

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman dan N. Hadjib. 2011. Sifat Papan Partikel dari Kayu Kulit Manis (*Cinnamomum burmannii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 29(2):128-141.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil, Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(3):116-120.
- Aguirre, G. O., A. T. P. Vazquez, J. R. S. Garcia, A. S. Zarate, A. A. O. Flores, M. R. S. Campos, E. V. B. Perez, dan A. J. C. Canul. 2023. Using Plant-based Compounds as Preservatives for Meat Products: A Review. *Heliyon* 9 <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17071>
- Agustin, D. A., dan A. A. Wibowo. 2021. Teknologi Enkapsulasi: Teknik dan Aplikasinya. *Distilat* 7(2): 202-209.
- Amrullah, M., A. Hasanuddin, M. Gobel, dan N. S. W. Nasir. 2022. Sifat Fisik Kimia Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Palu. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1(1):1-12.
- Amyliana, N. A., dan R. Agustini. 2021. Formulasi dan Karakterisasi Nanoenkapsulasi Yeast Beras Hitam Dengan Metode Sonikasi Menggunakan Poloxamer. *Journal of Chemistry* 10(2):184-191.
- Anggresani, L., A. Hadriyati, A. Y. Syahyara, dan S. Pratama. 2018. Analisis Kandungan Natrium Nitrit pada Daging Sapi Mentah di Pasar dan Supermarket Kota Jambi. *Chemublish Journal* 3(2):69-75. DOI: 10.22437/chp.v3i2.5726
- Antasionasti, L., dan L. Jayanto. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana* 10(1):38-47.
- Arpi, N. 2013. Profil Medium Chain Fatty Acids (MCFA) dan Sifat Kimia Minyak Kelapa (*Virgin Coconut Oil/VCO*, Minyak *Simplah*, *Pliek U*, Klentik, dan Kopro) Dibandingkan dengan Minyak Sawit. *Sagu* 12(2):23-31.
- Asif, M. 2015. Chemistry and Antioxidant Activity of Plants Containing Some Phenolic Compounds. *Chemistry International* 1(1):35-52
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam SNI 3924:2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badaurddin, M., M. Rifaldi, K. Ekasari, dan Andy. 2020. Respon Peternak Terhadap Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Manis pada Daging Broiler. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan* 16(2):101-108.
- Baguna, F. L., dan F. Kaddas. 2021. Analisis Rantai Nilai dan Kontribusi Pendapatan Terhadap Pemanfaatan HHBK Kayu Manis di Pulau Tidore. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1(9):1787-1794

