

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullahi, N. *et al.* (2021) "Consumption of Edible-Insects: The Challenges and The Prospects," *Food ScienTech Journal*, 3(1), hal. 1. doi: 10.33512/fsj.v3i1.10468.
- Aguilera, Y. *et al.* (2010) "Evaluation of Phenolic Profile and Antioxidant Properties of Pardina Lentil As Affected by Industrial Dehydration," *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(18), hal. 10101–10108. doi: 10.1021/jf102222t.
- Al-Dhubiab, B. (2012) "Pharmaceutical applications and phytochemical profile of Cinnamomum burmannii," *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), hal. 125. doi: 10.4103/0973-7847.99946.
- Alimah, D. (2015) "Studi Pengusahaan Kayu Manis di Hulu Sungai Selatan, Kalimantan Selatan," *Galam*, 1(1).
- Amal, M. A. (2007) *Kepulauan Rempah-rempah : Perjalanan Sejarah Maluku Utara 1250-1950*. Maluku: Gora Pustaka Indonesia.
- Amalia, D., Ngadiwiyana dan Fachriyah, E. (2013) "Sintesis Etil Sinamat dari Sinamaldehyd pada Minyak Kayu Manis (Cinnamomum cassia) dan Uji Aktivitas sebagai Antidiabetes," *Jurnal Sains dan Matematika*, 21(4), hal. 108–113.
- 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 Penggaraman Basah," *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), hal. 13–20.
- Anggraeni, D., Ronitawati, P. dan Hartati, L. S. (2017) "Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasiel Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang," *Jurnal Nutrire Diaita*, 9(1), hal. 13–20.
- Anjani, D. M. (2022) "Profil Pemetaan Penggunaan Rempah dalam Lauk Pauk Nusantara," *Skripsi*.
- Anjarsari, B. (2010) *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Apriliani, R., Tamrin dan Hermanto (2019) "Effect of Cinnamon (Cinnamomum verum) Substitution on Organoleptic Characteristics and Antioxidants of Avocado Juice (Persea Americana Mill)," *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(6), hal. 2621–2634.
- Apriyani, E. M., Swacita, I. B. N. dan Suada, I. K. (2018) "Gambaran Fisik Pemeriksaan Post-Mortem Organ Jantung, Paru-paru dan Hati Sapi Bali

yang Berasal dari Rumah Pemotongan Hewan Pesanggaran Kota Denpasar,” *Indonesia Medicus Veterinus*, hal. 22. doi: 10.19087/imv.2018.7.2.106.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2008) *Taksonomi Koleksi Tanaman Obat Kebun Tanaman Obat Citeureup*. Jakarta: Global Express.

Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian, dan Pengembangan Daerah (Bappeda) (2022) *Data Hasil Perkebunan Yogyakarta*. Yogyakarta: Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah.

Barata, Y. K., Sriyani, N. L. . dan Wibawa, A. A. . (2022) “The Effect Of Marinated Time Spent Cinnamon Powder (*Cinnamon burmannii*) to Organoleptic Quality of Bali Beef,” *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), hal. 52. doi: 10.24843/MIP.2022.v25.i01.p10.

Barceloux, D. G. (2008) *Medical Toxicology of Natural Substances*. Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons, Inc. doi: 10.1002/978047033031.

Bessiere, J. (1998) “Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas,” *Sociologia Ruralis*, 38(1), hal. 21–34. doi: 10.1111/1467-9523.00061.

Badan Pusat Statistik (BPS) (2019) *Produksi Telur Ayam Petelur menurut Provinsi (Ton), 2019-2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik (BPS) (2020a) *Luas daerah dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik (BPS) (2020b) *Produksi Kacang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kabupaten/Kota (Kuintal), 2018-2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik (BPS) (2021) *Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton), 2019-2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Buckle, K. A. *et al.* (2010) *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.

Ciptanto, S. (2010) *Top 10 ikan air tawar: panduan lengkap pembesaran secara organik di kolam air, kolam terpal, karamba, dan jala apung*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Das, G. *et al.* (2022) “Cardiovascular protective effect of cinnamon and its major bioactive constituents: An update,” *Journal of Functional Foods*, hal. 105045. doi: 10.1016/j.jff.2022.105045.

