

DAFTAR PUSTAKA

- Afrani, S., Ujul, dan I. Setyaningsih. 2018. Komposisi kimia *Spirulina platensis* yang dikultivasi dalam fotobioreaktor dengan fotoperiode berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(3):471-479.
- Afrianto, R., F. Restuhadi, dan Y. Zalfiatri. 2017. Analisis pemetaan kesukaan konsumen pada produk bolu kemojo di kalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom FAPERTA*. 4(2):1-15.
- Agustina, S., N. N. Aidha, dan E. Oktarina. 2018. Ekstraksi antioksidan *Spirulina* sp. dengan menggunakan metode ultrasonikasi dan aplikasinya untuk krim kosmetik. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40(2):105-116.
- Ali, D. Y., P. Darmadji, dan Y. Pranoto. 2014. Optimasi nanoenkapsulasi asap cair tempurung kelapa dengan response surface methodology dan karakterisasi nanokapsul. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1):23-30.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggara, I., Caesaria C., Anelindha Y., Muhamad A., Rizky S., Hashina L., Trias A., Retna P., Mardianti, dan Zahryanti D. 2011. *Sereal Dengan Bahan Dasar Singkong*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2005. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Arief, A., M.A.M Andriani, dan E. Widowati. 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):13-20.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, warna, dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Naskah Publikasi.
- Assegaf, M., P. Hastuti, C. Hidayat, S Yuliani, dan Supriyadi. 2013. Karakter oleoresin pala (*Myristica fragrans houtt*) yang dimikroenkapsulasi : penentuan rasio Whey Protein Concentrate (WPC) : Maltodekstrin (MD). *Agritech*. 33(1):16-23.
- Astawan. M dan Andreas L.K 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia. Jakarta.
- Asterini, W., Sugiyono, dan E. Prangdimurti. 2016. Peluang aplikasi mikroenkapsulat vitamin A dan zat besi sebagai fortifikan. *Jurnal Pangan*. 25(1):51-60.

- Atika, W., M. I. Punuh, dan N. H. Kapantow. 2015. Hubungan antara asupan energi dan zat gizi makro dengan status gizi pada pelajar di SMP Negeri 13 Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 4(4):303-308.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2016. Riset Kesehatan Dasar. Kementrian Kesehatan. Jakarta
- Barceloux, D. G. 2008. *Medical Toxicology Of Natural Substances : Foods, Fungi, Medicinal Herbs, Plants, and Venomous Animals*. Wiley. California.
- Bationo, F., A. Savadogo, D. Kabore, L. Ouattara, H.G. Ouedraogo, B. Savadogo, dan A. Traore. 2015. Storage influence on beta-carotene and alpha-tocopherol contents of solar-dried *Spirulina platensis* (Spirulina). *African Journal of Food Science*. 9(12):546-554.
- Batista, A. P., A. Niccolai, P. Fradinho, S. Fragoso, I. Bursic, L. Rodolfi, N. Biondi, M. R. Tredici, I. Sousa, dan Anabela Raymundo. 2017. Microalgae biomass as an alternative ingredient in cookies: Sensory, physical and chemical properties, antioxidant activity and in vitro digestibility. *Algal Research*. 26(2017):161–171.
- Boeing, J.S., É.O. Barizão, B.C. e Silva, P.F. Montanher, V.de C. Almeida, dan J.V. Visentainer. 2014. Evaluation of solvent effect on the extraction of phenolic compounds and antioxidant capacities from the berries: application of principal component analysis. *Chemistry Central Journal*. 8(48):1-9.
- Bolanho, B. C., M. B. Egea. A. L.M. Jacome, I. Campos, J. C. M. De Carvalho, dan E. D. G. Danesi. 2014. Antioxidant and nutritional potential of cookies enriched with *Spirulina platensis* and sources of fibre. *Journal of Food and Nutrition Research*. 53(2):171-179.
- Budiyanto, D. Silsia, Z. Efendi, dan R. Janika. 2010. Perubahan kandungan betakaroten, asam lemak bebas dan bilangan peroksida minyak sawit merah selama pemanasan. *AGRITECH*. 30(2):75-79.
- Christwardana, M.M.M.A.N. dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):19–22.
- Ciferri, O. 1983. *Spirulina*, the edible microorganism. *MICROBIOLOGICAL REVIEWS*. 47(4):551-578.
- Ciobanu, M., B. Heurtault, P. Schultz, C. Ruhlmann, C. D. Muller, dan B. Frisch. 2007. Layersome : development and optimization of stable liposomes as drug delivery system. *Int. J. Pharm*. 344:154–157.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11-16.
- Dewantari, N. M. dan A. Widiani. 2011. Fruits and vegetables consumption pattern in school children. *Jurnal Skala Husada*. 8(2):119-125.

