

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, P. A. D., Swacita, I. B. N., & Suada, I. K. (2023). Analisa Total Mikroba, Coliform, dan *Staphylococcus aureus* Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Selatan, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 15(6), 1105.
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2017). Kadar Air, Ph, Dan Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* L.) Asap Cair Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Pada Penyimpanan Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. ., & Esti, W. (2014). 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.
- Anggraini, D. T., Prihanta, W., & Purwanti, E. (2015). Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS, 2012, 915–921.
- Bambang, A. G., Novel, dan, & Kjong, S. (2014). Analisis Cemarkan Bakteri Coliform Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. In *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT* (Vol. 3, 3).
- BSN SNI 2897:2008. (2008). Sni 2897:2008. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–32.
- Cemarkan Mikroba Terhadap Masa Simpan Dan Kebersihan Penyimpanan, G., Fatayati, I., Cita Amanda, A., Nurhayati, E., Djohan, H., Kartika Komara, N., & Palangka Raya, U. (2023). *Poltekkes Kemenkes Pontianak* (Vol. 2, Issue 5).
- Fadlilah, S. L. N., Effendi, M. H., Tyasningsih, W., Suwanti, L. T., Rahmahani, J., Harijani, N., Ramandinianto, S. C., & Khairullah, A. R. (2021). Antibacterial of Cinnamon Bark (*Cinnamomum burmannii*) Essential Oil Against Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 56–62.
- Firdaus, Sriyani, N. L. P., & Oka, A. A. (2022). *Effect Of Long Marinade With Cinnamon Powder (Cinnamomum Burmannii) On Tpc And Physical Quality Of Bali Beef*. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 22.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*.

- Hari Wibowo, C., & Budi Wahjuningsih dan Anisa Rachma Sari, S. (2021). Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. In *Jurnal Tematik* (Vol. 3, Issue 1).
- Hartadi, A. Y., Sutriyani, S., Astuti, S., Prabawati, T., Kesehatan, L., Veteriner, M., Pengembangan, B., Ternak, P., Diagnostik, D., Daerah, K., & Yogyakarta, I. (2023). Analisis Cemarkan Mikroba Pada Daging Ayam Dan Daging Sapi Dari Beberapa Tempat Penjualan Daging Di Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2023. In *Jurnal Ilmiah Veteriner Yogyakarta* (Vol. 4).
- Horwitz, W. and L. G. W. L. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition, 2005.
- Hukom, Z., Mahulette, A., Nendissa, J., & Amba, M. (2021). *Agroteknologi Tanaman Kayu Manis*. Pattimura Univesity Press.
- Ilmi, I. N., Filianty, F., & Yarlina, V. P. (2022). Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp.) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjadjaran*, 1(1), 31–59.
- Kartini, A. D., Hafid, H., & Napirah, A. (2023). Pengaruh Marinasi Pasta Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap Kualitas Kimia Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(1), 27.
- Khasanah, L. U., Utami, R., Kawiji, K., & Manuhara, G. J. (2021). Characterization Of Cinnamon Bark (*Cinnamomum Burmannii*) Hydrosol In Variations Opening Valve Of Pilot Plan-Scale Steam Distillation. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 20.
- Maslahah, N., & Hera, N. (2023). Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kandungan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *BSIP-Perkebunan*, 1(3), 5
- MERCK. (2000). *Microbiology Manual*. Unitech Communications, Faisalab, 688.
- Mursyida, E., & Wati, H. M. (2021). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 8(2), 87–92.
- Murti, S., Suharyanto, S., & Kaharuddin, D. (2013). Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Beberapa Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*.