David, W. dan Djamaris, A. R. A. (2018) *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.

Dinas Kebudayaan (Disbud) (2014) *Masakan Khas Kraton Yogyakarta*. Dinas Kebudayaan Provinsi Yogyakarta.

- Direktorat Jenderal Perkebunan (Ditjenbun) (2014) *Si Manis dari Kerinci yang Menjadi Idola Dunia, Direktorat Jenderal Perkebunan*.
- Dudung (2022) *Duh, Aplikasi Cookpad Tantang Orang yang Tak Bisa Memasak! Ini Penjelasannya, Satu News*. Tersedia pada: <https://satunews.co.id/2022/03/23/duh-aplikasi-cookpad-tantang-orang-yang-tak-bisa-memasak-ini-penjelasannya/> (Diakses: 21 November 2022).
- Duke, J. A. (2003) *Handbook of Medicinal Spices*. London: CRC Press.
- Dunteman, G. H. (1989) *Principal Components Analysis*. London: Sqage Publications.
- Durak, A., Gawlik-Dziki, U. dan Pecio, Ł. (2014) "Coffee with cinnamon – Impact of phytochemicals interactions on antioxidant and anti-inflammatory in vitro activity," *Food Chemistry*, 162, hal. 81–88. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.03.132.
- Food and Agriculture Organization (FAO) (2013) *Edible Insect: future prospects for food and feed security*. Rome.
- Fitriya, W. dan Alfionita, K. (2019) "The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for Spirulina platensis enriched Food Product," *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), hal. 95. doi: 10.22146/jfs.35546.
- Ganeson, K. *et al.* (2022) "Improved functionality of cinnamon oil emulsion-based gelatin films as potential edible packaging film for wax apple," *Food Bioscience*, 47, hal. 101638. doi: 10.1016/j.fbio.2022.101638.
- Gardjito, M. *et al.* (2017) *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: UGM Press.
- Gardjito, M. *et al.* (2019) *Gastronomi Indonesia Jilid 1*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Girsang, P. (2018) "Serangga, Solusi Pangan Masa Depan," *Jurnal Pembangunan Perkotaan*, 6(2), hal. 69–76.
- Gujarati, D. (2007) *Dasar-Dasar Ekonometrika*. Jakarta: Erlangga.
- Hakim, L. (2015) *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Handayani, T. H. W. dan Marwanti (2011) *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan Nasional.
- Hardjohutomo, H. (2016) *Mustika Rasa: Resep Masakan Indonesia Warisan Soekarno*. Depok: Tim Komunitas Bambu.
- Hirasa, K. dan Takemasa, M. (1998) *Spice Science and Technology*. CRC Press.
- Ismiarti, I. dan Rohmat, N. (2021) "Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis

