sahrial. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Organoleptik Minuman Fungsional Sari Buah Parepat [online]. [Accessed 01 Agustus 2019].
- Rismunandar, Paimin, F.B., 2001. *Kayu Manis: Budi Daya dan Pengolahan*. Edisi Revisi, 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.
- Sayekti dan E. Duwi. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan. [Skripsi Thesis]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sen, S., R. Chakraborty. 2011. *The Role Of Antioxidant in Human Health*. ACS Symposium Series 1083, 1-37
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Solieri, L. dan P. Giudici. 2009. *Vinegar of The World*. Springer, Milan Berlin Heidelberg New York. 297p.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pngetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Taiga, A., S.I. Afolabi dan C.O.C. Agwu. 2010. Comparative study of cocoa-sweat and that of pure honey. *African Journal of Biotechnology* 9(20): 2923-2925.
- Towaha, J., 2013. Diversifikasi Produk Berbasis Pulp Kakao. *SIRINOV* vol 1. No. 2, Agustus 2013 (Hal: 57-74)
- 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.

- Triyono A. 2010. Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah dari Beberapa Varietas Pisang (*Musaparadisiaca L*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta
- UN Food & Agriculture Organisation. 2019. *Produksi Kakao Dunia*. <http://www.fao.org>. [22 Maret 2020]
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 47
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang. 167 hal.
- Young, A.M. 2007. *The Chocolate Tree : A Natural History of Cacao. Revised & Expanded Edition*. The University Press of Florida, Florida, USA. 209p.
- Yulia. A., Silvi. L. R. 2011. Studi Pembuatan Minuman Kayu Manis Berkarbonasi Dengan Penambahan Gula Pasir Dan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* Volume 13, Nomor 1, Hal. 53-58
- Yulianto R.A. 2013. Formulasi Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam, Jahe dan Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Oktober 2013;1:65-77
- Zou, T., P. Susan., Q. Cheng., Z. Li., C.A. Rowe.. dan L. Gu. 2012. Preparation, characterization, and induction of cell apoptosis of cocoa procyanidins-gelatin-chitosan-nanoparticles. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics* 82: 36-42.
- Zulhamdi, S., H. Noviar., E. Raswen. 2018. Minuman Instan Dari Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar roxb.*) Dengan Penambahan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *JOM DAPERTA* Vol.5 edisi 2 juli s/d Desember 2018.