- Bandara, T., I. Uluwaduge, dan E. R. Jansz. 2012. Bioactivity of Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A Review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 62(3):380-386 DOI: 10.3109/09637486.2011.627849
- Baskara, A. P. 2020. Efek Antimikrobia dan Imunomodulator Nano-Partikel Minyak Atsiri Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) yang Diberikan pada Ayam Broiler Melalui Air Minum. Disertasi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Baskara, A. P., B. Ariyadi, N. D. Dono, R. Martien, dan Z. Zuprizal. 2020. Effect of Self-nanoemulsifying Drug Delivery System (NANOEMULSI) of Cinnamon Bark Essential Oil on Broiler Chicken Performance. *Livestock Research of Rural Development* 32(6):1-4.
- Blaszczyk, N., A. Rosiak, dan J. K. Czaplinska. 2021. The Potential Role of Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) in Human Health. *Forests* 12(648):1-17 <https://doi.org/10.3390/f12050648>
- Bouacida, S., A. Snoussi, H. B. H. Koubaier, I. Essaidi, M. Aroua, B. Jemmali, dan N. Bouzouita. 2020. Effect of Marination with *Eruca vesicaria longirostris* Leaves on Turkey Meat Properties During Storage and Consumer Acceptance. *Journal of New Sciences* 12(1):253-264.
- BPOM. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. BPOM RI, Jakarta.
- Brilliana, I. N., G. J. Manuhara, R. Utami, dan L. U. Khasanah. 2016. The Effect of Cinnamon bark (*Cinnamomum burmannii*) Essential Oil Microcapsuls on Vacuumed Ground Beef Quality. *International Conference On Food Science and Engineering* 193 doi:10.1088/1757-899X/193/1/012057
- Chouaibi, M., L. Rezig, A. Boussaid, dan S. Hamdi. 2019. Insoluble Tomato-Fiber Effect on Wheat Dough Rheology and Cookies' Quality. *Journal Food Science*. 31:1-18.
- Damanis, F. V. M., D. S. Wewengkang, I. Antasionasti. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdmania Monus* dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Pharmacon* 9(3):464-469
- Date, A. A., N. Desai, R. Dixit, dan M. Nagarsenker. 2010. Self Nanoemulsifying Drug Delivery System: Formulation Insights, Applications and Advances. *Nanomedicine* 5(10): 1595 – 1616
- Dghais, S., M. B. Jemaa, M. Chouchen, S. Jallouli, R. Ksouri, dan H. Falleh. 2023. Nano-Emulsification of Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) and Curcuma Essential Oils for The Quality Improvement of Minced Meat Beef. *Foods* 12(235):1-10 <https://doi.org/10.3390/foods12020235>

- Dominguez, R., M. Pateiro, M. Gagaoua, F. J. Barba, W. Zhang, dan J. M. Lorenzo. 2015. A Comprehensive Review on Lipid Oxidation in Meat and Meat Products. *Antioxidants* 8(429):1-31 doi:10.3390/antiox8100429
- Downing, J. A., M. J. Kerr dan D. L. Hopkins. 2017. The Effects of Pre-transport Supplementation with Electrolytes and Betaine on Performance, Carcass Yield and Meat Quality of Broilers in Summer and Winter. *Journal Livestock Sciences* 205:16-23.
- Dzakwan, M., W. Priyanto, dan D. Ekowati. 2019. Nanoenkapsulasi Minyak Biji Kelor. *Jurnal Ilmiah Farmasyifa* 2(2):84-92.
- Edi, S., dan R. S. N. Rahmah. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan *Refrigerator* terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adanya Bakteri *Salmonella sp.* *Jurnal Biosains* 4(1):23-31.
- Ermawati, D. E., S. Rohmani, dan M. U. Beandrade. 2023. Sistem Nanoemulsi Untuk Sediaan Kosmetik. Pena Persada Kerta Utama. Banyumas.
- Esfanjani, A. F., & Jafari, S. M. 2016. Biopolymer Nano-particles and Natural Nano-Carriers for Nano-encapsulation of Phenolic Compounds. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 146(1):532 – 543
<https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2016.06.053>
- Falleh, H., M. B. Jemaa, M. A. Neves, H. Isoda, M. Nakajima, dan R. Ksouri. 2021. Peppermint and Myrtle Nanoemulsions: Formulations, Stability, and Antimicrobial Activity. *Food Science and Technology* 152(112377): 1-7
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112377>
- Feng, X., J. Y. Y. Tjia, Y. Zhou, Q. Liu, C. Fu, dan H. Yang. 2020. Effect of Tocopherol Nanoemulsion Addition on Fish Sausage Properties and Fatty Acid Oxidation. *LWT - Food Science and Technology* 118(108737):1-8
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108737>
- Ferdiansyah, F., H. Heriyanto, C. H. Wijaya, dan L. Limantara. 2017. Pengaruh Metode Nanoenkapsulasi terhadap Stabilitas Pigmen Karotenoid dan Umur Simpan Minyak dari Buah Merah (*Pandanus conoideus L.*). *Agritech* 37(4):369-376 DOI: <http://doi.org/10.22146/agritech.15467>
- Ferry, Y. 2013. Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii L.*) di Indonesia. *Sirinov* 1(1):11-20.
- Firdaus, G. A., N. L. P. Sriyani, dan A. Oka. 2022. Pengaruh Lama Marinasi dengan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Total Plate Count dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan* 25(1):22-27.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Markell. 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.