- Dhillon G.K. dan K. Amarjeet. 2013. Quality evaluation of bread incorporated with different levels cinnamon powder. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*. 2(7):70-74.
- Dhiyas, A. dan N. Rustanti. 2016. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada flakes “kumo”. *Journal of Nutrition College*. 5(4):499-503.
- Djafar, F. dan F. Redha. 2012. Karakterisasi dan modifikasi sifat fungsional kayu manis dalam produk pangan. *Hasil Penelitian Industri*. 25(1):18-27.
- Dzakwan, M., W. Priyanto, dan D. Ekowati. 2018. Nanoenkapsulasi minyak biji kelor. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 2(2):84-92.
- El-Baroty, G. S., H. H. Abd El-Baky, R. S. Farag, dan M. A. Saleh. 2010. Characterization of antioxidant and antimicrobial compounds of cinnamon and ginger essential oils. *African Journal of Biochemistry Research*. 4(6):167-174.
- Emilda. 2018. Efek senyawa bioaktif kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap diabetes melitus. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 5(1):246-252.
- Enzhilarasi, P. N., P. Karthik, N. Chhanwal, dan C. Anandharamakrishnan. 2013. Nanoencapsulation techniques for food bioactive components: a review. *Food Bioprocess Technology*. 6:628-647.
- Failla, ML., T. Huo, dan S.K. Thakkar. 2008. In Vitro Screening of Rrelative Bioaccebility of Carotenoids from Foods. *Asia Pac J Clin Nutr*. 1(1): 200-203.
- Fardet, A., E. Rock, dan C. Remesy. 2008. Is the in vitro antioxidant potential of whole-grain cereals and cereal products well reflected in vivo? *Journal of Cereal Science*. 48(2008):258-276.
- 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.
- Fithriani, D., S. Amini, S. Melanie, dan R. Susilowati. 2015. Uji fitokimia, kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan mikroalga *Spirulina* sp., *Chlorella* sp., dan *Nannochloropsis* sp. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 10(2):101-109.
- Fitriya, W. dan A. Khusnul. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking *off-flavor* produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 20(2):95-102.
- Fretes, H.d., A. B. Susanto, B. Prasetyo, dan L. Limantara. 2012. Karotenoid dari makroalgae dan mikroalgae : potensi kesehatan aplikasi dan bioteknologi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(2):221-228.
- Gabr, G.A., S. M. El-Sayed, dan M. S. Hika. 2020. Antioxidant activities of phycocyanin: a bioactive compound from *Spirulina platensis*. *Journal of Pharmaceutical Research International*. 32(2):73-85.
- Gardjito, M., dan A. S. Wardana. 2003. *Holtikultura Teknik Analisis Pasca Panen*. Transmedia Global Wacana. Yogyakarta.

- Han, N. Z. dan W. R. W. Ishak. 2014. Effect of cinnamon powder addition on nutritional effect of cinnamon powder addition on nutritional composition, physical properties and sensory acceptability of butter biscuits. *Malaysian Journal of Nutrition*. 20(2):245- 253.
- Hanani, T., I. Widowati, dan A.B. Susanto. 2020. Kandungan senyawa beta karoten pada *Spirulina platensis* dengan perlakuan perbedaan lama waktu pencahayaan. *Buletin Oseanografi Marina*. 9(1):55–58.
- Haryati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina* sp. dalam skala laboratoris. *BIOMA*. 10:19-22.
- Hastuti, H. 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.
- Herliana, S. 2006. Pengaruh Jumlah Air dan Lama Pengukusan Terhadap Beberapa Karakteristik Flakes Ubi kayu (*Manihot Esculenta Crantz*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Jakhetia, V., R. Patel, P. Khatri, N. Pahuja, S. Garg, A. Pandey, dan S. Sharm. 2010. Cinnamon : a pharmacological review. *Journal of Advanced Scientific Research*. 1(2):19-23.
- Juliantoro, E. W. 2019. Stabilitas Nanokapsul Karotenoid *Spirulina platensis* pada Model Adonan Cookies dan Roti dengan Berbagai Suhu dan Lama Pemangangan. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. Beban Kanker di Indonesia. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kemp S.E., T. Hollowood, dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Khasanah, L. U., B. K. Anandhito, T. Rachmawaty, R. Utami, dan G. J. Manuhara. 2015. Pengaruh rasio bahan penyalut maltodekstrin, gum arab, dan susu skim terhadap karakteristik fisik dan kimia mikrokapsul oleoresin daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech*. 35(4):414-421.
- Kince, T., R. Galoburda, D. Klava1, L. Tomsone, S. Senhofa, E. Straumite, · G. Kerch, A. Kronberga, I. Sturite, D. Kunkulberga, dan A. Blija. 2017. Breakfast cereals with germinated cereal fakes: changes in selected physical, microbiological, and sensory characteristics during storage. *Eur Food Res Technol*. 243:1497–1506.
- Kince, T., E. StraumiteL, D. Klava1, Z. Kruma1, K. Abelniece, dan A. Balgalve. 2018. *Effects of processing conditions on physical parameters of triticale flakes*. *Agronomy Research*. 16(52):1388-1395
- Kusbandari, A. dan S. Hari. 2016. Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak buah blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L) secara spektrofotometri Uv-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 14(1):37-42.

