

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., Rahmatika, A., Raihannatun., Mustafa, I. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Buah Kesemek (*Diospyros kaki* L.) Pada Permen Keras. *Jurnal Dunia Gizi*, 3(2), 114-120.
- Agustina, R., Fadhil, R., Mustaqimah. (2021). Organoleptic Test Using The Hedonic and Descriptive Methods to Determine The Quality of Pliek U. *IOP Conference Series: Earth and Enviromental Science*, 644, 2-5.
- Almqvist, Y. B. (2014). The Complexity of Stress in Mid-Adolescent Girls and Boys. doi: 10.1007/s12187-014-9245-7.
- Amalia, R. R., Lestari, E., Safitri, N. E. (2019). Pemanfaatan Jagung (*Zea mays*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pangan*, 12(1), 123-130.
- Ana, A., Subekti, S., Hamidah, S., Komariah, K. (2017). Organoleptic Test Patisserie Product Based on Consumer Preference. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1-7.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar., Atikah, N. (2022). Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.). *Journal Syifa Science and Clinical Research*, 4(2), 253-262.
- Anjani, S. (2013). Pengaruh Proporsi Kulit Semangka dan Tomat Terhadap Hasil Jadi Masker Wajah Berbahan Dasar Tepung Beras. *e-Journal*, 2(3), 22-26.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis Pada The Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 203-214.
- Arif, M. (2016). *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Deepublish. Jakarta
- Arziyah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R. (2022). Pengaruh Perbandingan Gula Aren Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisiokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99-105.
- Apriliyanti, S & Suryani, F. (2020). Penerapan Desain Eksperimen Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Produksi Batu Bata Dari Sekam Padi. *Jurnal Teknik Industri*, 15(2), 102-108.
- Asrini, Y. N., Hodijah, S., Nurhayani. (2021). Analisis Ekspor Kayu Manis Indonesia Ke Amerika Serikat. *Perdagangan Industri dan Moneter*, 9(2), 107-120.
- Astuti, S., Zulferiyenni, Yuningsih, N. N. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai.

20(1), 25-37.

Bait, Y & Kasim, R. (2013). Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode *Open Pan*. *Penelitian Hibah Bersaing Desentralisasi*, Universitas Negeri Gorontalo.

BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan.

BAPPEBTI. (2020). Analisis Harga Kayu Manis Bulan November 2020.

Bernard, D., Kwabena, A. I., Osei, O. D., Daniel, G. A., Elom, S. A., Sandra, A. (2014). The Effect of Different Drying Methods on Phytochemicals and Radical Scavenging Activity of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) Plant Parts. *European Journal of Medicinal Plants*, 4(11), 1324-1335.

Bayline, J. L., Tucci, H. M., Miller, D. W., Roderick, K. D., Brletic, P. A. (2018). Chemistry of Candy: A Sweet Approach to Teaching Nonscience Majors. *Journal of Chemical Education*, 95, 1307-1315.

Cahyadi, W., Widiyantara, T., Rahmawati, P. S. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218-224.

Chen, G., Sun, F., Wong, S., Wong, W., Dong, J., Goo, F. (2021). Enhanced Extraction of Essential Oil From *Cinnamomum cassia* Bark by Ultrasound Assisted Hydrodistillation. *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 36, 38-46.

Citraningrum, I. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Suhu Pemasakan Dalam Pengembangan Produk Permen Keras Menggunakan Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Dantes, K. R. (2013). Kajian Awal Pengembangan Produk Dengan Menggunakan Metode QFD (Quality Function Deployment) (Studi Kasus Pada Tang Jepit *Jaw Locking Pliers*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1), 173-183.

Daswir. (2010). Profil Tanaman Kayu Manis di Indonesia. *Balai Penelitian Tanaman Obat Dan Aromatik*.

Engka, D. L. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*, 1-9.

Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Industri*, 6(3), 196-202.

Fajri, O. (2023). Pengaruh Umur Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) (Ness & T. Nees) Blume Terhadap Kualitas Minyak Atsiri Daun Kayu Manis. *S1*

Thesis, Universitas Jambi.