- Gruenwald, J., J. Freder, dan N. Armbruester. 2010. Cinnamon and Health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 50(9):822–834 doi:10.1080/10408390902773052
- Gunawan, M. I. F., A. P. Riandani, E. R. M. Saleh, I. Rodianawati, I. K. Budaraga, S. Surani, S. R. Nurbaya, S. D. Astuti, Nurhayati, dan Z. N. Fayyadh. 2024. Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan. HEI Publishing Cakrawala Jadi Tulisan. Sumatera Barat.
- Habibah, N., I. G. A. S. Dhyanaputri, I. W. Karta, dan N. N. A. Dewi. 2018. Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar Dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri. *International Journal of Natural Science and Engineering* 2(1):1-9.
- Hadisoebroto, G., P. Nugroho, dan S. Mulyani. 2020. Analisis Kadar Pengawet Natrium Nitrit pada Sosis Tidak Bermerk di Pasar Tradisional Kabupaten Subang Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sabdariffarma* 8(1):1-4.
- Haradito, A., R. Utami, dan A. Nursiwi. 2021. Pengaruh Ekstrak Jambu Biji Merah (*Psidium guajava Linn.*) Terhadap Kualitas Daging Sapi Dalam Proses Curing. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 14(1):44-61.
- Hastuti, A. M. dan N. Rustanti. 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. *Journal of Nutrition College* 3(3):362-369.
- Huda, N., dan I. Wahyuningsih. 2016. Karakterisasi Self Nanoemulsifying Drug Delivery System (NANOEMULSI) Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus Lam*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 3(2):49-57.
- Ibi, A. A. dan C. K. Kyuka. 2023. Sources, Extraction, and Biological Activities of Cinnamaldehyde. *Trends in Pharmaceutical Sciences* 8(4):263-282. doi:10.30476/TIPS.2022.96263.1160.
- Idris, H. dan E. Mayura. 2019. Sirkuler: Informasi Teknologi Tanaman Rempah dan Obat. *Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Ilmi, I. N., F. Filianty, dan V. P. Yarlina. 2022. Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjajaran* 1:31-59.
- Ilyas, M. 2018. Pengetahuan Dasar Ibu-Ibu Rumah Tangga Terhadap Penyalahgunaan Formalin untuk Pengawetan Makanan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 3(2):123-129.
- Indiarto, Rossi., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis

Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.

Isyanti, M., dan S. D. Sirait. 2021. Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyceride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni. *Journal of Agro-based Industry* 38(2):160-168.

Izzah, A. N., W. Nurtiana, M. A. Ningrum, S. Anggraeni, I. Nugroho, A. S. Hasanah, R. Alfidah, dan R. Febriyani. 2024. Pengaruh Perlakuan Daging Sapi pada Suhu Berbeda Terhadap Perubahan Mioglobin: Review Singkat. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Techonology* 05:01 doi: 10.21070/jtfat.v5i01.1620

Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah* 39(3):119-128.

Jaelani, A., S. Dharmawati, dan B. Noor. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH dan Organoleptik. *Ziraa'ah* 41(1):145-155.