- Latief, M., F. Tafzi, dan A. Saputra. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol beberapa bagian tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmani*) asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Lelana, I.Y.B., N. Ekantari., P.S. Nugraheni., Ustadi, S.A. Budhiyanti, A. Husni, I.D. Puspita, dan W. Fitriya. 2013. Pengembangan *Spirulina platensis* sebagai Pangan Fungsional berbasis Komoditas Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. Buku profil Unit Penyelenggara Riset (UPR) Laboratorium Teknologi Ikan. Jurusan Perikanan. FPN UGM. Yogyakarta.
- Lu, M., B. Yuan, M. Zeng, dan J. Chen. 2011. Antioxidant capacity and major phenolic compounds of spices commonly consumed in China. *Food Research International* 44(2011):530–536.
- Lucas, B. F., A. P. C. da Rosa, dan L. F. de Carvalho. 2019. Snack bars enriched with *Spirulina* for schoolchildren nutrition. *Journal of Food Science and Technology* : 1-7.
- Machado, A. R., L. M. Assis, M. R. G. Machado, dan L.A . Souza-Soares. 2015. Biological evaluation of casein and *Spirulina* in rats and encapsulation of these protein sources in liposomes. *International Food Research Journal*. 22(1):344-350.
- Marfungah, N., Tamrin, dan N. Asyik. 2019. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamon burmanii*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik permen jelly daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4 (1):1944 - 1956.
- McCrae, C. H., A. J. R. Law, dan J. Leaver. 1999. Emulsification properties of whey proteins in they natural environment : effect of Whey Protein Concentration at 4 and 18% milk fat. *Food Hydrocolloids*. 13:389-399.
- Meilgard, M. C., G.V. Civille, dan B. T. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Midayanto, D., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):259-267.
- Miksusanti, Elfita, dan S. Hotdelina. 2012. Aktivitas antioksidan dan sifat kestabilan warna campuran ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Penelitian Sains*. 15(2):60-69.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Science Technology* 26 (2): 211-219.
- Nakib, D. M. E., M. M. Ibrahim, N. S. Mahmoud, E. N. Abd El Rahman, dan A. E. Ghaly. 2019. Incorporation of *Spirulina* (*Athrospira platensis*) in traditional egyptian cookies as a source of natural bioactive molecules and functional ingredients: preparation and sensory evaluation of nutrition snack for school children. *European Journal of Nutrition & Food Safety*. 9(4):372-397.

- Negara, H. P., I. Y. B. Lelana, dan N. Ekantari. 2014. Pengkayaan β -karoten pada coklat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan. 16(1):17-28.
- Ngginak, J., A. Rafael., D. Amalo., S. T. Nge., dan C. L. S. Bisilissin. 2020. Analisis kandungan senyawa β -karoten pada buah enau (*Arenga pinata*) dari Desa Baumata. Jambura Edu Biosfer Journal. 2(1):1-7.
- Nururrahmah dan W. Wiwied. 2013. Analisis kadar beta-karoten kulit buah naga menggunakan spektrofotometer UV-VIS. Jurnal Dinamika. 4(1):15-26.
- Oktaviana, A. S., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kapok. Jurnal Pangan Dan Gizi. 7(2):72-81.
- Pairul, P. P. B., Susianti, dan S. H. Nasution. 2017. Jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai anti ulserogenik. Medula. 7(5):42-46.
- Palawe, J. F. P. dan T. S. Bulan. 2018. Analisis kandungan karotenoid sebagai anti oksidan dari rumput laut (*Euccema cottoni*). Jurnal Ilmiah Tindalong, 4 (1):6-9.
- Papunas, M.E., S.S.D. Gregoria, dan S.C.M. Judith. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris flakes berbahan baku tepung jagung (*Zea mays* L.), tepung pisang goroho (*Musa acuminata* sp.) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. 3(5):1-10.
- Pratama, I. Y. 2014. Pengayaan *Spirulina* dalam Formulasi Mi Sagu Kering. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putra, T. P. 2021. Formulasi *Flakes* dengan Fortifikasi Nanokapsul Karotenoid dari *Arthrospira platensis*. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahmalia, R.P. 2020. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid *Spirulina platensis* Terhadap Karakteristik dan Tingkat Penerimaan Konsumen Minuman Jeli. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan. 2(2):80-87.
- Rakhmawati, N., B. S. Amanto, dan D. Praseptianga. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1):63-73.
- Rakhmi, T. A., S. D. Indrasari, dan D. D. Handoko. 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui quantitative descriptive analysis method. Informatika Pertanian. 22(1):37-44.
- Reineccius, G. 2006. Flavor Chemistry and Technology 2nd edition. CRC Press. Florida.

