UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aditya, M. P. 2022. Penerimaan krim dengan penambahan jamur tiram. Knowledge: Jurnal Inovasi Hasil Penelitian Dan Pengembangan. 2(1): 1-6

Alfarros, D. F., Ratnasari, D., & Djamaluddin, A. 2020. Pembuatan bakso herbal dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) untuk menurunkan kadar kolesterol. *Journal of Holistic and Health Sciences*. *4*(2): 340481.

Anto, A., & Rato, R. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam. *Agropolitan*. *5*(1): 1-11.

Asfar, A. M. I. A., & Asfar, A. M. I. T. 2021. Aktivitas antioksidan pada ekstrak kayu sepang (*Caesalpinia sappan L*.) berdasarkan Ph air. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*. *12*(1): 39-44.

Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.

Astuti, F. K., & Tribudi, Y. A. 2017. Penambahan pati biji nangka (*artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. Jurnal Teknologi Pertanian *(Agricultural Technology Journal*, 8(2): 33-39.

Błaszczyk, N., A. Rosiak, and J. KałużnaCzaplińska. 2021. The potential role of cinnamon in human health. Forests. 12(5): 648.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia (UIPres).

Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI). 6(1): 10-15.

Daroini, A., & Jayandri, W. E. 2016. Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. *1*(1): 39-44.

Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. Jurnal AgriSains. 4(6): 42–49.

Djaelani, M. A. 2018. Suplementasi tepung kulit kayu manis dan daun pegagan dalam pakan terhadap kandungan kolesterol dan antioksidan telur puyuh. Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi. 7(1): 65-81.

Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi. 1(1). 39-45.

Ghassani, A. M., & Agustini, R. 2022. Formulation of flavor enhancer from shiitake mushroom (*Lentinula edodes*) with the addition of mackerel fish (*Scomberomorus commerson*) and dregs tofu hydrolysates. Indonesian Journal of Chemical Science. 11(3): 222-232.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.

Hadi, F. S. 2022. Pengaruh penggunaan tepung maggot dalam pakan terhadap organ visceral ayam joper. *Journal of Science Nusantara*, *2*(3), 118-122.

Hajrawati, H., R. Malaka, K.I. Prahesti, T.S.M. Arifin, dan Y.A.A. Rani. 2021. Evaluation of physico-chemical properties and antioxidant activity of bali beef meatballs added cemba (Albizia lebbeckoides [DC.] Benth). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 788(1). 1-8.

Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. Analysis of the physical and chemical quality of local livestock meat in local chickens at RPU (Poultry Slaughterhouse), Sidoharjo market, Lamongan regency. International Journal of Animal Science. 3(3): 76-85.

Hanifah, N., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. Jurnal Teknologi Pangan. *4*(2): 77-81.

Harmayani, R., & Fajri, N. A. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus sp*.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan. *7*(1): 78-90.

Harry, S. S., Sabtu, B., & Malelak, G. E. 2019. Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 1(1): 40-48.

Helilusiatiningsih, N., Winahyu, N., Maharani, N., Setiyadi, H., & Choirina, V. N. 2023. Pelatihan teknologi pengolahan bakso ayam dan tahu bakso di program studi agribisnis UNISKA Kediri. Jurnal ABDIRAJA. 6(1): 21-26.

Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems.* 7(3), 253-258.

Hidayah, S. N., Wahyuni, H. I., & Kismiyati, S. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan yang berbeda. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 1-6.

Hukom, Z. F., Mahulette, A. S., Nendissa, J. I., dan Amba, M. 2023. Agroreknologi Tanaman Kayu Manis. Maluku. Pattimura University Press.

Indriatiningsih, W. 2020. Penurunan Kadar Boraks Pada Bakso Dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Tomat Dan Variasi Waktu Perendaman (Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3): 372-374.

Isnaini, L., & Hersoelistyorini, W. 2023. Pengaruh penambahan buah bit merah terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan sensori engay food berbasis ikan nila. Jurnal Pangan dan Gizi. 13(2): 30-44.

Jung, Y., Oh, S., Kim, D., Lee, S., Lee, H. J., Shin, D. J., ... & Jang, A. 2024. Effect of cinnamon powder on quality attributes and off-flavor in fried chicken drumsticks made from long-term thawed Korean native chicken. Poultry Science. 103(5): 103583.

Kartini, A. D., Hafid, H., & Napirah, A. 2023. Pengaruh marinasi pasta temulawak (*curcuma xanthorrhiza*) terhadap kualitas kimia daging ayam petelur afkir. Jurnal Ilmu Peternakan. *5*(1). 27-31.

Kaswinarni, F. 2015. Aspek gizi, mikrobiologis, dan organoleptik tempura ikan rucah dengan berbagai konsentrasi bawang putih (*Allium sativum*). In Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia. 1: 127-130.

Kusumanegara, A. I., & Erwanto, Y. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbangan filler tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.

Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol beberapa bagian tanaman kayu manis (*Cinnamomum Burmani*) asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. 1(1): 73-76.

Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., & Fadly, W. 2022. Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Tadris IPA Indonesia. 2(1): 1-12.

