

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Dhubiab, D. B. (2012). Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum Burmannii*. *Department of Pharmaceutical Science, College of Clinical Pharmacy, King Faisal University, Saudi Arabia.*, 6 (12), 125 - 131.
- Ali, N. M., Yeap, S. K., & Ho, W. Y. (2012). The Promising Future of Chia, *Salvia Hispanica L.* *Journal Of Biomedicine And Biotechnology*, 1-9.
- Anna, C. E., Komariah, T., & Andi, P. (2009). Pemanfaatan Karagenan dari Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* pada Pembuatan Dodol Kentang. *Sekolah Tinggi Perikanan*.
- Anshari, A. M. (2019). Formulasi Bekatul pada Kastengel Penderita Diabetes Mellitus. *Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya*, 44.
- Arini, L. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluwarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2 (1), 15 - 24.
- Arini, P. J., & Ardiaria, M. (2016). Pengaruh Pemberian Seduhan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Zeylanicum*) terhadap Kadar Gula Darah Puasa 2 Jan Post Prandial pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal Of Nutrition College, Volume 5 Nomor 3*, 198 - 206.
- Arisman, M. M. (2011). *Obesitas, Diabetes Mellitus, & Dislipidemia*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc.
- Ayerza, R. (2010). Effects of Seed Color and Growing Locations on Fatty Acid Content And Composition of Two Chia (*Salvia Hispanica L.*) Genotypes. *Journal Of The American Oil Chemists' Society*, 87, 1161-1165.
- Ayerza, R., & Coates, W. (2001). Chia Seeds: Natural Source of W-3 Fatty Acids. *Abstracts of The Annual Meeting of The Association of Industrial Corps Atlanta, Georgia, Usa*, 17.
- Ayerza, R., & W. Coates. (2005). Chia: Rediscovering an Ancient Crop of The Aztecs. *University of Arizona Tucson, Arizona, Usa*.
- Baker, W. L., Williams, G. G., White, C. M., Kluger, J., & Coleman, C. I. (2008). Effect of Cinnamon on Glucose Control And Lipid Parameters. *Diabetes Care*, 31, 41-43.
- BPOM. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.
- BPOM. (2019). *Peraturan Bpom No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.

