

DAFTAR RUJUKAN

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., Andaningrum, A. Z., Rachmawati, E., & Stj, R. C. M. A. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode Back Slooping. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 105-111.
- Aini M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N. (2021). Bakteri *Lactobacillus SPP.* dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), 614–624.
- Aisyah, S. S. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Kolesterol, dan Nilai Organoleptik Yoghurt Susu Kambing (*Doctoral Dissertation, Universitas Andalas*).
- Al-Qulaly, M., Okasha, M., & Hassan, M. (2021). Effect of Ginger and Cinnamon on Induced Diabetes Mellitus in Adult Male Albino Rats. *Bulletin of Egyptian Society for Physiological Sciences*, 0(0), 373–388.
- Andarilla, W., Sari, R., & Apridamayanti, P. (2018). Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan Oleh *Lactobacillus casei* ari Sotong Kering. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 7(2), 187.
- Andriani, A. D., Lokapirnasari, W. P., Karimah, B., Hidanah, S., Al-Arif, M. A., Soeharsono, & Harijani, N. (2020). Effectivty of Probiotic *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus rhamnosus* as Alternate Antibiotic Growth Promoter on Cholesterol, Low Density Lipoprotein and High Density Lipoprotein of Broiler Chickens. *Jurnal Medik Veteriner*, 3(1), 114–122.
- Antasionasti, I., Jayanto, I., Abdullah, S. S., & Siampa, J. P. (2020). Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dengan Kitosan Sodium Tripolifosfat Sebagai Kandidat Antioksidan. *Chemistry Progress*, 13(2), 77–85.
- Ariestanti, C. A., Sejati, R. A., Setyaratri, F. T., & Meliana, F. A. (2022). The potency of corn (*Zea Mays*) cob waste as a prebiotic candidate to support the growth of bifidobacterium longum: a preliminary study. *Sciscitatio*, 3(1), 47-52.

- Astuti, G. D., Fitranti, D. Y., Anjani, G. Y., Afifah, D. N., & Rustanti, N. (2020). Pengaruh Pemberian Yoghurt dan Soyghurt Sinbiotik Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Kadar Trigliserida dan Total Kolesterol Pada Tikus Pra-Sindrom Metabolik. *Gizi Indonesia*, 43(2), 57–66.
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadilah, A.N. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *J Kreatif Pengabd kesmas* 4 (1): 129-126.
- Bakewell-Stone, P. (2022). *Cinnamomum verum (cinnamon)*. *CABI Compendium*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009 Yogurt. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bianchi, S. (2022). *Lactobacillus casei*: proprietà, benefici e controindicazioni. DonnaTempo. Diperbarui 23 Mei 2024. Diakses pada 12 Agustus 2025.
- Boriy, E. G. (2019). Influence of *Cinnamon* Bark Powder on Hyperglycemic Rats. *Current Science International*, 2015, 942–949.
- Bratkič, K., Rodrigues, M. J., Castañeda-Loaiza, V., Pereira, C., Ração, I., Quintas, C., ... & Custódio, L. (2025). Physicochemical, nutritional, and antioxidant properties of yogurt fortified with *Carpobrotus edulis* (L.) NE Br. Fruit peel extracts. *Applied Food Research*, 5(1), 100962.
- Candraningtyastuti. (2016). Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jus Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma.
- Chen, J., Chen, X., & Ho, C. L. (2021). Recent Development of Probiotic *Bifidobacteria* for Treating Human Diseases. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9(December), 1–17.
- Cicilia, S., Nazaruddin, N., & Marnianti, S. S. (2021). Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Pada Berbagai Konsentrasi. *Pro Food*, 7(1), 773–784.
- De Aguiar Freire, C. E. C., de Souza Moreira, C., del Milagro Barreto-Tarrillo, G., Kito, F. T., Patinho, I., da Cruz, A. G., ... & Cesar, A. S. M. (2026). Sensory methods and consumer trends in functional yogurts: A scoping review. *Food and Humanity*, 101174.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan

- Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi*, 16.
- Dinda, V., & Ridwanto. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Bakung (*Hymenocallis littoralis* Jacq. Salisb.) Dengan Metode Dpph. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 92–104.
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2018). Packaging Variety towards Favorite Levels and Consumers' Decision Making on Purchasing Traditional Foods: Literature Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 91–96.
- Eka, A., & Nisa, A. Y. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Afrika (*Vernonia arborea* Buch-Ham) Dengan Metode Dpph. *Sitawa : Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional*, 1(1), 34–40.
- Elfianis, R. (2022). "Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kayu Manis." Tersedia pada <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kayu-manis/> (diakses tanggal 10 Juni 2025).
- Fadhlurrohman, I., Wulandari, C., & Al-Ryadhi, M.R.A. (2023). Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363–374.
- Fatmala, A.S. (2019). Karakteristik Sensoris Yoghurt Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Starter *Lactobacillus bulgaricus*. Tesis. Akademi Farmasi Putera Indonesia, Malang.
- Firdayani, F., & Winarni Agustini, T. (2015). Ekstraksi Senyawa BIOaktif sebagai Antioksidan Alami *Spirulina platensis* Segar dengan Pelarut yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1), 28–37.
- Gao, H., Li, X., Chen, X., Hai, D., Wei, C., Zhang, L., & Li, P. (2022). The Functional Roles of *Lactobacillus acidophilus* in Different Physiological and Pathological Processes. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 32(10), 1226–1233.
- Govindarajan, N., Ravichandran, L., Sundharamoorthy, S., Chelladurai, P. K., Pandey, A., & Ilavarasan, R. (2022). Comparative morpho-anatomical studies to authenticate and differentiate the stem barks of *Cinnamomum verum* J. Presl and *Cinnamomum cassia* (L.) J. Presl and its market scenario. *Journal of Drug Research in Ayurvedic Sciences*, 7(3), 185-191.

- Hadi, A., Campbell, M. S., Hassani, B., Pourmasoumi, M., Salehi-sahlabadi, A., & Hosseini, S. A. (2020). The effect of cinnamon supplementation on blood pressure in adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Clinical Nutrition ESPEN*, 36(xxxx), 10–16.
- Hanafī, Y. S. (2020). Pengaruh Jenis Starter Pada Minuman Probiotik Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.) Terhadap Kadar Antioksidan (*Doctoral dissertation*, Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang).
- Hashemi, E., Ariza, J., Rogers, H., Noctor, S. C., & Martínez-Cerdeño, V. (2017). The number of parvalbumin-expressing interneurons is decreased in the prefrontal cortex in autism. *Cerebral cortex*, 27(3), 1931-1943.
- Haya Palazuelos, F. J., García, Á., López de la Manzanara Cano, C. A., Balawi Balawi, M., & Haya, L. (2014). Importance of Lactic Acid in Maintaining Vaginal Health: A Review of Vaginitis and Vaginosis Etiopathogenic Bases and a Proposal for a New Treatment.
- Hayati, N. L. (2024). Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi bakteri asam laktat (BAL) dari yoghurt terhadap mutu kopi arabika (*Coffea arabica*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hidayah, H., Kusumawati, A. H., Sahevtiyani, S., & Amal, S. (2021). Literature Review Article: Aktivitas Antioksidan Formulasi Serum Wajah Dari Berbagai Tanaman. *Journal of Pharmacopolium*, 4(2), 75–80.
- Huda, N., Dwiyantri, R. D., & Thuraidah, A. (2019). Effectiveness of Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) Ethanol Extract Against *Staphylococcus aureus* Growth. *Tropical Health and Medical Research*, 1(2), 39–43.
- Hyldgaard, M., Sutherland, D. S., Sundh, M., Mygind, T., & Meyer, R. L. (2012). Antimicrobial mechanism of monocaprylate. *Applied and environmental microbiology*, 78(8), 2957-2965.
- Ibrahim, A., Fridayanti, A., & Delvia, F. (2017). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (Bal) Dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah*

Manuntung, 1(2), 159–163.