Maisyaroh, U., Kurniawati, N., & Pratama, R. I. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. Universitas Padjadjaran. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 9: 138-146.

Makmur, A., Sugito, S., & Samadi, S. 2018. Efek pemberian berbagai jenis feed additives terhadap kadar air dan protein daging ayam kampung super. Prosiding Seminar Nasional Biotik. 1986. 557–562.

Mardesci, H., & Imaryana, I. 2021. Karakterisitik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*. *4*(01): 16-23.

Maulana, F., & Safithri, M. 2022. Aktivitas antioksidan dan antidiabetes in vitro ekstrak air kulit batang kayu manis (Cinnamomum burmannii) asal Kota Jambi. Jurnal Sumberdaya Hayati. 8(2): 42-48.

Mayawati, E., Liza, P., & Wijianto, B. 2014. Uji efektivitas antioksidan ekstrak metanol buah pepaya 2 (*Carica Papaya L.*) dalam formulasi krim terhadap Dpph (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazil). Jurnal mahasiswa farmasi fakultas kedokteran UNTAN. 1(1): 1-11.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat
kimia, dan sensoris bakso ayam Joper**
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, *32*(5). 1-13.

Muhammad, A. H. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) pada Nugget Dadih Terhadap Antioksidan, Kolesterol, Total Koloni Bakteri Asan Laktat, dan Nilai Organoleptik. Doctoral dissertation. Universitas Andalas.

Nabati, A. A. M. G. 2011. Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. Widya Teknik. 10(1). 1-10.

Nasria, N., Tellu, A. T., & Nurdin, M. 2024. Analisis proksimat umbut rotan noko (*Daemonorops Robusta*). Jurnal Inovasi Global. 2(3): 445-452.

Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali. Jurnal Nukleus Peternakan. 5(1): 17–23.

Novianti, D., Firmansyah, F., & Santoso, S. 2020. Karakteristik daging ayam joper dan potensinya dalam industri olahan. Jurnal Peternakan Indonesia. 6(1): 45-52.

Nugroho, A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. 2014. Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk kaki naga ikan tenggiri (*Scomberomorus sp*.). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 140-149.

Nugroho, B. 2019. Peningkatan nilai gizi dan daya terima sensoris pada tempe biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L*) dengan penambahan biji wijen. Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 21(1): 74-82.

Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.

Nurhayati, R., Agustin, I., & Herawati, E. R. N. 2021. Aktivitas antioksidan dan total fenol coklat yang diperkaya dengan kayu manis (*Cinnamomum verum*) dan jahe (*Zingiber officinale*). Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 17(3): 146-153.

Oktavia, U.A. 2011. Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda. Thesis. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Paramartha, D. N. A., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Zainuri, Z. 2019. Formulasi daging keong sawah dan tepung porang terhadap mutu fisik dan sensoris bakso. *Pro Food*. *5*(2): 549-559.

Porawati, H., & Kurniawan, A. 2020. Modifikasi mesin penggiling daging (*meat grinder*) kapasitas 8 kg menggunakan motor listrik. Jurnal Inovator. 3(1): 7-10.

Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [*in press* oktober 2014]. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 200-209.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. 2021. Pengaruh jenis olahan bahan baku dan penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap karateristik bakso ikan nila. Manfish Journal. 2(2): 8-15.

Purnama, F. D. 2020. Mempelajari konsentrasi sari daun bayam merah (*Amaranthus Tricolor L*.) terhadap karakteristik bakso ayam. EDUFORTECH. 5(2): 97-107.

Purwanto, A. P., Ali, A. A., & Herawati, N. H. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Agricultural Science and Thecnology Journal. 14(2): 1-8.

Rahman, A. dan I. Maflahah. 2016. Analisis sensoris terasi udang yang ditambahi bubuk kulit manggis (*Garnicia Mangostana L*). Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 10(2): 86-92.

Rahmawati, E., Lukman, H., & Farizal, F. 2023. Pengaruh pemberian level sodium tri poly phospat (STPP) terhadap daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso asap. *In Prosiding* SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan). 2(1): 47-50.

Ramadani, R. 2024. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii Nees & T. Nees Blume*) Sebagai Antioksidan Pada Karakteristik Minyak Kelapa. Doctoral dissertation. UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Rao, P. V., & Gan, S. H. 2014. Cinnamon: a multifaceted medicinal plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. *2014*(1). 642942.

Ridho, M. R. R., Lestariningsih, L., & Haryuni, N. 2022. Evaluasi organoleptik bakso daging joper yang diberi pakan tepung maggot selama pemeliharaan. Journal of Science Nusantara. 2(2): 50-53.

Rosa, R., Usman, H., & Desra, A. 2023. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). SITAWA: Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional. 2(2): 151-158.

Rosyidi, D., Wirawan, Y., & Widyastuti, E. S. 2017. Pengaruh penambahan pati biji durian (*duriozibethinusmurr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 12(1): 39-46.

Ruri, S., Karo-Karo, T., & Yusraini, E. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. Skripsi. USU. Medan.

