

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman, A., & Hadjib, N. (2011). Sifat Papan Partikel dari Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 29(2), 128-141.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. M., & Widowati., E. (2013). “Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 73-87.
- Ane. (2004). Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. Poltekkes Jogja, 6-18.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. *Arligation , Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Apriliani, R., Pertanian, F., & Oleo, U. H. (2019). Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomun Verum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Antioksidan Minuman Sari Buah Alpukat (*Perseaamericana Mill*). *Journal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6), 2621-2634.
- Asadi, N. (2016). Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (*Edamame*). *Buletin Plasma Nutfah*, 15(2), 59.
- Azima. (2009). Aktivitas Antioksidan dan Anti Agregasi Platelet Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) serta Potensinya dalam Pencegahan Aterosklerosis Pada Kelinci. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY (2014). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan. Yogyakarta.
- Bpom, R. (2008). Informatorium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Budimarwanti, C. (2019). Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. *Compotition Nutrition*, 1-7.
- Budiyanto, Silsila, D., Efendi, Z., & Janika, R (2010). Perubahan Penambahan Kayu Manis yang Mempengaruhi Aktivitas Antioksidan. *Agritech*, 30(2), 75-79.
- Dafriani, P., Gusti, F. R., & Mardani, A. (2018). *Effect of Cinnamomun Burmani Powder on Blood Glucose Levels in Patients With Diabetes Mellitus*. *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*, 9, 2.
- Fahrizal dan Fadhil. (2014). Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Es Krim Susu Kedelai dari Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertahanan Indonesia*. Vol. (6) No. 3. Universitas Syiah Kuala, Darussalam.
- Ferry, Y. (2013). Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) di Indonesia. *Sirinov*, 1(1), 11-20.
- Fitriyeni. (2011). Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Kulit Kayu Manis. Institut Pertanian Bogor.
- Ginting, E. (2009). Produk Olahan Kedelai dan Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Hajirostamioo, (2009). The Challenge of Calcium Fortification in Beverages. *Innovations in Food Technology*. National Institutes of Health, Bethesda.

- Haliza, W., Purwani, E. Y., & Ridwan, T. (2007). Pemanfaatan Kacang Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 3, 1-8.
- Handayani & Ahmad. (2006). Tumbuhan di Indonesia Sebagai Alternatif Obat Antidiabetes. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian. Bogor.
- Hermawan, M. (2013). Pengaruh Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Rattus Novergicus Strain Wistar Type-2-Diabetes. 545-547.
- Ismiarti, I. Dan Rohmat, N. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) Terhadap Total Padatan, Kesegaran dan Sensoris Susu Pasteurisasi. *Buletin Peternakan Tropis*, 2(1), 9-14.
- Kawiji, Atmaka, W., & Oktaviana, P. R. (2011). Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) pada Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(1), 32-40.
- Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. 73-76.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leen, J. (2006). Color Measurement In L*A*B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research international*, 39(10), 1084-1091.
- Margono, Tri., Detty Suryati., Sri Hartinah. (2010). Sari Kedelai. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendatagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan teknologi. Jakarta.
- Marliyati, S. A., Rimbawan, & Harianti, R. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Sari Kedelai. *Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), 83-94.
- Meena V., Sree S.N., Surya P.D.V., and Sumanjali A. (2012). A Review on Pharmacological Activities and Clinical Effects of Cinnamon Species. *RJPBS* 3(1): 657-658.
- Muji, I., Sertovic, E., Jokic, S., Saric, Z., Alibabic, V., Vidovic, S., & Zivkovic, J. (2011). Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. *Croat. J. Food Sci. Technol*, 3(1), 16-20.
- Mulato, S., Widyoto, S., & Soekarno, S. (2014). Susu Kedelai dan Kesehatan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 23(2).
- Negara, J., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2).
- Nicolae, A., Radu, G., & Duta, D. (2015). (2015). Microencapsulated Cinnamon aroma determined by electronic nose. *Journal Sci Bull*, 2(77), 123-130.
- Otemusu, A. (2016). Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai dan Susu Jagung pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. 1-23.
- Picaulu, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. Fakultas Pertanian, Universitas Patimura.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., Rahadian, D., & Muhammad, A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 2570(1), 78-88.

