

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, Y., Dueñas, M., Estrella, I., Hernández, T., Bernitez, V., Esteban, R. M., & Martín-Cabrejas, M. A. (2010). Evaluation of Phenolic Profile and Antioxidant Properties of Pardina Lentil As Affected by Industrial Dehydration. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 58(18), 10101-10108.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anindita, Nosa S., and Anwar, M. (2021). Viabilitas dan Aktivitas Antibakteri Bifidobacterium Bifidum dalam Susu Bifidus dengan Suplementasi Ekstrak Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 41(3), 267-277.
- Anjani, D. M. (2022). Profil Pemetaan Penggunaan Rempah dalam Lauk Pauk Nusantara. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Indonesia 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Berahun, Lindawati, & Miwada. (2022). Konsentrasi Serbuk Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) dalam Pelumuran Daging dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Daging Broiler. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 6-12.
- Botutihe, F., & Rasyid, N. P. (2018). Mutu Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Berbahan Dasar Ikan Roa Asap (*Hermihamphus Far.*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 6(3), 16-30.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2010). *Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Charfi, I., Moussi, C., Ghazghazi, H., Gorraab, A., Louhichi, R., & Bornaz, S. (2021). Using Clove Essential Oil to Increase the Nutritional Potential of Industrial Fresh Double Cream Cheese. *Food and Nutrition Sciences*, 12, 1269-1286.
- Cortés-Rojas, D. F., Souza, C. R., & Oliveira, W. P. (2014). Clove (*Syzygium aromaticum*): A Precious Spice. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4(2), 90-96.
- David, W., & Djamaris, A. R. (2018). *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta Selatan: UB Press.
- Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik Provinsi Bali. (2020). *Bungansandat Edisi III*. Bali: Diskominfo Bali.
- Draper, N. R., & Smith, H. (1998). *Applied Regression Analysis*. Canada: John Wiley & Sons.
- Duke, J. A., Bogenschutz-Godwin, M. J., duCellier, J., & Duke, P.-A. K. (2003). *Handbook of Medicinal Spices*. Boca Raton: CRC Press.

- Esvandi, M., Sholihin, H., & Suryatna, A. (2010). Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonik pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 1(2), 135-149.
- Fatmawati, H. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- FAOSTAT. 2020. *Crops Statistics*. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC> diakses tanggal 28 November 2021.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *World Food and Agriculture - Statistical Yearbook 2020*. Rome: FAO.
- Fossali, P. B. (2008). Seven Conditions for The Gastronomic Sciences. *Gastronomic Sci*, 4(8), 54-86.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., & Hendrasty, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia Jilid 2*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Indrati, R., Maryoto, A., & Utami, N. N. (2019). *Gastronomi Indonesia Jilid 1*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Nindyarani, A. K., Putri, R. G., & Chayatinufus, C. (2017). *Kuliner Yogyakarta - Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ghozali, I. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun Pekarangan Rumaah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hirasa, K., & Takemasa, M. (1998). *Spice Science and Technology*. New York: CRC Press.
- Kassambra, A. (2017). *Practical Guide to Principal Component Methods in R*. United States: Sthda.com.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2020). *Jalur Rempah: Pertukaran Budaya untuk Kreasi dan Inovasi*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kementerian Pertanian. (2020). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian.
- Kementerian Pertanian. (2021). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Kumar, D., & Tanwar, V. K. (2011). Utilization of Clove Powder as Phytopreservative for Chicken Nuggets Preparation. *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, 2(1), 11-14.
- Lawrie, R. A., & Ledward, D. A. (2006). *Lawrie's Meat Science Seventh Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.