- Ilmi, I. N., Filianty, F., & Yarlina, V. P. (2022). Sediaan Kayu Manis sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjadjaran*, 1(1), 31–59.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis organoleptik beberapa menu breakfast menggunakan pangan lokal terhadap pemenuhan kebutuhan gizi siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizido*, 8(1), 82–86.
- Inophyllum, C., & Metode, D. (2021). Pendahuluan Radikal bebas adalah atom atau kelompok atom yang memiliki elektron tidak berpasangan. Keberadaan elektron tidak berpasangan dalam suatu senyawa mengakibatkan senyawa tersebut bersifat sangat reaktif untuk mengikat elektron lain di sekeliling. *10(2)*, 128–138.
- Ismawati, N. (2016). Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93.
- Jiménez-Redondo, N., Vargas, A. E., Teruel-Andreu, C., Lipan, L., Muelas, R., Hernández-García, F., Sendra, E., & Cano-Lamadrid, M. (2022). Evaluation of cinnammon (*Cinnamomum cassia* and *Cinnamomum verum*) enriched yoghurt during refrigerated storage. *LWT*, 159, 113240.
- Keshta, A. E., Almohmadi, N. H., & Abusudah, W. F. (2025). Cinnamon: Ecology, folk medicine, geographical distribution, conservation management, and cultivation requirements. In *Cinnamon* (pp. 65-85). Academic Press.
- Kew-POTW. 2019. *Cinnamomum* Schaeff., Plant of the WORLD Online. Available at: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:328262-2> (Accessed: 27 February 2022).
- Khadim, R. M., & Al-Fartusie, F. S. (2021). Antioxidant vitamins and their effect on immune system. *Journal of Physics: Conference Series*, 1853(1).
- Khorasgani, M. R., & Shafiei, R. (2017). Traditional yogurt as a source of lactobacilli and other lactic acid bacteria in Iran. In *Yogurt in health and disease prevention* (pp. 285-294). Academic Press.
- Kumalasari, E., & Musiam, S. (2019). Perbandingan Pelarut Etanol-Air Dalam Proses Ekstraksi Daun Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* Linn) Terhadap

- Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 2(1), 98–107.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas comosus* Mer.) Dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196–206.
- Liu, Y., Nawazish, H., Farid, M. S., Abdul Qadoos, K., Habiba, U. E., Muzamil, M., Tanveer, M., Sienkiewicz, M., Lichota, A., & Łopusiewicz, Ł. (2024). Health-Promoting Effects of *Lactobacillus acidophilus* and Its Technological Applications in Fermented Food Products and Beverages. *Fermentation*, 10(8), 1–22.
- Lianah, W. (2021). Aktivitas antibakteri ekstrak etanol seledri (*Apium graveolens* L) terhadap pertumbuhan bakteri *Actinomyces* sp. dan *Lactobacillus acidophilus* (Doctoral dissertation, STIKES Bhakti Husada Mulia).
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka Suplemen*, 15(1), 53–62.
- Lutfiah, N. A. (2015). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada susu kambing saanen (*Capra aegagrus H.*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Mahardika, M.S.P., Widiastiti, I.G.A.A.M., & Yoga, I.B.K.W. (2012). *Kumpulan Prosedur Analisis Kimia Untuk Bahan Pangan*. Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Denpasar.
- Manurung, B. L., Monica, E., & Rollando, R. (2023). Formulasi Dan Evaluasi Antioksidan Daun Kelor *Moringa oleifer* L Dalam Sediaan Serum Dengan Metode Senyawa Radikal Dpph. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 66–77.
- Mariatul Khiftiyah, A., Nur Afifah, L., Ma, I., Ali Shodiqin, M., Nur Azimah, F., Auliya Rofendi, H., Ayu Sri Hartanti, D., Puspaningrum, Y., Chusnah, M., Indah Yuliana, A., Hasil Pertanian, T., Pertanian, F., A Wahab Hasbullah, U. K., & Pertanian dan Biosistem, R. (2023). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan-VIII Karakteristik Sensori Yogurt dengan Penambahan Serbuk Kayu Manis Sensory Characteristics of Yogurt with the Addition of*

Cinnamon Powder. 185–191.

- Masniah, N. C., Munir, M., & Faizah, H. (2021). Uji Efektivitas Pemanfaatan Limbah Kulit Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Substrat Pada Fermentasi Asam Laktat Oleh *Lactobacillus Delbrueckii* Subsp. *Bulgaricus*. Digilib. Uinsby. Ac. Id.
- Martiningsih, N. W., Widana, G. A. B., & Kristiyanti, P. L. P. (2016, August). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun Matoa (*Pometia pinnata*) dengan metode DPPH. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Nugroho, M. & Rafif. (2023). "Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yogurt dengan Bahan Baku Susu Sapi yang Berbeda."
- Nurdianti, L., & Tuslinah, L. (2017). Uji Efektifitas Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) Terhadap DPPH. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 17(1), 87–96.
- Nurhayati, A. A., Khurniyati, M. I., & Nisak, Y. K. (2023). Increasing cassava jerky protein through the fermentation process using *Saccharomyces cerevisiae* and *Rhizopus oryzae*. *Jurnal IPTEK*, 27(2), 131-140.
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 49–58.
- Oommen, B. S., McMahan, D. J., Oberg, C. J., Broadbent, J. R., & Strickland, M. (2002). Proteolytic specificity of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* influences functional properties of Mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science*, 85(11), 2750–2758.
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18–24.
- Parwata, I. M. O. A. (2016). Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, 1-54.
- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma* :

Jurnal Biologi Makassar, 8(August 2022), 66–74.