- Prasetyaningrum, R. Utami. & Anandito, R. B. (2012). Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri dan Oleorisin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetyo, S., & Monica, F. (2004). Pengaruh Perlakuan pada Proses Blanching dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat terhadap Mutu Susu Kedelai. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia Dan Proses, 1-7.
- Quan, S., & Marlene. (2009). Enhancement Of Probiotic and Non Probiotic Lactic Acid Bacteria By Yeast in Fermented Milk Under Non Refrigerated Condition.
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian. Bogor.
- Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. Penelitian Tugas Akhir, 8-16.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Buah-buahan. Jurnal Agrotek Indonesia, 2(1), 34-38.
- Robiyansyah, Zuidar, A. S., & Hidayati, S. (2017). Pemanfaatan Kayu Manis. Jurnal Keteknik Pertanian 22(1), 11-20.
- Rohmah, E. A. & Saputro, B. (2016). Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (*Glycine max L*) Varietas Grobongan Pada Kondisi Cekaman Genangan. Jurnal Sains dan Seni ITS, 5(2) 2337-3520.
- Safitri, M. F., & Swarastuti, A. (2013). Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefirgrain. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(2), 87-92.
- Saksina, M. (2010). Tinjauan Pustaka Kayu Manis. Poltekkes Jogja, 6-18.
- Setiawan, A., Rohula, U., & Kawiji. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Organoleptik dan Antimikroba. J. Teknosains Pangan 2(3), 10-14.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Kholifatuiddin, Y. (2021). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. Jurnal Pangan Dan Gizi, 11(1), 73-87.
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Ekstrak Kayu Manis dalam Pembuatan Es Krim Susu Kedelai. Jurnal Fakultas Pertanian, 4(2), 1-14.
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y., & Simanjuntak, P. (2007). Antioxidant content of parts of Soybean, *Phaleria macrocarpa* [Scheff] Boerl. (*Thymelaceae*). Biodiversitas Journal of Biological Diversity, 8(2), 92-95.
- Subagio, A and Morita. (2001). *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. Food Research International* 34:315-320.
- Sundari, E. (2011). Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin Dari Kulit Kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Suprpti, M.L. (2003). Tanaman Kacang Kedelai. Fakultas Pertanian, Universitas Patimura.
- Tasia. W. R. N, Widyaningsih.D. T. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl.*), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Minuman Herbal Fungsional. Jurnal Pangan dan

Agroindustri Vol.2 No. 4 P. 128-136. Universitas Brawijaya Malang.

- Utami, P. P. (2008). Sifat Organoleptik, Overrun dan Daya Terima Es Krim yang Dibuat dari Campuran Susu Kedelai dan Susu Sapi Dengan Perbandingan yang Berbeda. 2008.
- Vanessa, R., Maria, L., Purwijantiningsih, E., & Aida, Y. (2014). Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni bl*) Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah Yang Terdapat Pada Tikus (*Rattus norvegicus*). Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY Repository), 1-14.
- Wahyudi, A., & Dewi, R. (2017). Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem “ToPAS” Pada 12 Varietas Semangka Hibrida. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 17(1), 17-25.
- Wahyuni, R. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan susu kedelai dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan, 4(1), hal 71-92.
- Wilbur, L. (2013). The Effects of Color on Food Preference (*Issue April*). University of Utah.
- Yuhernita, & Juniarti. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Kayu Manis yang Berpotensi sebagai Antioksidan. Makara Sains, 15(1), 48-52.
- Yulia, A. (2010). Minuman dari Ekstrak Kayu Manis Madu dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Terinduksi Aloksan. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Yuwono, S. S., & Susanto, T. (2006). Pengaruh Perbandingan Kedelai: Air pada Proses Ekstrak Kedelai Serta Rasio Fraksi Protein 7S/11S Effect of Water: Bean Water: Bean Ratio during Extraction Process on Solid, Protein and Calcium Extractability and an d on Ratio of o f 7S/ 7S / 1. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 7 No. 2 (Agustus 2006) 71-77, 7(2), 71-77.