

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, S. N., Valentina, A., Baidhawie, Q. Al, & Purnamasari, O. (2021). Sosialisasi Pembuatan dan Penyemprotan Disinfektan Bersama Karang Taruna Bakti Jaya di Babakan Pocis Kota Tangerang Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–9. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/11290> <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/download/11290/6468>
- Akowuah, G., Ahmad, M., Tan, S., & Yam, M. (2014). GC-MS Determination of Major Bioactive Constituents and Anti-oxidative Activities of Aqueous Extracts of *Cinnamomum burmannii* Blume Stem. *The Natural Products Journal*, 3(4), 243–248. <https://doi.org/10.2174/2210315504666140305231430>
- Al-Dhubiab, B. E. (2012). Pharmaceutical applications and phytochemical profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacogn Rev*, 6(12), 125–131. <https://doi.org/https://doi.org/10.4103/0973-7847.99946>
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. CV. Budi Utama.
- Arumningtyas, A. D. (2016). Formulasi Sediaan Pasta Gigi dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) dan Uji Aktifitas Anti Bakteri *Streptococcus mutans* dan *Staphylococcus aureus* [Universitas Muhammadiyah Purwokerto]. <https://repository.ump.ac.id:80/id/eprint/3055>
- Atki, Y. El, Aouam, I., Nayme, K., & Lyoussi, B. (2019). Antibacterial activity of cinnamon essential oils and their synergistic potential with antibiotics. *J. Adv. Pharm. Technol. Res.*, 10, 63–67. <https://doi.org/10.4103/japtr.JAPTR>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). (2006). *Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah*. [https://www.pom.go.id/berita/keamanan-pangan-jajanan-anak-sekolah-\(pjas\)](https://www.pom.go.id/berita/keamanan-pangan-jajanan-anak-sekolah-(pjas))
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*.
- Bagiana, I. S. I. K. (2017). Optimasi Tween 80 Dan Span 80 Dalam Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Iler (*Coleus atropurpureus* (L) Benth) dan Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus* Atcc 25923. *Media Farmasi Indonesia*, 10(2).
- Bruneton, J. (1999). *Pharmacognosy, Phytochemistry, Medicinal Plants*. Intercept Ltd.
- Bustaman, S. (2011). Potensi pengembangan minyak daun cengkeh sebagai komoditas ekspor maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(4).
- Didik, G., & Mulyani, S. (2004). *Ilmu Obat Alam (Farmokologis)*. Jakarta Penebar Swadaya.
- Eiska, L. R. (2021). Minyak Atsiri: Potensi dalam Bidang Kesehatan. *Wellness And Healthy Magazine*, 3(1), 43-50
- Fadhlina, A., Binti, I., Susanti, D., & Taher, M. (2014). Antimicrobial Activity and Synergic Effect of *Cinnamomum burmannii*'s Essential Oil & its isolated compound (*Cinnamaldehyde*). *International Journal of Advances in Chemical Engineering and Biological Sciences*, 1(1), 26–29.

- <https://doi.org/10.15242/ijacebs.c1213073>
- Fadhlilah, S. L. N., Effendi, M. H., Tyasningsih, W., Suwanti, L. T., Rahmahani, J., Harijani, N., & Ramandinianto, S. C. (2021). Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus*. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(1), 56–62. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol4.iss1.2021.56-62>
- Fakhriyana, E., & Salim, S. (2010). Efektivitas minyak kayu manis dalam menghambat pertumbuhan koloni candida albicans pada resin akrilik (*Effectivity of cinnamon oil to inhibit colony growth of candida albicans on acrylic resin*). 1(2), 19–23.
- Flint, J. A., Duynhoven, Y. T. Van, Angulo, F. J., Delong, S. M., Braun, P., Kirk, M., Scallan, E., Margaret, F., Adak, G. K., Sockett, P., Ellis, A., Hall, G., Gargouri, N., Walke, H., & Braam, P. (2005). Estimating the burden of acute gastroenteritis, foodborne disease, and pathogens commonly transmitted by food: an international review. *Clin Infect Dis*, 41(5), 698–704. <https://doi.org/10.1086/432064>
- Gupta, C., Garg, A. P., Uniyal, R. C., & Kumari, A. (2008). Comparative analysis of the antimicrobial activity of cinnamon oil and cinnamon extract on some food-borne microbes. *African Journal of Microbiology Research*, 2(9), 247–251. <http://www.academicjournals.org/ajmr>
- Harun, N. (2010). Karakteristik Minyak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Blume) Berdasarkan Letak Kulit pada Batang dan Ukuran Bahan pada Proses Penyulingan. In *Sagu* (Vol. 9, Nomor 2, hal. 28–32).
- Insani, F. R. (2020). Uji Potensi Antibakteri Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Aktivitas Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis* [Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/3163>
- Intan, K., Diani, A., & Nurul, A. S. R. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 8(2), 121–127. <https://doi.org/10.33653/jkp.v8i2.679>
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*, 372, 1–70.
- Kepmenkes. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1098/MENKES/SKNII/2003 Tentang Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. In *Demographic Research* (Vol. 49, Nomor 0).
- Khalil, A. A., Rahman, U. ur, Khan, M. R., Sahar, A., Mehmood, T., & Khan, M. (2017). Essential oil eugenol: sources, extraction techniques and nutraceutical perspectives. *RSC Advances*, 7, 32669–32681.
- Khatima, R. K., Chotimah, C., & Eva, A. F. Z. (2017). Uji Daya Hambat Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* Pada Gigi Tiruan Akrilik. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 9(2), 112–121. <https://doi.org/10.33096/jifa.v9i2.255>
- Larson, E. (2013). Monitoring hand hygiene: meaningless, harmful, or helpful? *Am J Infect Control*, 41(5), 42–45.
- Lay, B. W. (2002). *Analisis Mikroba*. PT Radja.

