

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., G. Wijonarko, dan B. Sustrawan. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *AGRITECH*. 36(2): 160–169
- Amar, S. W. dan D. Lutfiati. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat organoleptik pasta kedelai edamame. *E-Journal Boga*. 2(1): 139–149
- Amelia, J. R., I. N. Azni, I. Basriman, dan F. N. W. Prasasti. 2021. Karakteristik kimia minuman sari tempe-jahe dengan penambahan carboxy methyl cellulose dan gom arab pada konsentrasi yang berbeda. *Chimica et Natura Acta*. 9(1): 36–44
- Anzian, A., S. Rashidah, N. Saari, C. Wan, N. Safraa, C. W. Sapawi, A. Shobirin, and M. Hussin. 2017. Chemical composition and antioxidant activity of torch ginger (*Etlingera elatior*) flower extract. *Food and Applied Bioscience Journal*. 5(1): 32–49
- Apriliani, A., Sukarsa, dan H. A. Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. 1(1): 76–84
- Arief, D. Z., N. S. Achyadi, dan R. Franisa. 2019. Daya hambat ekstrak bawang putih terhadap *S. aureus* dan total mikroba dalam daging. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(3): 136–141
- Asasia, P. A. A. dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(1): 64–74
- Augustyn, G. H., G. Tetelepta, dan I. R. Abraham. 2019. Analisis fisikokimia beberapa jenis tepung jagung (*Zea mays* L.) asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 58–63
- Bahari, F., V. P. Bintoro, dan S. Susanti. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan hedonik velva bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang diperkaya sari bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai perisa alami. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 235–240
- Baskoro, S. P. dan G. Anggadwita. 2021. Analisis perancangan suksesi pada perusahaan keluarga: studi kasus pada empal gentong sebagai kuliner khas Cirebon. *E-Proceeding of Management*. 8(1): 47–59

- Bau, F. C., S. Une, dan Z. Antuli. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas kimia dan biologis ikan teri asin kering (*Stolephorus sp.*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 3(2): 94–101
- Dina, D., E. Soetrisno, dan Warnoto. 2017. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(2): 209–220
- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (sie reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1): 28–35
- Estiari, N. H. R. Parnanto, dan A. M. Sari. 2016. Pengaruh perbandingan campuran labu siam (*Secheum edule*) dan brokoli (*Brassica oleracea var Italica*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mix fruit and vegetable leather. *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(4): 1–9
- Firdaus, G. A., N. L. P. Sriyani, dan A. A. Oka. 2022. Effect of long marinade with cinnamon powder (*Cinnamomum burmannii*) on TPC and physical quality of Bali Beef. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(1): 22–27
- Harjanto, R. and S. A. Pertiwi. 2021. Empal gentong and culinary culture. *Proceedings of the Ninth International Conference on Entrepreneurship and Business Management*, 457–461.
- Hasana, K. R., H. Hafid, dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinai galanga*). *JITRO*. 4(1): 13–20
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9–30
- Hibatullah, A. Y. dan T. Yuliana. 2021. Uji aktivitas antibakteri fraksi polar bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) serta potensi aplikasinya pada produk daging dan ikan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(2): 177–188
- Kunová, S., L. Zelenáková, L. Lopašovský, M. Mellen, J. Capla, P. Zajác, and M. Kacániová. 2017. Microbiological quality of chicken breast meat after application of thyme and caraway essential oils. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 11(1): 167–174

- Kusuma, C., Rusman, dan Jamhari. 2017. Meat preservation with addition of kecombrang leaves (*Etlingera elatior*) in refrigerator temperature. *Animal Production*. 19(1): 61–69
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1): 14–19
- Kusumaningrum, A., A. F. Amri, A. Nurhikmat, A. Susanto, and S. Prayogi. 2022. Thermal processing and chemical characteristics of canned traditional foods based on beef: rawon, pasta gandum and empal gentong. 6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021), 1–6
- Lestari, N. S. dan T. A. Putra. 2019. Kecombrang sebagai bahan alternatif dalam pembuatan selai. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*. 5(2): 103–114
- Liur, I. J. dan A. D. Tagueha. 2019. Penilaian sensoris daging dan bakso dari empat galur ayam buras yang diberi jamu fermentasi. *Agrinimal*. 7(2): 59–63
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, Iskandar, dan R. Pratama. I. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 9(2): 138–146
- Mandjurungi, S., D. B. J. Rumondor, M. R. Tinangon, dan E. H. B. Sondakh. 2022. Pengaruh penggunaan santan kelapa terhadap sifat kimia produk abon berbahan baku daging ayam petelur afkir. *Zootec*. 42(1): 9–14
- Mewa, E. A., M. W. Okoth, C. N. Kunyanga, and M. N. Rugiri. 2018. Effect of drying air temperature and slice thickness on the physical and microbiological quality of dried beef. *LWT-Food Science and Technology*. 92: 484–489
- Molerman, N. Harun, dan E. Rossi. 2014. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk. *JOM FAPERTA*. 1(2): 1–11
- Murti, S., Suharyanto, dan D. Kaharudin. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(1): 16–24

