

DAFTAR PUSTAKA

- Aceng, T. (2008). *Aneka Cake dan Pudding*. Media Mutiara Salim. Bandung.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alpandi (2019). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Zeylanicum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Anto, A. & Rato, R. (2018). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Kimia dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam. *Jurnal Agropolitan* 5 (1): 1-11.
- Astasari, A. (2016). Substitusi *puree* pisang pada pembuatan *banana muffin* dan tepung pisang pada pembuatan *cheese stick*. Skripsi. Fakultas teknik. Universitas negeri yogyakarta. Yogyakarta.
- Azima, F. (2005). Kayu Manis Cegah Aterosklerosis dan Kanker. <http://www.jamitra.com/Kayumanis.htm>. Diakses 20 Juli 2021.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman buah buahan Provinsi Jambi. Jambi.
- Badan Pusat Statistik (2022). Produksi dan Banyaknya pohon pisang yang menghasilkan di Provinsi Jambi. Jambi.
- Bappenas (2000). Pisang (*Musa spp*). Sitem Informasi Manajemen Pembangunan. Editor Kemal Prihatman. Jakarta.
- Bowyer, J. L., R. Shmulsky, & J. G. Hagren. (2003). *Forest Product And Wood Sciene*. Blackwell Publishing. Iowa.
- Didik, P. (2016). Perbedaan Kualitas Muffin dengan Penambahan Kulit Taoge kacang Hijau. Skripsi. Prodi Tata Boga. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Direktorat Jendral Perkebunan (2014). Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kayu Manis 2013-2015. Ditjenbun. Jakarta.
- Diah, N (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue* . PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Faridah, A. Kasmita, S, P. Yulastri, A. & Yusuf, L. (2008). *Pattiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Hutabarat, D. S. A. (2012). Hubungan penyusutan luas permukaan terhadap karakteristik pengeringan lapisan tipis singkong (*Manihote sculenta* Crantz). Skripsi. Fakultas TeknologiPertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ibrahim, Y. (2009). Studi Kelayakan Bisnis. PT.Rineka Cipta. Jakarta.
- Ismanto, H. (2015). Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Batangkaluku.
- Jayaprakasha, G. K. & Rao, L. J. M. (2011). Chemistry, Biogenesis, and Biological Activities of *Cinnamomum zeylanicum*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 51:547–562.
- Kader, A. A. (1985). *Postharvest Biology and Technologi of Holticultural Crops*. Division of Agricultural and Natural Resources. University of California. California.
- Kaleka, N. (2013). Pisang-Pisang Komersial. Arcita. Solo.
- Kasahara, S. & Hemmi, S. (1986). *Medicinal Herb Index in Indonesian*. PT. Esiai Indonesia. Jakarta.
- Kusuma, R. W. R. (2008). Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum sp*) Sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Roti Manis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kustiningrum (2007). Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Jalar dan Perbedaan Komposisi Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Daya Terima Muffin Dalam Rangka Diversifikasi Pangan Berbasis Umbi-Umbian. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lesmana, D. S. (2018). Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mien, Mahmud, K.D.S. Sabita, R. R. Aprianto & Hermana. (1990). Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Depkes RI Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Pangan Bagian Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Mien, Mahmud & Hermana (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. PT Gramedia. Jakarta.
- Misriyani (2015). Eksperimen Pembuatan Muffin Subtitusi Tepung Kulit Pisang Raja. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Pratama, R. I. (2011). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pungky, P. 2011. Aneka muffin Praktis dan Mudah Dibuat. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Qin, B., Panickar, K.S. & Anderson, R.A. 2010. Cinnamon: Potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. J. Diabetes Sci. Tech. 4(3):685–693.
- Rachmawati, F. Surhatiningsih. Chirul, A, N, A.& Asrul, B (2021). Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Guka Terhadap kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rismunandar. 1989. Kayu Manis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rismunandar, Farry, B & Paimin. (2001). Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso, B. B. & B. S. Purwoko. (1995). Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Holtikultura. Indonesia Australia Eastern University Project.
- Setyanti, F. (2015). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor*) Dan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*). Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Smith & Hui, (2004). *Food Processing. Principles And Applications*. Willey Blackwell. New York.
- Soekarto, S. (2002). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya aksara. Jakarta.
- Suhardjo (2006). Pangan, Gizi, dan Pertanian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sutaharsa N. P. A. W., Putu T., I., & I Gusti A., E (2015). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*) Terhadap

- Karakteristik Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Universitas Udayana. Denpasar.
- Sundari, E. (2011). Pengambilan minyak atsiri dan oleoresin dari kulit kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Supriyadi, A. & Suyanti, S. (2008). Pisang Budidaya. Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwarto, Yuke Octavianty & Silvia Hermawati (2014). Top 15 Tanaman Perkebunan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarbini, H. (2008). Refrensi komplet A-Z Bakeri. Tiga Serangkai. Solo.
- Usman (2022). Karakteristik Organoleptik daging sapi dengan Pemberian Minyak Cengkeh. Jurnal. Universitas Madoko tolitoli. (III : 2) 31-35.
- Verdini, L. Tiara, K, K. & Nurbani, K. (2023). Potensi Muffin Cinnamon Sebagai Pangan Fungsional Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi. Program Studi Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri lampung, III (2), 90-99.
- Wangsa, R. & S. Nuryati, (2006). Status dan Potensi Pasar Kayu Manis Organik Nasional dan Internasional. Laporan Penelitian. Aliansi Organik Indonesia. Bogor.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.