- (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Total Padatan, Kesegaran, Dan Sensoris Susu Pasteurisasi,” *Buletin Peternakan Tropis*, 2(1), hal. 9–14. doi: 10.31186/bpt.2.1.9-14.
- Johnson, R. A. dan Wichern, D. W. (2007) *Applied Multivariate Statistical Analysis*. New Jersey: Pearson Education Inc.
- Kawatra, P. dan Rajagopalan, R. (2015) “Cinnamon: Mystic powers of a minute ingredient,” *Pharmacognosy Research*, 7(5), hal. 1. doi: 10.4103/0974-8490.157990.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) (2021) *Romansa Rempah Jawa dalam Jalur Perdagangan Rempah, Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan*. Tersedia pada: <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/video/romansa-rempah-jawa-dalam-jalur-perdagangan-rempah> (Diakses: 21 November 2022).
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) *Pengelolaan Makanan Kontinental*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kementerian Pertanian (Kementan) (2017) *Luas Lahan Kayu Manis Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kementerian Pertanian (Kementan) (2019) *Kementan Lepas 50 Ton Kulit Kayu Manis DIY ke Perancis dan USA, Kementerian Pertanian Republik Indonesia*. Tersedia pada: <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3900> (Diakses: 21 November 2022).
- Ketaren, B. (2017) *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Kurnia, S. Y. dan Rahmiati (2019) “Pembuatan Zat Pewarna Kulit Alami Menggunakan Daun Pacar (*Lawsonia inermis*), Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*), dan Jeruk Lemon (*Citrus limon*) sebagai Mordan,” *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), hal. 1–7.
- Kurniawan, M., Izzati, M. dan Nurchayati, Y. (2010) “Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C pada Beberapa Spesies Tumbuhan Akuatik,” *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, XVIII(1), hal. 28–40. doi: <https://doi.org/10.14710/baf.v18i1.2614>.
- Lee, H.-S. dan Ahn, Y.-J. (1998) “Growth-Inhibiting Effects of *Cinnamomum cassia* Bark-Derived Materials on Human Intestinal Bacteria,” *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(1), hal. 8–12. doi: 10.1021/jf970548y.
- Lianou, A. *et al.* (2018) “Growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurized vanilla cream pudding as affected by storage temperature and the presence of cinnamon extract,” *Food Research International*, 106, hal. 1114–1122. doi: 10.1016/j.foodres.2017.11.027.
- Lim, Z. Q. J. *et al.* (2022) “Cinnamon oil incorporated polymeric films for active

- food packaging,” *Materials Letters*, 313, hal. 131744. doi: 10.1016/j.matlet.2022.131744.
- Mubarokah, I. dan Nurhayati, E. (2020) “Analisis Pengembangan Ekspor Kayu Manis Indonesia,” *Ecoplan*, 3(1), hal. 1–11.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. (2010) *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Nuraeni, Y. dan Anggraeni, I. (2020) “The Potentials of Forest Insects as Alternative Food,” *Jurnal Galam*, 1(1), hal. 49–60. doi: 10.20886/GL,.2020.1.1.49-60.
- Paudel, S. K., Bhargava, K. dan Kotturi, H. (2019) “Antimicrobial activity of cinnamon oil nanoemulsion against *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. on melons,” *LWT*, 111, hal. 682–687. doi: 10.1016/j.lwt.2019.05.087.
- Perry, A. dan Hammond, N. (2002) “Systematic Reviews: The Experiences of a PhD Student,” *Psychology Learning & Teaching*, 2(1), hal. 32–35. doi: 10.2304/plat.2002.2.1.32.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y. dan Muhammad, D. R. A. (2018) “Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*),” *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1). doi: 10.20961/carakatani.v33i1.19582.
- PUPR (2016) *Sinkronisasi Program dan Pembiayaan Pembangunan Jangka Pendek 2018-2020 Keterpaduan Pengembangan Kawasan dengan Infrastruktur PUPR Pulau Jawa*. Jakarta: Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat.
- Putuhena, A. *et al.* (1984) *Makanan : Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Maluku*. Maluku: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Rahmah, A., Hamzah, F. dan Rahmayuni (2017) “Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar,” *Jurnal Faperta*, 4(1), hal. 1–14.
- Rahman, F. (2019) “‘Negeri Rempah-Rempah’ dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah,” *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 11(3), hal. 347. doi: 10.30959/patanjala.v11i3.527.
- Rana, S. (2017) *World Cuisine: Know the Difference Between Continental Food and Oriental Food*, *NDTV Food*. Tersedia pada: <https://food.ndtv.com/food-drinks/world-cuisine-know-the-difference-between-continental-food-and-oriental-food-1713165> (Diakses: 21 November 2022).
- Scaraffia, P. Y. dan Miesfeld, R. L. (2013) “Insect Biochemistry/Hormones,” in *Encyclopedia of Biological Chemistry*. Elsevier, hal. 590–595. doi:

10.1016/B978-0-12-378630-2.00093-1.

Sedaoetama, A. D. (1988) *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.

Sentana, S. (2013) “Kepompong ulat daun jati sebagai sumber gizi alternatif lokal di Gunung Kidu,” *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*, 5(8), hal. 105–113.