Kluz, M., M. Terentjeva, C. Puchalski, J. Hutkova, A. Kantor, J. Petrova, M. Mellen, J. Cubon, P. Hascik, R. Kordiaka, S. Kunova, dan M. Kacaniova. Perpanjangan Daging Ayam Setelah Aplikasi Minyak Esensial Jintan dan Adas Manis serta Kemasan Vakum. *Potravinarstvo* 10(1):132-138 DOI:10.5219/557

Kristiani, R. B., dan S. Yobel. 2022. Pengaruh Aromaterapi Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Skala Ansietas dan Kualitas Tidur pada Lansia. *Adi Husada Nursing Journal* 8(2):84-92 <https://doi.org/10.37036/ahnj.v8i2.356>

Kumar, Y., D. N. Yadav, T. Ahmad, dan K. Narsaiah. 2015. Recent Trends in the Use of Natural Antioxidants for Meat and Meat Products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 14:796-812 doi: 10.1111/1541-4337.12156

Langer, R.O.S., G.S. Simoes, A.L. Soares, A. Oba, A. Rossa, M. Shimokomaki dan E.I. Ida. 2010. Broiler Transportation Conditions in a Brazilian Commercial Line and The Occurrence of Breast PSE (*Pale, Soft, Exudative*) Meat and DFD like (*Dark, Firm, Dry*) Meat. *Brazilian. Arch. Biol. Technol.* 53 (5): 1161-1167.

Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology* 3(2):59-66 DOI. 10.21580/ah.v3i2.6166

Maslahah, N., dan H. Nurhayati. 2023. Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Warta Balai Standarisasi Instrumen Perkebunan* 1(3):1-7.

- Melcon, C. R., A. Esteves, J. Carballo, C. A. Calleja, dan R. Capita. 2023. Effect of Sodium Nitrite, Nisin, and Lactic Acid on The Prevalence and Antibiotic Resistance Patterns of *Listeria monocytogenes* Naturally Present in Poultry. *Foods* 12:3273 <https://doi.org/10.3390/foods12173273>
- Mukarromah, T. A., B. A. Amandha, dan A. R. Cempaka. 2023. Literature Review: Peran Medium Chain Triglyceride (MCT) dalam Memperbaiki Profil Lipid pada Kondisi Dislipidemia. *Amerta Nutrition* 7(2):307-316
- Muliati, K., N. Harijani dan T.V. Widiyatno. 2014. Potensi Enzim Protease Dari *Pedococcus pentosaceus* sebagai Pengempuk dan Gambaran Histologis Daging. *Veterineria Medika* 7(3):240-247.
- Nadia, R., W. Hermana, dan D. M. Suci. 2023. Penggunaan Imbangan Minyak Ikan Lemuru dan Minyak Kelapa Sawit dalam Ramsum Terhadap Karkas dan Komposisi Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan* 21(1):49-55
- Nemeth, Z., I. Csoka, R. S. Jazani, B. Sipos, H. Haspel, G. Kozma, Z. Konya, dan D. G. Dobo. 2022. Quality by Design-Driven Zeta Potential Optimisation Study of Liposomes with Charge Imparting Membrane Additives. *Pharmaceutics* 14:1798 <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics14091798>
- Ng, K., M. F. Bambace, dan C. Schwab. 2023. Microbially Produced Short-Chain Carboxylic Acids are Ancient Food Biopreservatives with Complex Mode of Action. *Food Science* 52:101066 <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2023.101066>
- Nisa, L.C. 2014. Aktivitas Antibakteri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Naskah Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nugraha, P. Y., E. S. Y. Astuti, dan N. P. T. N. Tunggadewi. 2021. Efektivitas Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Streptococcus Mutans pada Karies Gigi Anak. *Makassar Dental Journal* 10(2):163-170. DOI 10.35856/mdj.v10i2.430
- Nugroho, B. H., S. Citrariana, I. N. Sari, R. N. Oktari, Munawwarah. 2017. Formulasi dan Evaluasi NANOEMULSI (Self Nanoemulsifying Drug Delivery System) Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) sebagai analgesik. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 13(2):77-85.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Puspitarini, dan I. D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Kadar Air, WHC (Water Holding Capacity), dan Keempukan pada Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lokal* 5(2):116-122.
- Öztürk, B. dan M. Serdarog lu. 201 . Quality Characteristics of PSE-like Turkey Pectoralis Major Muscles Generated by High Post-mortem Temperature in a Local Turkish Slaughterhouse. *Korean Journal Food Science Animal*. 35 (4): 524-532.