Salmahaminati, S. 2022. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. Indonesian Journal of Chemical Research. 6(2): 111–117.

Samiaji, P. G., Puspitarini, O. R., & Dinasari, I. 2022. Perbedaan daging ayam petelur Jantan dan daging ayam joper terhadap nilai pH dan keempukan bakso. Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal). 5(02): 393-399.

Santoso U. 2021. Antioksidan Pangan. Gadja Mada University Press. Yogyakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Saputro, W. S., Darmawan, M. A., Saraswati, P. N., Yano, A. A., Akhirini, N., Setyono, W., & Suprayogi, W. P. S. 2024. Influence of The Dietary Thermo-Mechanically Fermented Soybean Meal on Chicken Meat Quality of Jawa Super Male Chicken. *ANIMAL PRODUCTION*. 26(3): 230-236.

Sayuti, K., & Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang

Setiawan, P. J., Masdiana, C. P., & Aris, S. W. 2014. Kajian kualitas fisik dan kimia daging kambing di pasar Kota Malang. *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang*.

Shoqairan, Y. I., Darwish, H. K., Hamami, M. A., Al-Juhaimi, F. Y., Ahmed, I. A. M., & Babiker, E. E. 2023. The influence of cinnamon powder on the antioxidant and antimicrobial properties of beef burger during refrigerated storage. LWT. 188: 115422.

Skogsberg, L. 2017. Sodium reduction in emulsion-type sausage. Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences. 1(1): 1-38.

SNI. 2011.Tapioka. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-V. UGM Press. Yogyakarta.

Sovyani S., Kandou JEA., dan Sumual MF. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*dioscorea alata L*.). Jurnal Teknologi Pertanian 10(2): 73-84.

Suarti, B., Bara, U. R. B., & Fuadi, M. 2016. Bakso of seeds lamtoro (Leucaena leucocephala) with adding egg white and old boiling. AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian. 20(1): 308-313.

Suhri, L. 2023. Review artikel : Potensi kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai antihipertensi. Makassar Natural Product Journal (MNPJ). 3(19) 185-190.

Sunardi, S. S., Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. S. 2018. Pemanfaatan rebung betung dalam pembuatan bakso ikan toman. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia. 10(2): 6-13.

Super, A. K., & Chicken, S. K. 2020. Pengolahan Daging Ayam Kampung Super yang Sehat. Seminar Nasional Karya Pengabdian. Universitas Muhammadiyah Mataram.

Suprapto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik chicken nugget. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 3(1): 31-35.

Supriani, A. 2019. Peranan minuman dari ekstrak jahecang untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. Jurnal SainHealth, *3*(1), 30-39.

Susilo, A., & R., A., Pratama. 2023. Pengaruh kualitas bakso dari berbagai jenis ayam ditinjau dari mutu fisikokimia. Jurnal Peternakan Unggul. 1-11.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh fortifikasi tepung kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap aktivitas antioksidan, sifat kimia, dan sensoris bakso ayam Joper
Friska Nindya Karindawati, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tamal, M. A., & Aryanto, D. 2018. Efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium Sativum L*) dalam menghambat perkembangbiakan bakteri Escherichia Coli pada bakso sapi. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 43(3): 321-331.

Thomas, J. dan Deuthi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press. New York.

Tomagola, N. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) untuk mengatasi ketengikan (*Rancidity*) pada minyak goreng. Journal of Chemical Process Engineering. 1(2): 7-15.

Trisusanti, T. 2021. Karakteristik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Gelatin Kulit Ceker Ayam. Doctoral dissertation: Universitas Hasanuddin.

Usman, M. 2023. Pengujian daya terima (uji hedonic) pada empat merek produk yoghurt yang dijual pada pasar modern (supermarket) di Kecamatan Medan kota. Jurnal Agroindustri Pangan. 2(2): 1-16.

Utami, E. T. W., & Qohar, A. F. 2022. Pengaruh penambahan rempah berbeda terhadap sifat organoleptic nuget ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 10(2): 52-58.

Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.

Widawati, L., Firnando, N., Sari, M., & Darius, D. 2020. Karakteristik mutu bakso belut (*Monopterus Albus*) dengan variasi substitusi tempe. AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian. 7(1): 57-78.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yılmaz, B., and L. Guven. 2021. Identification of essential oil compositions in cinnamon oil by GC-MS method. International Journal of Pharmacognosy. 8(2): 70-73.

Zawani, C. J., Nor-Khaizura, M. A. R., Mahyudin, N. A., Ismail-Fitry, M. R., & Nirmal, N. P. 2022. Microbiological and sensorial quality of beef meat (*Longissimus dorsi*) marinated with cinnamon extract and stored at various temperatures. Foods. 11(24): 3971.

Zuhri, M. A., E. Sudjarwo, dan A. A. Hamiyanti. 2017. Pengaruh pemberian tepung bawang putih (*Allium sativum L*) sebagai feed aditive alami dalam pakan terhadap kualitas eksternal dan internal telur pada burung puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan: Maduranch. 2(1): 23-30.