- Puji, H. (2016). Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kadar air, nilai ph, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan yoghurt susu kambing (*Doctoral dissertation, Universitas Andalas*).
- Putri, H. R. D. (2022). Aktivitas antioksidan yoghurt susu sapi dengan starter dadih dan penambahan ekstrak daun pandan *pandanus amary lliifolius roxb* (*Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*).
- Qonitah, Fadilah, and Ahwan. 2018. “Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Total Dari Isolat Polar Fraksi Heksana Ekstrak Etanol Daun Sirih (*Piper betle* L.)” *Jurnal Farmasetis* 7 (2): 42– 46.
- Rahmawati, S., Napirah, A., Fitrianiingsih, F., & Kimestri, A. B. (2023). Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu *Ultra High Temperature* (UHT) dengan Penambahan Bakteri *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), 240.
- Ramayani, G., Rustanti, N., & Fitranti, D. Y. (2018). Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Nutrition College*, 7(3), 140-146.
- Ranasinghe, P., Wathurapatha, W. S., Perera, Y. S., Lamabadusuriya, D. A., Kulatunga, S., Jayawardana, N., & Katulanda, P. (2016). *Computer vision syndrome among computer office workers in a developing country: an evaluation of prevalence and risk factors*. *BMC research notes*, 9(1), 150.
- Rasbawati, rmayani, I. D. N. & N. (2019). 25041-Article Text-76786-1-10-20190201. Karakteristik Organoleptik dan Nilai PH Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L), 7(1), 41–46.
- Rezac, S., Kok, C. R., Heermann, M., & Hutkins, R. (2018). Fermented foods as a dietary source of live organisms. *Frontiers in Microbiology*, 9(AUG).
- Rumyaan, E. F., Tetuko, A., Loni, I. M., Salu, C. P. K., & Arisa, Y. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanaman Kersen Menggunakan DPPH (*1,1-difenil-pikrilhidrazil*). *Jurnal Ilmu Kesehatan (JIKA)*, 1(2), 47–54.

- Sabri, A. (2026). Pengaruh penambahan serbuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik teh cascara.
- Sahib, A. S. (2016). Anti-diabetic and antioxidant effect of cinnamon in poorly controlled type-2 diabetic Iraqi patients: A randomized, placebo-controlled clinical trial. *Journal of Intercultural Ethnopharmacology*, 5(2), 108–113.
- Sakka, L., & Muin, R. (2023). Identifikasi Kandungan Senyawa Antioksidan Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* Lamk.) Dengan Menggunakan Metode DPPH. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(1), 92–100.
- Santoso, A., Yulianti, V. E. N., Retnosari, R., Asrori, M. R., Sanjaya, E. H., & Marfuah, S. (2023, January). *Effect of preservatives and ultrasonic waves on organoleptic preference levels of milk yogurt respondents in Malang*. In AIP Conference Proceedings (Vol. 2634, No. 1, p. 020022). AIP Publishing LLC.
- Sastrawidana, I. D. K., Sukarta, I. N., & Saraswati, L. P. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Sabun Cuci Perabotan Rumah Tangga Bagi Kelompok Pkk Desa Baktiseraga. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1367.
- Senevirathne, B. S., Jayasinghe, M. A., Pavalakumar, D., & Siriwardhana, C. G. (2022). Ceylon cinnamon: a versatile ingredient for futuristic diabetes management. *Journal of Future Foods*, 2(2), 125–142.
- Şengül, M., Erkaya-Kotan, T., & Aydın, F. (2012). A comparative study on some quality properties and mineral contents of yoghurts produced from different types of milks. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18(2), 205–212.
- Septiana Anindita, N., & Anwar, M. (2021). Viabilitas dan Aktivitas Antibakteri *Bifidobacterium bifidum* dalam Susu Bifidus dengan Suplementasi Ekstrak Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Viability and Antibacterial Activity of *Bifidobacterium bifidum* in Bifidus Milk Supplemented with Clove Extract (*Syzy. AgriTECH*, 41(3), 267–277.
- Sharma, M., Gupta, A., & Prasad, R. (2017). A Review on Herbs, Spices and Functional Food Used in Diseases. *International Journal of Research & Review (Www.Gkpublication.In)*, 4(January), 103.
- Singletary, K. (2019). Cinnamon: Update of Potential Health Benefits. *Nutrition Today*, 54(1), 42–52.