- Fauziyah, D. A., Darma, G. C. E., Priani, S. E. (2022). Formulasi Basis Permen Keras Sebagai Model Penghantaran Sediaan Antifungi Terhadap *Candida albicans*. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 2(2), 1-4.
- Haslindah, A., Haslinah, A., Zahrani, I. J., Alfira, M. (2018). Analisis Pengembangan Produk Cokelat Praline Buah Naga Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *ILTEK*, 13(2), 1938-1942.
- Hastuti, A. M & Rustanti, N. (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. *Doctoral Dissertation*, Diponegoro University.
- Hidayah. (2014). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Mutu Fisik Hard Candy Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinate* R.). *Jurnal kimia dan teknologi*, 7(2), 1.
- Hidayah, R., Arendra, A., Akhmad, S. (2014). Pengembangan Mesin Fermentasi Roti Menggunakan Pendekatan *Value Engineering* (VE). *Spektrum Industri*, 12(1), 1-112.
- Humaira, F. A & Rochdiani, D. (2021). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Volume Eksport Kayu Manis Indonesia. *Mimbar Agribisnis*, 7(1), 437-449.
- Ilhamdi. (2015). Berhenti Merokok dengan Makanan Enak. *Healthid*.
- Irawan, M. A. (2007). Glukosa & Metabolisme Energi. *Sports Science Brief*, 1(6), 1-5.
- Ivana, F. (2021). Analisa Persepsi dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Permen Jeli Madu Sirsak. *Undergraduate thesis*. Widya Mandala Surabaya Catholic University.
- Jinus & Verawati, F. (2010). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan dan Gelatin Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Permen Jeli Kopi. *Undergraduate thesis*. Widya Mandala Surabaya Catholic University.
- Jaelani, E. (2012). Perencanaan dan Pengembangan Produk dengan *Quality Function Deployment*. *Jurnal Sains Manajemen & Akuntansi*, 4(1).
- Julianti, W., Marfuah, D., Hayati, S. N. (2017). Pengalaman Hidup Remaja yang Mengalami *Premenstrual Syndrome* (PMS) di SMK Moch Toha Cimahi. *Jurnal Keperawatan Komprehensif*, 3(2), 63-71.
- Kementrian Perdagangan. (2022). Peluang dan Potensi Produk Rempah Indonesia di Belanda.
- Khasanah, L. U., Baskara, K. A., Qurothul, U., Rohula, U., Godras, J. M. (2017). Optimasi Proses Ekstraksi Dan Karakteristik Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnanomum Burmanii*) Dua Tahap. *Indonesian Journal of Essential Oil*, 2(1), 20-28.

- Khasanah, L. U., Utami, R., Manuhara, G. J., Fattahillah, Q., Setyowati, F. P. (2018). Pengaruh Perlakuan Pendiaman Dan Konsentrasi Etanol Terhadap Oleoresin Daun Dan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Prosiding Seminar Nasional Seri 8*, 101-116.
- Kumar, M. S., Yogesh. M., Jigisha, P. (2017). Optimization of Yield for Extraction of an Essential Oil from Cinnamon Using Microwave-Assisted Extraction. *Journal of Chromatography S1* : 001, 2-4.
- Kurniawati, N. W. W & Suarya, L. M. K. S. (2019). Gambaran Kecemasan Remaja Perempuan dengan Berat Badan Berlebih. *Jurnal Psikologi Udayana*, 6(2), 280-290.
- Mendi, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6 (1), 1-10, ISSN NO:2085-580X.
- Mandei, J. H & Nuryadi, A. M. (2019). Pengaruh pH Sari Buah Pala Terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19-30.
- Mardawati, E., Harahap, B. M., Andoyo, R., Wulandari, N., Rahmah, D. M. (2019). Karakterisasi Produk Dan Pemodelan Kinetika Enzimatis Alfa-Amilase Pada Produksi Sirup Glukosa Dari Pati Jagung (*Zea Mays*). *Jurnal Industri Pertanian*, 1(1), 11-20.
- Mahardika, M.P & Tivani, I. (2023). Formulasi Gummy Candy Dari Ekstrak Etanol Kulit Nanas Madu (*Ananas comusus L. Merr*) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 257-264.
- Monica, C., Hintono, A., Mulyani, S. (2020). Karakteristik Permen Karamel Susu Kedelai dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 110-116.
- Muis, A. A., Kurniawan, D., Ahmad, F., Pamungkas, T. A. (2022). Rancangan Meja Pengatur Ketinggian Otomatis Menggunakan Pendekatan Antropometri Dengan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 1(2), 114-122.
- Nelwan B., Langi, T., Koapaha, T., Tuju, T. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 1-102.
- Nelwan B., Langi, T., Koapaha, T., Tuju, T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *ejournal unsrat*, 6(3).
- Nugraheni, K. S. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Metode Destilasi Terhadap Karakteristik Mutu Dan Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Leaf Oil Burmannii*). *Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Petanian. Universitas Sebelah Maret Surakarta*,

Surakarta.