- Pateiro, M., B. Gomez, P. E. S. Munekata, F. J. Barba, P. Putnik, D. B. Kovacevic, dan J. M. Lorenzo. 2021. Nanoencapsulation of Promising Bioactive Compounds to Improve Their Absorption, Stability, Functionality, and the Appearance of The Final Food Products. *Molecules* 26:1-26 <https://doi.org/10.3390/molecules26061547>
- Piedra, S. A. O., M. L. Z. Zaragoza, R. M. G. Reza, C. I. G. Betanzos, S. A. R. Sandoval, dan D. Q. Guerrero. 2022. Nano-Encapsulated Essential Oil as a Preservation Strategy for Meat and Meat Products Storage. *Molecules* 27(8187):1-21 <https://doi.org/10.3390/molecules27238187>
- Rahayu, P.I.S., I.N.S. Miwada, dan I.A. Okarini. 2020. Efek Marinasi Ekstrak Tepung Batang Kecombrang Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Broiler. *Majalan Ilmiah Peternakan* 23(3):118-123.
- Rawdkuen, S., M. Jaimakreu, dan S. Benjakul. 2013. Physicochemical Properties and Tenderness of Meat Samples Using Proteolytic Extract From *Calotropis Procera* Latex. *Food Chemistry* 136:909-916 2012 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.08.077>
- Ray, B. 2001. Mikrobiologi makanan dasar (2nd ed.). Pers CRC: Boca Raton, AS.
- Repi, N. B., C. Mambo, dan J. Wuisan. 2016. Uji Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal e-Biomedik* 4(1):1-5.
- Ristanti, E. V., S. Kismiati, dan D. W. Harjanti. 2017. Pengaruh Lama Pemaparan pada Suhu Ruang Terhadap Total Bakteri, pH, dan Kandungan Protein Daging Ayam di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang. *Agromedia* 35(1):50-57.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan* 3(1):31–37.
- Saha, P., A. K. Goyal, dan G. Rath. 2010. Formulation and Evaluation of Chitosan-Based Ampicillin Trihydrate Nanoparticles. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research* 9(5):483-488.
- Sangadji, I., Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau dari Kadar Protein dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Jurnal Biology Science dan Education* 8(1):47-58.
- Savale, S. K. 2015. A Review: Self Nano-emulsifying Drug Delivery System (NANOEMULSI). *International Journal of Research in Pharmaceutical and Nano Sciences* 4(6):385-397.
- Shabrina, A., E. I. Safitri, dan I. Pratiwi. 2010. Stabilitas Fisik dan Antioksidan Mikroemulsi Minyak Biji Pala dengan Variasi Tween 80 – PEG 400. *Media Farmasi* 17(1):25-30.