- Singh, N., Rao, A. S., Nandal, A., Kumar, S., Yadav, S. S., Ganaie, S. A., & Narasimhan, B. (2021). Phytochemical and pharmacological review of *Cinnamomum verum* J. Presl-a versatile spice used in food and nutrition. *Food Chemistry*, 338, 127773.
- Shah, N. P., (2011). *Bacteria, Beneficial | Bifidobacterium SPP.: Morphology and Physiology*, in *Fuquay, J.W. (Ed)*, Encyclopedia of Dairy Sciences, second edition, Academic Press.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). *SNI 2981:2009 Yoghurt*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sucitra, I. (2019). *Pemanfaatan Jus Buah Pepaya (Carica papaya L.) dan Sirsak (Annona muricata L.) Dalam Pembuatan Yoghurt Buah Dilihat Dari Viskositas Dan Uji Hedonik (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau)*.
- Sudiana, I. K., & Sudiarta, I. W. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak tumbuhan menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukamdi, D.P., Harimurti, S., Amany, K. & Damarwati, V.L. 2024. Peningkatan kemampuan antioksidan pada krim kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* S) menggunakan VCO dengan metode DPPH. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*. 7(2): 702-708.
- Sumarni, N. K., & Sudiarta, I. W. (2019). Senyawa fenolik sebagai sumber antioksidan alami pada bahan alam. *Jurnal Pendidikan Kimia Indonesia*, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sunarno, S., & 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.
- Tang, P. L., Cham, X. Y., Hou, X., & Deng, J. (2022). Potential use of waste cinnamon leaves in stirred yogurt fortification. *Food Bioscience*, 48, 101838.
- Torimtubun, A.A.A., Singagerda, L.K., & Ernawati, L. (2018). The training of tempeh yoghurt and tempeh brownies production as an effort to increase the

- sell-ing value of tempeh in the somber small industrial estate, Balikpapan. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.
- Wahdaniah, W., Erika, M., & Purwaningsih, I. (2020). Aktivitas Antioksidan Fraksi Metanol Daun Jeringau Merah (*Acorus Sp.*) Metode DPPH. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 4(1), 26.
- Widiyanti, N., K. J.-P., & 2021, undefined. (2020). Pelatihan Pembuatan Yogurt Berbasis Bioteknologi Bagi Guru-Guru SMA Candimas Desa Pancasari Kecamatan Sukasada. *Lppm.Undiksha.Ac.Id*, 4(1), 2581–1932.
- Widiyanti, N. P. ., Warpala, I. W. ., & Pertiwi, N. P. . (2022). Pelatihan Pembuatan Yogurt Rasa Stroberi Bagi Guru- Guru Sma Negeri 1 (Smansa) Singaraja. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1, 479–485.
- Widiyanti, N. L. P. M., Warpala, I. W. S., & Manulu, J. N. M. P. (2023). Pendampingan Pembuatan Yogurt Rasa Mango Bagi Guru-Guru Sma Negeri 1 (Smansa) Singaraja. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1422.
- Widiyanti, N. luh P. M., Warpala, i W. S., & Achmad, M. F. S. Al. (2024). *Enumerasi BAL dari Whey Starter dan Analisis Volume Whey yang Dihasilkan dalam Pembuatan Yogurt*. 207–2012.
- Widodo. 2019. *Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wihansah, R. R. A. S. B., Purwanti, M., Wahyuningsih, W., & Harry, H. (2024). Study of quality of cows milk treated bay leaf teat dipping in Tegal Mandiri Farmer. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 7(2), 114-121.
- Wulansari, A. N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) Sebagai Antioksidan Alami : Review. *Farmaka*, 16(2), 419–429.
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S., Prasad, G. B. K. S., & Bisen, P. S. (2015). Concise Review: Importance of Probiotics Yogurt for Human Health Improvement. *IOSR Journal of Environmental Science Ver. II*, 9(7), 2319–2399.
- Yang, H. W., Hsu, H. C., Yang, C. K., Tsai, M. J., & Kuo, Y. F. (2019). Differentiating between morphologically similar species in genus *Cinnamomum (Lauraceae)* using deep convolutional neural networks. *Computers and Electronics in Agriculture*, 162(April), 739–748.

Yuwanda, A., Budipratama Adina, A., & Farmasita Budiastuti, R. (2023). Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees and T. Nees) Blume): Review tentang Botani, Penggunaan Tradisional, Kandungan Senyawa Kimia, dan Farmakologi. *Journal of Pharmacy and Halal Studies*, 1(1), 17–22.