- Nurwati, 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor. *Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Institut Pertanian Bogor.
- Octaviana, P. (2013). Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol. *Doctoral dissertation*, UAJY.
- Parmadi, Erfit, Nurjanah, R., Aminah, S., Rahmadi, S. (2021). Pengolahan Kulit Kayu Manis Menjadi Produk Sirup Kayu Manis dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin. *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-6.
- Plesman, J. (2011). The Serotonin Connection. *Post Grad Dip Clin Nutr*, 6, 1-3.
- Prabowo, R & Zoelangga, M. I. (2019). Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Fuction Deployment (QFD). *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 8(1), 55-61.
- Prahasti, E. A & Hidajati, N. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Casualpinia sappan* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni* Ness ex Bl). *Unesa Journal of Chemistry*, 8(2), 38-44.
- Prasetyo, L. H. N. (2019). Analisis Pengembangan Bisnis pada Produk Permen Lolipop dengan Metode *Business Model Canvas* dan *Integrasi SWOT-AHP*. *Skripsi Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya*.
- Pratiwi, F., Kusumaningrum, I., Amalia, L. (2019). Karakteristik Permen Keras (Hard Candy) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 228-237.
- Prasetyaningrum., Utami, R., Anandito, R. B. K. (2012). Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 24-31.
- Priani, S. E., Fitriyaningsih, S. P., Syafnir, L., Radina, F. (2023). Formulasi Nanosuspensi Ekstrak Etanol Kulit Batang Kayu Manis dengan Metode *Bottom-Up*. *Majalah Farmasetika*, 8(4), 361-372.
- Pusat Pengkajian Perdagangan Luar Negeri. (2021). Laporan: Analisis Proyeksi Target Ekspor Produk Rempah Indonesia. *Kementrian Perdagangan*.
- Putri, Z. A. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cassia vera*) Terhadap Kualitas Permen Keras (*Hard Candy*). *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Andalas.
- Rahayu, D. U. C., Hakim, R. A., Mawarni, S. A., Satriani, A. R. (2022). Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*): Extraction, Flavonoid Content, Antioxidant Activity, and Stability in the Presence of Ascorbic Acid. *Cosmetics*, 9(57), 2-15.

- Rahmanulia, B., Solekha, A., Hapsari, S. D., Faritsy, A. Z. A. (2023). Perencanaan dan Pengembangan Produk Pouch Bag Menggunakan Metode QFD (Studi Kasus : Bank Sampah Gemah Ripah Bantul). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 2(3), 168-175.
- Ramadhan. (2012). Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. *Skripsi*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ridwan, P. P. (2023). *Ragam Konsumen Coklat dan Permen Indonesia*. GoodStats.id
- Ritongga, N. S. A., Dalimunthe, G. I., Lubis, M. S., Daulay, A. S. (2023). Evaluasi Sediaan Hard Candy Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai Nutrasetikal. *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 2(2), 156-169.
- Rollando & Sitepu, R. (2018). Efek Antibakteri dari Kombinasi Minyak Atsiri Masoyi dan Kayu Manis. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 26-33.
- Romadanu, Rachmawati, S. H., Lestari, S. D. (2014). Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech*, 3(1), 1-7.
- Rorong, J. A. (2013). Analisis Asam Benzoat Dengan Perbedaan Preparasi Pada Kulit dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Chem Prog*, 6(2), 1-5.
- Saputrayadi, A., Marianah, Alia, J. (2021). Kajian Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1), 46-60.
- Saragih, D. M., Nurwantoro, N., Bintoro, V. P. (2016). Pengaruh Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa Pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisiokimia. *Doctoral Dissertaion*, Fakultas Peternakan & Pertanian.
- Sari, A. R., Rahman, R. A., Shukri, R., & Norhayati, H. (2019). Improvement process of partially cooked corn grit (PCCG) preparation. *International Food Research Journal*, 26(2), 537–546.
- Saidah, S., Kholifah, Wahyuni, L., Rahmatika, A. M., Ulfah, M. Atraksi Louis: Aktivitas Kombinasi Ekstrak Sambiloto (*Andrographis Paniculata*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*, sin. *C. zaylanicum*) Terhadap Sistem Imun Humoral (IgG dan IgM) Pada Mencit BALB/C yang Diinduksi Vaksin Hepatitis B. *Inovasi Teknik Kimia*, 2(2), 6-10.
- Setiawan, A & Rusdijjati, R. (2014). Peningkatan Kualitas Biogas Limbah Cair Tahu Dengan Metode Taguchi. *Prosiding SNATIF*, 35-40.
- Setyantoro, M. E., Haslina, H., Wahjuningsih, S. B. (2019). Pengaruh Waktu Ekstraksi Dengan Metode Ultrasonik Terhadap Kandungan Vitamin C, Protein, dan Fitokimia Ekstrak Rambut Jagung (*Zea mays* L.), *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 53-67.