- Lukman, A., Susanti, E., & Oktaviana, D. R. (2012). Formulasi Gel Minyak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* Bl) sebagai Sediaan Antinyamuk. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 1(11), 24–29.
- Maulina, A. R., Meisya, D. Y., Donza, F. F., Tazril, M. I., Alqaramah, R., Nuari, S. Dela, Matondang, I., & Summait, T. (2023). *Identifikasi Isolasi dan Pengaruh Disinfektan Alami Daun Sirih (Piper betle L .) Terhadap Perkembangan Bakteri Streptococcus Isolat Laboratorium Mikrobiologi Kuning FMIPA UNP Identifikasi Isolasi dan Pengaruh Disinfektan Alami Daun Sirih (Piper betle L .)*. 172–185.
- Mith, H., Dure, R., Delcenserie, V., Zhiri, A., Daube, G., & Clinquart, A. (2014). *Antimicrobial activities of commercial essential oils and their components against food-borne pathogens and food spoilage bacteria.* 403–416. <https://doi.org/10.1002/fsn3.116>
- Mohammadi Nejad, S., Özgüneş, H., & Başaran, N. (2017). Öjenolün Farmakolojik Ve Toksikolojik Özellikleri. *Turkish Journal of Pharmaceutical Sciences*, 14(2), 201–206. <https://doi.org/10.4274/tjps.62207>
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19, September*, 74–79. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Mustam, M., Azis, H. A., & Alam, R. (2022). Aktivitas Antibakteri Disinfektan Ekstrak Daun Sirih dan Jeruk Nipis Terhadap Bakteri *Staphylococcus. a* dan *E.coli*. *Jurnal Tecnoscienza*, 6(2), 219–233. <https://doi.org/10.51158/tecnoscienza.v6i2.624>
- Nainggolan, M. (2008). *Isolasi Sinamatdehida dari Kulit Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii)* [Universitas Sumatera Utara]. <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/39733>
- Nugroho, A. (2017). Buku Ajar: Teknologi Bahan Alam. In *Lambung Mangkurat University Press* (Nomor January 2017). Lambung Mangkurat University Press.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2).
- Pranacipta, S. H. (2016). *Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sirih Merah (Piper Crocatum) dengan Menggunakan Pelarut Tween dan Aquades Terhadap Staphylococcus Aureus Atcc 25923*. Universitas Islam Indonesia.
- Putri, S. A. (2013). *Penggunaan Minyak Atsiri Kayu Manis Sebagai Desinfektan Sediaan Alginat*. Universitas Airlangga.
- Rismunandar, F. (2001). *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*, Edisi Revisi. Penebar Swadya.
- Safitri, M., & Fariztamarin, A. D. (2023). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Gel Hand Sanitizer Dengan Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomi burmannii Cortex*). *Jurnal Ilmiah JKA (Jurnal Kesehatan Aeromedika)*, 9(1), 37–43. <https://doi.org/10.58550/jka.v9i1.196>
- Salima, T., & Nurwaini, S. (2023). Optimasi Komposisi Emulgator Tween 80 Dan Span 80 Terhadap Stabilitas Stabilitas Fisik dan Uji Aktivitas Antibakteri