- BSN. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori*. Jakarta: BSN.
- BSN. (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: BSN.
- Burt, S. (2004). Essential Oils: Their Antibacterial Properties and Potential Applications in Foods—a Review. *International Journal of Food Microbiology*, 94, 223– 253.
- Chen, S., Jiang, H., Wu, X., & Fang, J. (2016). Therapeutic Effects of Quercetin on Inflammation, Obesity, And Type 2 Diabetes. *Mediators of Inflammation*, 1 - 5.
- Craig, R., & Sons. (2004). *Application For Approval of Whole Chia (Salvia Hispanica L.) Seed and Ground Whole Seed as Novel Food Ingredient*. Northern Ireland: Mr D Armstrong.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Effendi, H. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- El-Baroty, G. S., Abd El-Baky, H. H., & Farag, R. S. (2010). Characterization of Antioxidant and Antimicrobial Compounds of Cinnamon and Ginger Essential Oils. *African Journal of Biochemistry Research*, Vol. 4 (6), 167-174.
- Ellis, L. (2017). *Super Plants For Super Health*. Solo: Pt Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Staf Pengajar Departemen Teknologi Hasil Perairan, Institut Pertanian Bogor, Vol 8 No 1*.
- Erungan, A. C., Komariah, T., & Patria, A. (2009). Pemanfaatan Karagenan dari Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* pada Pembuatan Dodol Kentang. *Sekolah Tinggi Perikanan*.
- Fatimah, R. N. (2015). Diabetes Melitus Tipe 2. *J Majority, Medical Faculty, Lampung University, Volume 4 Nomor 5*, 93-101.
- Fatmalia, N., & Muthoharoh. (2017). Pengaruh Konsumsi Kayu Manis Terhadap Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus di Tambak Ploso Lamongan. *Program Studi Analis Kesehatan, Akademi Analis Kesehatan Delima Husada Gresik, Volume 08 Nomor 01*, 106 - 111.
- Gibney, M. J., Barrie, M. M., Kearney, J. M., & Arab, L. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. (P. Widyastuti, & E. A. Hardiyanti, Penyunt.) Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02 No. 03, 4-5.
- Hentry, H., Mittleman, M., & Mc Crohan, P. (1990). Introduction of Chia and Tragacanth in The United States.
- Hernandez, L. M. (2012). Mucilage from Chia Seeds (*Salvia Hispanica*): Microstructure, Physico-Chemical Characterization and Applications In Food Industry. *Pontificia Universidad Catolica De Chile, Escuela De Ingenieria*.
- Instalasi Gizi Perjan Rs Dr. Mangunkusumo, & Asosiasi Dietisien Indonesia. (2010). *Penuntun Diet*. (S. Almatsier, Penyunt.) Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani. (2007). *Variasi Puding Dingin dan Panas*. Jakarta: Kawasan Pustaka.
- Kemenkes. (2018). *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemp, S., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: a Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Kurniawaty, E., & Lestari, E. E. (2016, April). Uji Efektivitas Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) sebagai Pengobatan Diabetes Melitus. *Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung*, 5 Nomor 2, 3-5.
- Loanda, E., Margaret, A. L., & Hidayat, J. (2016). Asupan Gula Harian dari Bahan-Bahan Pelengkap Masakan. *Majalah Kedokteran Andalas*, 39 No.1, 21-27.
- Manullang, Y. R., Rares, L., & Sumual, V. (2014). Prevalensi Retinopati Diabetik pada Penderita Diabetes Melitus Di Balai Kesehatan Mata Masyarakat (Bkmm) Propinsi Sulawesi Utara Periode Januari – Juli 2014. *Kandidat Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi*, 4-6.
- Mareta, D. T., & A, S. N. (2011). Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Mediagro*, 7 No 1, 26-40.
- Meena, V., Sree, S., Surya, P., & Sumanjali, A. (2012). a Review On Pharmacological Activities and Clinical Effects of Cinnamon Species. *Rjpbs*, 3 (1), 657-658.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2 No. 4, 259-267.
- Mohd Ali, N., Yeap, S. K., Ho, W. Y., Tan, S. W., & Tan, G. S. (2012). The Promising Future of Chia, *Salvia Hispanica L.* *Hindawi Publishing Corporation, Journal Of Biomedicine And Biotechnology*, 1 - 9.

- Moskowitz Hr. (1983). *Product Testing and Sensory Evaluation of Foods. Usa: Food And Nutrition Press, Inc.*
- Mubarak, Z., Chismirina, S., & Qamari, C. A. (2016). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus Faecalis*. *Cakradonya Dent J*, 8 (1), 1-76.
- Oktaviani, D. (2017). Penggunaan Pannacotta Pada Produk Dessert dan Minuman di Restoran Nestcology, Land of Gastronomy. *Program Studi Teknologi Pangan Konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.*
- Putra, S. R. (2013). *Pengantar Ilmu Gizi Dan Diet*. Jogjakarta: D-MEDIKA.
- Putu, I. G. (2001). Karakteristik Daging Sapi Dikemas dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vacuum Pack). *Wartazoa, Balai Penelitian Ternak*, 11 No. 2, 15-19.
- Ranasinghe, P., Galappathythy, P., Piger, S., Premakumara, G. S., Constantine, G. R., & Katulanda, P. (2013). Medicinal Properties of ‘True’ Cinnamon (*Cinnamomum Zeylanicum*): a Systematic Review. *Bmc Complementary and Alternative Medicine*, 13, 275.
- Repi, N. B., Mambo, C., & Wuisan, J. (2016). Uji Efek Antibakteri Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap *Escherichia Coli* dan *Streptococcus Pyogenes*. *Jurnal E-Biomedik (Ebm), Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado*, 4 No. 1.
- Rismunandar, & Paimin, F. (2001). *Kayu Manis : Budi Daya dan Pengolahan Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Roy, Hely. Et Al. (2009). Cinnamon and Types 2 Diabetes. *Pennington Nutrition Series, Pennington Biomedical Research Center, Number 3.*
- Rustini, N.L. (2010). *Aktivitas Jamur Penyebab Busuk*. Jakarta: Erlangga.
- Safari, A. (2016). Karakterisasi Fisikokimia Biji Chia. *Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor*, 1 - 29.
- Safari, A. (2016). Karakterisasi Fisikokimia Biji Chia dalam Model Minuman. *Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.*
- Safaria, A., Kusnandarab, F., & Syamsirab, E. (2016). Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya (Chia Seeds: Mucilage Characteristic And Its Health Potential). *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor, Vol. 25 No. 2*, 137 - 146.
- Soekarto, S. T. (1981). Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. *Pusbangpeta / Food Technology Development Cente, Institut Pertanian Bogor.*