- Shan, B., Yi-Zhong, C., John, D. B., Harold, C. (2007). The In Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spice and Medicinal Herb Extracts. *International Journal of Food Microbiology*. 117, 112-119.
- Sigit, Y. P. (2016). Eksperimen Pembuatan Hard Candy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Sipahelut, S. G., Rejeki, S., Patty, J. A. (2020). Kandungan Vitamin C dan Preferensi Konsumen Terhadap Selai Lembaran Pala dengan Penambahan Sari Buah Naga. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 5(3), 2863-2877.
- Sintia, N. A & Astuti, N. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Sjarif, S. R. (2018). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Mangga Kuwini Terhadap Kualitas Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10(2), 59-68.
- Sutiyarno, D & Chriswahyudi. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas dan Pengembangan Produk Water Osuka dengan Metode *Six Sigma* Konsep DMAIC dan Metode *Quality Function Deployment* di PT. Indosari Mandiri. *Journal of Industrial Engineering and Management Systems*, 12(1), 42-51.
- Supriyanto., Sudjono., Rosyidah, I. (2011). Model Pengukuran Preferensi Konsumen Menggunakan Analisis Konjoin (Studi Kasus Pemilihan Permen Coklat). *Jurnal Pro Bisnis*, 4(1), 31-44.
- Swastihayu, D. P., Purwijantiningsih, L. E., Pranata, F. S. (2014). Kualitas Permen Keras dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) dan Sari Buah Lemoh (*Citrus Limon* (L.) burm. f). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Tasia, W. R, N & Widyaningsih, T. D. (2014). Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128-136.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Utami, E. (2018). Perancangan Desain Kemasan Produk Olahan Coklat "Cokadol" Dengan Metode *Quality Function Deployment*. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 5(2), 91-100.
- Verdini, L., Setiawan. B., Sinaga. T., Sulaeman. A., Wibawan, I. W. T. (2022). Komponen Bioaktif Ekstrak Akuades Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* Blume) Asal Sumatra, Indonesia. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 24-30.
- Wahyudi, B. (2021). Desain Optimal Produk Tiwul Instan Ubi Kayu Pahit Untuk Meningkatkan Kandungan Protein dan Rasa dengan Metode Taguchi. *Tesis*. Magister Teknik Industri Universitas Islam Indonesia.

- Wardatun, S., Rustiani, E., Alfiani, N., Rissani, D. (2017). Study Effect of Extraction Method And Type of Solvent To Cinnamaldehyde and Trans-Cinnamic Acid Dry Extract Cinnamon (*Cinnamomum burmannii* [Ness & T, Ness] Blume). *J Young Pharm*, 9(1), s49-s51.
- Wolniak, R. (2018). The Use of QFD Method Advantages and Limitation. *Production Engineering Archives*, 14,17.
- Wolniak, R & Sedek, A. (2009). Using QFD Method For The Ecological Designing of Products and Services. *Qual Quant*, 43, 695-701.
- Wong, Y. C., Mudzaqqir, M. Y. A., Nurdiyana, W. A. (2014). Extraction of Essential Oil From Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*). *Oriental Journal Of Chemistry*, 30(1), 37-47.
- Yasyi, D. N. (2023). *Dijuluki "Mother of Spices", Tapi Indonesia Bukan Konsumen Rempah Terbesar Dunia*. GoodnewsfromIndonesia.
- Yulia, M., Azra, F. P., Ranova, R. (2022). Formulasi Hard Candy Dari Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolio*), Madu (*Mell depuratum*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Berdasarkan Perbedaan Sirup Glukosa. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(1), 89-100.
- Zahara, E. L. (2022). Potensi dan Tantangan Ekspor Rempah-Rempah Indonesia. *Buletin APBN*, 2(20), 3-6.
- Zalizar, L., Sapitri, E. R., Putri, N. K., Nurrahman, G. W., Nisa, L. K. (2016). Perbandingan Penambahan Glukosa dan Sukrosa Terhadap Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, 49-55.
- Zarwinda, I., Nadia, N., Rejeki, D. P. (2022). Formulasi Permen Keras (*Hard Candy*) Kopi Defect Arabika Gayo. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 3(3), 118-122.