

## 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., & Djameluddin, 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 sepong (*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.
- Błaszczuk, 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

- 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

- penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 372-374.
- Isnaini, L., & Hersoelityorini, 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 denganimbangan 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. Karakteristik 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.

- 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 burmannii*) 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., Widayarsi, 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.

- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. 2021. Pengaruh jenis olahan bahan baku dan penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap karakteristik 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 (*Garcinia 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*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- 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.
- Suprpto, 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.

- 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 nugget 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.