- Shah, N. D., dan B. N. Limketkai. 2017. The Use of Medium-Chain Triglycerides in Gastrointestinal Disorders. *Nutrition Issues In Gastroenterology* 160:20-27.
- Shakil, M. H., A. T. Trisha, M. Rahman, S. Talukdar, R. Kobun, N. Huda, dan W. Zzaman. 2022. Nitrites in Cured Meats, Health Risk Issues, Alternatives to Nitrites: A Review. *Foods* 11:1-26 <https://doi.org/10.3390/foods11213355>
- Shan, B., Y.Z. Cai, J. D. Brooks, dan H. Corke. 2007. Antibacterial Properties and Major Bioactive Components of Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) Stick (Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) *burmannii*): Actavity Againts Foodborne Pathogenic Bacteria. *Journal Agricultural and Food Chemistry* 55:5484-5490 DOI: 10.1021/jf070424d
- Smiecinska, K., dan T. Daszkiewicz. 2020. Lipid Oxidation and Color Changes in Beef Stored Under Different Modified Atmospheres. *Journal of Food Processing and Preservation* 45:1-9 <https://doi.org/10.1111/jfpp.15263>
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Cetakan ke-6. Yogyakarta
- Susanti, S., H. Rizqiati, dan M. S. Adlina. 2024. Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir dengan Perbedaan Lama Marinasi Ekstrak Mahkota Nanas. *Jurnal Ilmiah Sains* 24(2):197-208.
- Tasia, W. R. N., dan T. D. Widyaningsih. 2014. Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandan amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):128-136.
- Tomagola, N., N. Muthiawati, L. Wiyani, dan F. Jaya. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) untuk Mengatasi Ketengikan (*Rancidity*) pada Minyak Goreng. *Journal of Chemical Process Engineering*. 1(2):7-15.
- Ubaidillah dan S. Ristiani. 2022. Analisis Cemaran *Salmonella sp.* Daging Ayam Broiler (*Gallus gallus domestica*) di Pasar Banguntapan. *Jurnal Delima Harapan* 9(1):6-14.
- Vazquez, L. dan C.C. Akoh. 2010. Fractionation Of Short And Medium Chain Fatty Acids Ethyl Esters From A Blend Of Oils Via Ethanolysis And Short-Path Distillation. *J Am Oil Chem Soc* 87: 917-928

- Wala, J., T. Ransaleleh, I. Wahyuni dan M. Rotinsulu. 2016. Kadar Air, pH, dan Total Mikroba Daging Ayam yang Ditambahkan Kunyit Putih (*Curcuma mangga Val.*). *Zootec* 36(2):405–416 doi:10.35792/zot.36.2.2016.12567
- Wang, R.H., R. R. Liang, H. Lin, L.X. Zhu, Y.M. Zhang, Y.W. Mao, P.C Dong, L.B. Niu, M.H. Zhang dan X. Luo. 2017. Effect of Acute Heat Stress and Slaughter Processing on Poultry Meat Quality and Postmortem Carbohydrate Metabolism. *Poultry Sci.* 96 (3): 738- 746.
- Wanniatie, V., D. Septinova, T. Kartini dan N. Purwaningsih. 2014. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak dan Kunyit Terhadap Cooking Loss, Drip Loss dan Uji Kebusukan Daging Puyuh Jantan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 2(3):121- 125.
- Waruwu, A. S. D., dan H. Saragih. 2023. Nanoenkapsulasi Senyawa Bioaktif Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) menggunakan Surfaktan Tween 80 di Dalam Ruang Berbentuk Tabung Berdiameter 500 µm. *Intisari Sains Medis* 14(2):456-465 doi: 10.15562/ism.v14i2.1704
- Wibowo, T. Y., W. Handayani, Astuti, dan W. B. Setianto. 2015. Sintesis Triglisericid Rantai Sedang Melalui Esterifikasi Enzimatis Gliserol dan Asam Laurat dari Minyak Inti Sawit. *Jurnal Teknik Pertanian* 16(2):151-158.
- Wicaksono, D. S., dan F. Nurdyansyah. 2021. Aplikasi Teknologi Nanoenkapsulasi untuk Melindungi Senyawa Bioaktif Bahan Pangan *Jurnal Pangan dan Hasil Pertanian* 5(2):222-231 DOI: 10.26877/jiphp.v5i2.11231
- Yadav P S, Yadav E, Verma A, and Amin S 2014 Development, Characterization, and Pharmacodynamic Evaluation of Hydrochlorothiazide Loaded Self-Nanoemulsifying Drug Delivery Systems. *The Scientific World Journal*, 2014, 1–10. <https://doi.org/10.1155/2014/274823>.
- Yaseen, O. K., dan M. T. Mohammed. 2020. Effects of Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) and Their Benefical Content on Treatment of Oxidative Stress. *Systematic Reviews in Pharmacy* 11(9):847-850.