Serfiyani, C. Y., Hariyani, I. dan Serfiyani, C. R. (2020) “Perlindungan Hukum terhadap Minuman Alkohol Tradisional Khas Indonesia (Legal Protection towards Indonesian Traditional Alcoholic Beverages),” *Negara Hukum: Membangun Hukum untuk Keadilan dan Kesejahteraan*, 11(2), hal. 267–287. doi: 10.22212/jnh.v11i2.1672.

Shivakumar, N. (2020) “Biotechnology and Crop Improvement of Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.),” in *Ginger Cultivation and Its Antimicrobial and Pharmacological Potentials*. IntechOpen. doi: 10.5772/intechopen.88574.

Situngkir, H., Maulana, A. dan Dahlan, R. M. (2015) “A Portrait of Diversity in Indonesian Traditional Cuisine,” *SSRN Electronic Journal*. doi: 10.2139/ssrn.2703706.

Smith, L. I. (2002) “A Tutorial on Principal Component Analysis,” *Computer Science Technical Report OUCS-2002-12*.

Sri Utami (2018) “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya,” *Journal of Strategic Communication*, 8(2), hal. 36–44.

Supranto (2004) *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Suprijatna, E., Atmomarsono, U. dan Kartasudjana, R. (2005) *Ilmu Dasar Unggas Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Susiarti, S. *et al.* (2021) “Tanaman Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggewer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor,” *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 23(3), hal. 337–353.

Syamsidah dan Suryani, H. (2018) *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Deepublish.

Tabachnick, B. G. dan Fidell, L. S. (2001) *Using Multivariate Statistics*. 4th ed. Boston: Allyn & Bacon.

Tajudin, Q. (2015) *Antropologi Kuliner Nusantara: Ekonomi, Politik, dan Sejarah di Belakang Bumbu Makanan Nusantara*. Jakarta: Gramedia.

Thomas, J. dan Duethi, P. . (2001) *Handbook of Herbs and Spices*. 2nd editio. Diedit oleh K. V. Peter. Sawston: Woodhead Publishing Limited.

Trisnawati, Y. (2020) *Ayo Mengenal Rempah Nusantara*. Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.

Uhl, S. R. (2000) *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. London: CRC

Press.

Umar, H. (2003) *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: Gramedia.

Vidanagamage, S. A., Pathiraje, P. M. H. D. dan Perera, O. D. A. N. (2016) "Effects of Cinnamon (*Cinnamomum Verum*) Extract on Functional Properties of Butter," *Procedia Food Science*, 6, hal. 136–142. doi: 10.1016/j.profoo.2016.02.033.

Wandira, S., Lindawati dan Noverita, D. (2019) "Leksikon Rempah-Rempah di Minangkabau," *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, 8(2), hal. 182–192.

Wangsa, R. dan Nuryati, S. (2006) *Status dan Potensi Pasar Kayu Manis Organik Nasional dan Internasional*. Bogor: Aliansi Organisme Indonesia.

Wicaksono, A. W. *et al.* (2022) "Meningkatkan Kemampuan Kognitif melalui Metode Bernyanyi pada Anak Usia Dini: Literature Review," *Indonesian Journal of Early Childhood*, 4(2), hal. 408–420.

Widiyanto, I., Anandito, B. K. dan Khasanah, L. U. (2013) "Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*): Optimasi Rendemen dan Pengujian Karakteristik Mutu," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1), hal. 7–15.

Wijaya, S. (2019) "Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism," *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), hal. 9. doi: 10.1186/s42779-019-0009-3.

Wirawan, S. I. (2014) *Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Sumber Antioksidan: Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Molekuler Protein Adonan Tepung Terigu, Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Roti Manis*. Unika Soegijapranata.

Yuri dan Nurcahyo, R. (2013) *TQM Manajemen Kualitas Total dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: Indeks.

Yuri dan Nurcahyo, R. (2018) *TQM Manajemen Kualitas Total dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: Indeks.

Zhang, Y. *et al.* (2016) "Antibacterial activity and mechanism of cinnamon essential oil against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*," *Food Control*, 59, hal. 282–289. doi: 10.1016/j.foodcont.2015.05.032.