- Ridlo, A., S. Sedjati, dan E. Supriyanti. 2015. Aktivitas anti oksidan fikosianin dari *Spirulina* sp. menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1,1-difenil-2- pikrilhidrazil). Jurnal Kelautan Tropis. 18(2):56-63.
- Risch, J, H, 1995. Encapsulation: Overview of Uses and Techniques in Encapsulation and Cotrolled Release of Food Ingredients. Acs Symposium Series 590. Washington D. C.
- Salamah, N. dan Nurushoimah. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol herba pegagan (*Centella asiatica* (L) Urb.) dengan metode penghambatan degradasi beta-karoten. FARMASAINS. 2(4):177-181.
- Salmean, G. G., L. Fabila-Castillo, dan G. Chamorro-Cevallos. 2015. Nutritional and toxicological aspects of *Spirulina* (*Arthrospira*). Nutricion Hospitalaria. 32(1): 34-40.
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustini, dan E. N. Dewi. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (lozenges). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 17(3):281-291.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Senhofa, S., E. Straumite, M. Sabovics, D. Klava, R. Galoburda, dan T. Rakcejeva. 2015. The effect of packaging type on quality of cereal muesli during storage. Agronomy Research 13(4):1064–1073.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sheilaadji, M. U., M. Y. Listiawan, dan E. Ervianti. 2019. Hubungan kadar antioksidan superoxide dismutase (SOD) dengan indeks bakterial (IB) pada pasien kusta baru tipe multibasiler (MB) tanpa reaksi. Berkala Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin. 31(3):200-209.
- Sibarani, S. I. M., A. Yudistira, dan D. A. Mpila. 2020. Uji aktivitas antioksidan spons *Stylissa* sp. dengan menggunakan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). PHARMACON. 9(3):419-424.
- Sili, C., G. Torzillo dan A. Vonshak. 2012. Ecology of Cyanobacteria II Their Diversity in Space and Time. Springer. Durham.
- Simanungkalit, L. P., S. Subekti, dan A. S. Nurani. 2018. Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. 7(2):31-43.
- Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suarni. 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). Jurnal Litbang Pertanian. 28(2):63-71.

- Sufiana dan Harlia. 2014. Uji aktivitas antioksidan dan sitotoksitas campuran ekstrak metanol kayu sepang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii* B.).
- Sugiyono. 1996. Ilmu Bahan Pangan. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sumczynski, D., Z. Bubelova, J. Sney, S. Erb-Weber, dan J. Mlcek. 2015. Total phenolics, flavonoids, antioxidant activity, crude fibre and digestibility in non-traditional wheat flakes and muesli. *Food Chemistry*. 174(2015):319–325.
- Susanti, N., I. M. Gandidi, dan M. D. Susila. 2013. Potensi produksi minyak atsiri dari limbah kulit kayu manis pasca panen. *Jurna Fema*. 1(2):45-49.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66-73.
- Tegar, T. 2010. Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Berbasis Tepung Komposit Talas, Kacang Hijau, Dan Pisang. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Ulya, S., S. Sedjati, dan E. Yudiati. 2018. Kandungan protein *Spirulina platensis* pada media kultur dengan konsentrasi nitrat (KNO_3) yang berbeda. *Buletin Oseanografi Marina* Oktober. 7(2):98–102.
- USDA. 2012. Cereal, Corn Flakes, Ready to Eat, Dry. Household USDA Foods Fact Sheet. Washington D.C.
- Widarta, I. W. R., I. K. Suter, N. M. Yusa, dan P. Arisandhi. 2015. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz., dan D. Fardiaz. 1997. Pengantar Teknologi Pangan Edisi Ke-3. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Sebelas. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widyaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. Litbang Pertanian. Bogor.
- Won, J., M.H. Oh., J.M. Oh., M.S. Kang., J.H. Choy., dan S. Oh. 2008. Stability analysis of zinc oxide-nanoencapsulated conjugated linoleic acid and gammalinolenic acid. *Journal of Food Science*. 73(8):39–43.
- World Health Organization. 2006. Implementing the new recommendation on the clinical management of diarrhea : guidelines for policy makers and programme managers. WHO Press. Geneva.