- Emulgel Minyak Atsiri Rosemari (*Rosmarinus officinalis*) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Journal Of Pharmacy*, 2(2), 189–200.
- Setiawan, A. (2020). *Cara Mudah Membuat Disinfektan dan Hand Sanitizer Alami*. indonesia.go.id. <https://indonesia.go.id/kategori/kesehatan/1769/cara-mudah-membuat-disinfektan-dan-hand-sanitizer-alami?lang=1>
- Shan, B., Cai, Y. Z., Brooks, J. D., & Corke, H. (2007). The in vitro antibacterial activity of dietary spice and medicinal herb extracts. *International Journal of Food Microbiology*, 117(1), 112–119. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2007.03.003>
- Sharifi-Rad, J., Sureda, A., Tenore, G. C., Daglia, M., Sharifi-Rad, M., Valussi, M., Tundis, R., Sharifi-Rad, M., Loizzo, M. R., Oluwaseun Ademiluyi, A., Sharifi-Rad, R., Ayatollahi, S. A., & Iriti, M. (2017). Biological activities of essential oils: From plant chemoeontology to traditional healing systems. In *Molecules* (Vol. 22, Nomor 1). <https://doi.org/10.3390/molecules22010070>
- Sianipar, H. F., Siahaan, T. M., Mangapul Siahaan, M., & Saragih, M. (2021). Diseminasi Hand Sanitizer Mampu Mengurangi Pertumbuhan Mikroba Di Siantar Estate. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 56–63. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i1.803>
- Slamet, J. S. (2014). *Kesehatan Lingkungan*. Gadjah Mada University Press. <https://doi.org/10.14710/mkmi.10.2.1-10>
- Syahrizal. (2017). Pemanfaatan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum veru*) Sebagai Bioinsektisida Alami Untuk Mengusir Lalat Rumah (*Musca domestica*). *e-Jurnal Poltekkes Aceh*, 10(1).
- Todd, E. C. D., Greig, J. D., Bertleson, C. A., & Michaels, B. S. (2008). Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 4. Infective doses and pathogen carriage. *J Food Prot*, 71(11), 2339–2373. <https://doi.org/https://doi.org/10.4315/0362-028x-71.11.2339>
- Tumelap, H. J. (2011). Tikala Manado. *Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumh Makan Jombang Tikala Manado*, 1(1), 20–27.
- Ulanowska, M., & Olas, B. (2021). Biological Properties and Prospects for the Application of Eugenol—A Review. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(7), 33671.
- Utami, P., & Puspaningtyas, D. E. (2013). The Miracle of Herbs. In Y. Indah (Ed.), *the Miracle of Herbs*. AgroMedia.
- Utchariyakiat, I., Surassmo, S., Jaturanpinyo, M., Khuntayaporn, P., & Chomnawangcorresponding, M. T. (2016). Efficacy of cinnamon bark oil and cinnamaldehyde on anti-multidrug resistant *Pseudomonas aeruginosa* and the synergistic effects in combination with other antimicrobial agents. *MC Complement Altern Med.*, 16(158).
- Vasconcelos, N. G., Croda, J., & Simionatto, S. (2018). Antibacterial mechanisms of cinnamon and its constituents: A review. *Microb Pathog*, 120, 198–203.
- WA, M. (2005). *Restiran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit Andi Yogyakarta.
- Wibowo, A., Wulandari, N., Hadiman, M., Saputra, D., Nurisma, N., & Khumaeroeh, M. S. (2021). *Penyemprotan Desinfektan Dan Membagikan Masker Sebagai Upaya Pencegahan Penyebaran Covid-19 Di Wilayah RW 11 Kelurahan Cipadung Spraying Disinfectants And Distributing Mask As A*

- Means To Prevent The Spread Of Covid-19 In The RW 11 Area Kelurahan Cipadung. November.* <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/Proceedings>
- Winarti, C. (2021). Efektivitas Jenis Sabun Cair X , Y dan Z Terhadap Angka. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, 21(2), 51–63.
- Word Health Organization. (2000). *Foodborne disease : a focus for health education.* World Health Organization. <https://iris.who.int/handle/10665/42428>
- Word Health Organization. (2019). *Foodborne Disease.* World Health Organization. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1
- Word Health Organization. (2022). *Food Safety.* <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Yuliana, A. . N. T. . & S. F. (2022). Penerapan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Melalui Kegiatan Sterilisasi Diwilayah Setempat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Jupemas)*, 2(2), 134–138.
- Zhang, Y., Liu, X., Wang, Y., Jiang, P., & Queck, S. (2016). Antibacterial activity and Mechanism of cinnamon Essential Oil Against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Food Control*, 59, 282–289.
- Zulkarnaen, H. O., & Sutopo. (2013). Analisis Strategi Pemasaran pada UKM Makanan Ringan (Studi Penelitian UKM Snack Barokah di Solo). *Semarang , universitas diponogoro*, 2(3), 1.