- Soekarto, S. T. (2002). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Suter, I.K. (2000). Kajian Aplikasi Teknologi Pangan dalam Upaya Menghasilkan Produk Bermutu. *Universitas Gadjah Mada Press*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 No.2, 66-73.
- Thomas, J., & Duethi, P.P. (2001). *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*.
- Tippayatun, P., & Chonhenchob, V. (2007). Antibacterial Activities of Thymol, Eugenol and Nisin Against Some Food Spoilage Bacteria. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)*, 41, 319 - 323.
- Tjahjardarmawan, E. (2011). *Cassiavera Dari Kerinci - Primadona Dunia*. (M. Ir. H. Udanarto Pudji Ludwinto, Penyunt.) Surabaya, Jawa Timur, Indonesia: Arta Sarana Media.
- Tjandrawinata,, R. R., Sinambela, J. M., Mayasari, O., Dwi R. W., D. D., & Puspasari, M. (2016). Herbal Extractsensitivity Enhancer Toward Insulin And Antdabetes. *Pt. Dexa Medica, Palembang*, 1 - 7.
- Tsaniah, I. (2016). Inovasi Produk Puding Cincau dengan Tambahan Vla Bir Pletok Berbasis Daya Terima Konsumen. *Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia*, 55.
- Tsaniah, I. (2016). Inovasi Produk Puding Cincau dengan Tambahan Vla Bir Pletok Berbasis Daya Terima Konsumen. *Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia*, 55.
- Ullah, R., Nadeem, M., Khaliq, A., Imran, M., Mehmood, S., Javid, A., *et al.* (2016). Nutritional and Therapeutic Perspectives of Chia (*Salvia Hispanica L.*): A Review. *J Food Sci Techno*, 53(4), 1750 – 1758.
- USDA. (2011). National Nutrient Database of Standard Reference. *Release 24*.
- Utomo, A. Y. (2011). Hubungan Antara 4 Pilar Pengelolaan Diabetes Melitus dengan Keberhasilan Pengelolaan Diabetes Melitus Tipe 2. *Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 5-6.
- WHO. (2016). *Global Report On Diabetes*. France: WHO.
- Widjaja, D. C., Bramantya, & Prata, R. (2015). Perancangan Kemasan Produk Purro Puding. *Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra, Stkw Surabaya*, 1 No. 6, 3-4.

Wulandari, Susilo, D., & Ari. (2011). *Cara Jitu Mengatasi Diabetes Mellitus (Kencing Manis)*. (B. R. W, Penyunt.) Yogyakarta: Andi Offset.

Yulianto, R. (2013). Formulasi Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam, Jahe, dan Kayu Manis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1, 65-77.