- Lestari, W.C. 2018. Efek Antibakteri Uap Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Dengan Metode Gaseous Contact. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Mahulette, A. S., Alfian, A., Suyadi, Supriyanto, Situmorang, J., Matatula, A. J., Kilkoda, A. K., Nendissa, J. I., & Wattimena, A. Y. (2022). Type and Morphological Character of Local Clove (*Syzygium aromaticum*) from Maluku, Indonesia. *Biodiversitas*, 23(3), 1301-1309.
- Marihandono, D., & Kanumoyoso, B. (2016). *Rempah, Jalur Rempah, dan Dinamika Masyarakat Nusantara*. Jakarta: Direktorat Sejarah, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Marliyati, S. A., Hastuti, D., & Sinaga, T. (2013). *Eco-Culinary Tourism in Indonesia. Dalam Tegus, F. and Avenzora, R. Eds), Ecotourism and Suistainable Tourism Development in Indonesia*. Indonesia: Ministry of Tourism and Creative Economy.
- Márquez, F. P. (2022). *Advances in Principal Component Analysis*. United Kingdom: IntechOpen.
- Milind, P., & Deepa, K. (2011). Clove: A Champion Spice. *International Journal of Research in Ayurveda & Pharmacy*, 2(1), 47-54.
- Misesa, F., Roza, L.D., & Anggrayni, Y.L. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Kualitas Interior dan Organoleptik Telur Asin. *Journal of Animal Center*, 3(1), 52-60.
- Mizuno, S. (2020). *Management for Quality Improvement: The 7 New QC Tools*. Boca Raton: CRC Press.
- Nurdjannah, N. (2004). Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif Review Penelitian Tanaman Industri*, 3(2), 61-70.
- Okoli, C., & Schabram, K. (2010). A Guide to Connducting a Systematic Literature Review of Information System Research. *Sprout: Working papers on Information System*, 10(26).
- Pares, L. N. (2013). *The Formation of Candomble: Vodun History and Ritual in Brazil*. North California: University od North California Press.
- Pattiradjawane, B. (2017). *Cerita Dapur Nusantara dalam Rasa & Rupa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Peter, K. V. (2012). *Handbook of Herbs and Spices*. New Delhi: Elsevier Science.
- Pool, P. A., Eden-green, S. J., & Muhammad, M. T. (1986). Variation in Clove (*Syzygium aromaticum*) Germplasm in The Moluccan Islands. *Euphytica*, 35(3), 149-159.
- Prianto, H., Retnowati, R., & Juswono, U. P. (2013). Isolasi dan Karakterisasi dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Kering Hasil Distilasi Uap. *Kimia Student Journal*, 1, 269-275.
- Pudjiatmoko, S. (2008). *Kelemahan Telur*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Purwanta, N. R., Ismaya, P., & Burhan. (2006). Penyakit Cacing Hati (*Fasciolasis*) pada Sapi Bali di Perusahaan Daerah Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Makassar. *Journal Agrisistem*, 2(2), 1858-4330.

- Purwanti, S., Komariah, K., Yuriani, & Rinawati, W. (2019). *Struktur Menu Kontinental*. Yogyakarta: UNY Press.
- Puthut, Rahman, A. J., Hermansyah, D. A., Aladjai, E., Imran, M., Alimuddin, M. R., Arizona, N., & Halim, R. (2013). *Ekspedisi Cengkeh*. Makassar: Inninnawa & Layar Nusa.
- Putri, R. I., Araiku, J., & Sari, N. (2021). *Statistik Deskriptif*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Putri, W. D., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: UB Press.
- Raghavan, S. (2007). *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870 - 1942*. Indonesia: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Ramadan, M. F. (2022). *Clove (Syzygium Aromaticum): Chemistry, Functionality and Applications*. Netherlands: Elsevier Science.
- Rukmana, R. Y. H. (2016). *Untung Selangit dari Agribisnis Cengkeh*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sanguansat, P. (2012). *Principal Component Analysis - Multidisciplinary Applications*. Croatia: InTech.
- Sedaoetama, A. D. (1988). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Siregar, R. T., Suwarti, S., Yendrianof, D., Mistriani, N., Butarbutar, M., Dewi, I. K., Purba, P. B. & Yunianto, A. E. (2020). *Industri Pariwisata dan Kuliner*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Situngkir, H., Maulana, A., & Dahlan, R. M. (2015). A Portrait of Diversity Indonesian Traditional Cuisine. *SSRN Electronic Journal*, 1-11.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiarta, I. W., Sulandari, S., & Suargita, I. N. (2022). Implementasi Pengaturan Arak Bali dalam Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali. *Jurnal Administrasi Publik*, 7(1), 53-59.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Penerbit Alfabeta Bandung.
- Sulaiman, A. A., Subagyo, K., Pakpahan, A., Soetopo, D., Bermawie, N., Hoerudin, Prastowo, B. & Syafaat, N. (2018). *Membangkitkan Kejayaan Rempah Nusantara*. Jakarta: IAARD Press.
- Suparman, Bahtiar, Nurhasanah, & Das, S. S. (2018). Diversity and Mapping Clove Varieties (*Syzygium Aromaticum*) on Hiri Island, in Ternate Municipality. *Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 11(8), 11-16.
- Suparman, Nurhasanah, & Papuangan, N. (2017). Pemetaan Populasi dan Tipe Varietas Lokal Tanaman Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) di Kecamatan Pulau Ternate. *Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. Pontianak.

- Supranto. (2004). *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suprijatna, E., Atmomarsono, U., & Kartasudjana, R. (2005). *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Depok: Penebar Swadaya.
- Suwarto, Octaviany, Y., & Hermawati, S. (2014). *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2014). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tsai, M., & Liew, C. (2002). *The Food of Asia*. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.
- UNIDO and FAO. (2005). *Herbs, Spices, and Essential Oils: Post-Harvest Operations in Developing Countries*. Vienna: UNIDO and FAO.
- Utami, R., Kawiji, & Parwitasari, S. (2010). Pengaruh Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Selai Nanas sebagai Antimikroba Alami dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 127-134.
- Wahyuningsih. (2020). *Pengolahan Makanan Nusantara*. Yogyakarta: Deepublish.
- Walpole, R. E. (1995). *Pengantar Statistik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wijayanti, D. (2014). Uji Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi Rebus yang Dilunakkan dengan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuri, & Nurcahyo, R. (2013). *TQM Manajemen Kualitas Total dalam Perspektif Teknik Industri*. Jakarta: Indeks.