- N. K., P., Miwada, I. N. S., & Sriyani, N. L. P. (2020). Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferis Galangal L*) Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Kualitas Fisik Dan *Total Plate Count* Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(2), 91.
- Nugraha, A. C., Prasetya, A. T., & Mursiti, S. (2017). Isolasi, Identifikasi, Uji Aktivitas Senyawa Flavonoid sebagai Antibakteri dari Daun Mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(2), 91–96.
- Nuraini, N., Tasse, A. M., Hafid, H., & Toba, R. D. S. (2018). Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Dimarinasi dengan Pasta Lengkuas pada Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), 45–47.
- Pang, D., Huang, Z., Li, Q., Wang, E., Liao, S., Li, E., Zou, Y., & Wang, W. (2021). *Antibacterial Mechanism of Cinnamaldehyde: Modulation of Biosynthesis of Phosphatidyletanolamine and Phosphatidylglycerol in Staphylococcus aureus and Escherichia coli*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Parisa, N., Islami, R. N., Amalia, E., Mariana, M., & Rasyid, R. S. P. (2019). *Antibacterial Activity of Cinnamon Extract (Cinnamomum burmannii) against Staphylococcus aureus and Escherichia coli In Vitro*. *Bioscientia Medicina : Journal of Biomedicine and Translational Research*, 3(2), 19–28.
- Permenkes. (2010). Permenkes No. 492 tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. In *Permenkes* (pp. 1–9).
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Chairunnisa, H., Lengkey, H. A., Sutardjo, D. S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2015). Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup (*Evaluation of physical characteristics of broiler carcasses based on live weight*) (Vol. 15, Issue 2).
- Priyani, D. A., Moody, S. D., Yuliana, T., Banjarbaru, N., & Selatan, K. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral Dan Cemarkan Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, Dan Kecambah. *Jurnal Triton*.
- Purnamaningsih, A., Kalor, H., Sri Atun, dan, & Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, F. (n.d.). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli Atcc 11229* Dan *Staphylococcus Aureus Atcc 25923* (*The Antibacterial Activity Of Curcuma Xanthorrhiza Extract Against Escherichia Coli Atcc 11229 And Staphylococcus Aureus Atcc 25923*).
- Putri, M. R., Zulferiyenni, Susilawati, & Murhadi. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinamomum burmannii*) terhadap Sifat Kimia dan

- Mikrobiologi Minuman Probiotik Sari Jagung Manis (*Zea Mays saccharata*) selama Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 110–122.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli*: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. *IPB Press*, 1–151.
- Reppi, 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*, 4(1).
- Rifai, K. R. (2021). Uji Indole sebagai Kegiatan Penjaminan Mutu Tambahan pada Hasil Pengujian Coliform dalam Sampel Air Mineral: *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 6(1), 1–6.
- Riyanti, R., Veronica Wanniatie, dan, Soemantri Brojonegoro No, J., & Meneng Bandar Lampung, G. (2021). *The Effect Unripe Papaya Extract on Tenderness, pH Value, and Water Holding Capacity of Laying Duck Meat*: *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 5(1), 2598–3067.
- Safitri, L., & Yenita. (2020). Uji Efektivitas Antibiotik Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella Typhi* Secara In Vitro: *Anatomica Medical Journal*, 3(1), 23–32.
- Schnuch, A. (1997). Cinnamic aldehyde. *Dermatosen in Beruf Und Umwelt*, 45(6), 281–283.
- SNI 7388. (2009). *Standar Nasional Indonesia Batas Cemarkan Mikroba dalam Pangan*.
- Soeparno. (2015). ilmu dan teknologi daging. In UGM Press. UGM Press.
- Suharman, Izzati, N. K., & Himelda, T. A. N. (2023). Analisis Cemarkan Mikroba dalam Produk Minuman Sari Kedelai dengan Metode Total Plate Count (TPC): *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 9–13.
- TKPI. (2020). Tabel Komposisi. In Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Wahyuni, D., Arisuteja, S., & Sandi, S. (2016). *Pengaruh Suplementasi Probiotik dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik The Effect of Probiotic In Ration on Physical Quality of Duck Meat*. 14(September), 50–56.
- Wardatun, S., Rustiani, E., Alfiani, N., & Rissani, D. (2017). Study effect type of extraction method and type of solvent to cinnamaldehyde and trans-cinnamic acid dry extract cinnamon (*cinnamomum burmanii* [Nees & t, Nees]Blume). *Journal of Young Pharmacists*. <https://doi.org/10.5530/jyp.2017.1s.13>