- Mutiara, I., M. Devi, dan B. Wibowotomo. 2022. Studi antioksidan dan kapasitas antioksidan pada ayam goreng dengan konsentrasi kecombrang (*Etlingera elatior*) yang berbeda. *Jurnal Farmasetis*. 11(1): 29–34
- Nafisah, L. 2020. Konsentrasi jahe merah (*Zingiber officinale rosc*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik daging sayat ayam kampung (*Gallus domesticus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 15(1): 11–16
- Niah, R. dan Helda. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah naga merah daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 3(2): 36–42
- Nollet, L. M. L. and F. Toldra. 2015. *Handbook of Food Analysis*, 3<sup>rd</sup> edition. Boca Raton. CRC Press. P. 96
- Nuraisyah, A., W. Rodiahwati, Ariskanopitasari, R. Isworo, dan Mikhratunnisa. 2021. Karakteristik pasta bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) berdasarkan perbedaan sistem emulsi. *Jurnal Tambora*. 5(1): 40–45
- Nurlaili, N., A. Maulida, C. Theresia, F. A. Sandika, dan U. Hairah. 2022. Aplikasi ekstrak tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai pengawet alami pada daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*. 4(2): 198–204
- Oktarini, D., Suyatno, dan A. V. Yani. 2017. Studi pembuatan kuah laksa instan dengan perbandingan bubuk santan dan udang rebon sungai. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(1): 46-50
- Pahruzi, A. dan R. Ninsix. 2016. Studi penambahan tepung maizena sebagai bahan pengental terhadap karakteristik saos pisang moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 8–14
- Pangestuti, E. K., dan P. Darmawan. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*. 2(1): 16–21
- Patriani, P. and T. H. Wahyuni. 2022. Physical quality of kampong chicken meat with cikala acid (*Etlingera elatior*) marinades at different shelf life. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 977(1): 1–7

- Perdana, O. S. dan D. Septinova. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaila speciosa* horan) sebagai pengawet terhadap daya suka organoleptik daging broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1): 29–35
- Pitaloka, D., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2020. Inovasi bumbu instan pindang gunung khas Pangandara. *Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. 9(2): 15-19
- Pratama, R. A., D. Septinova, K. Nova, dan R. Riyanti. 2022. Pengaruh lama pengasinan dengan penambahan ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) terhadap kualitas organoleptik telur ayam herbal. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. 6(3): 252–257
- Pratiwi, A. A., W. H. Susanto, dan J. M. Maligan. 2018. Pengaruh konsentrasi maizena dan lama pemasakan dengan suhu tetap terhadap karakteristik lempok apel manalagi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(3): 78–88.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35–45.
- Purwoko, A., H. Turnip, and W. H. Maser. 2019. The pattern of *Etilingera elatior* cultivation in agroforestry systems and its use as traditional medicines and food by local people of Kabanjahe, North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*. 20(7): 1998–2003.
- Rachkeeree, A., K. Kantadoung, R. Suksathan, R. Puangpradab, P. A. Page, and S. R. Sommano. 2018. Nutritional compositions and phytochemical properties of the edible flowers from selected zingiberaceae found in Thailand. *Frontiers in Nutrition*. 5(3): 1–10
- Ramadhanti, F. dan W. Gusnita. 2020. Pengaruh penyimpanan daging terhadap kualitas rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 1(3): 119–124
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus* kunth). *AGROINTEK*. 12(1): 51–54.
- Rotua, N., T. Ferasyi, C. D. Iskandar, dan T. Z. Helmi. 2017. Prediksi kadar protein dan lemak daging Sapi Aceh menggunakan aplikasi near infrared reflectance spectroscopy (NIRS). *JIMVET*. 1(4): 666–673

- Rumondor, D. B. J. dan R. M. Tinangon. 2021. Karakteristik fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). *Zootec*. 41(2): 506–514
- Saefudin, S. Marusin, dan Chairul. 2013. Aktivitas antioksidan pada enam jenis tumbuhan *sterculiaceae*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 31(2): 103–109
- Sari, I. P., M. Devi, dan U. Rohajati. 2022. Pengaruh Substitusi bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap kapasitas antioksidan cookies. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 4(1): 32–40
- Saudah, Zumaidar, Darusman, Fitmawati, D. I. Roslim, and Ernilasari. 2022. Ethnobotanical knowledge of *Etlingera elatior* for medicinal and food uses among ethnic groups in Aceh Province, Indonesia. *Biodiversitas*. 23(8): 4361–4370
- Silvany, R., M. Ginting, dan A. Ginting. 2016. Pengujian antioksidan minyak atsiri, ekstrak air dan ekstrak etanol dari batang kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan metode DPPH. *Chempublish Journal*. 1(2): 1–6
- Sinaga, M. O. A., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2021. Kualitas organoleptik daging Sapi Bali yang dilayukan dengan lama waktu yang berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 77–81
- Sinaga, M., Marniza, and L. Hidayat. 2022. Addition of kecombrang flower flour (*Etlingera elatior*) to the characteristics of red beans noodles. *Agritropica: Journal of Agricultural Sciences*. 5(1): 27–40
- Sitompul, R. S. E., H. Sinaga, dan E. Julianti. 2017. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap mutu bumbu tombur dalam kemasan gelas selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 5(4): 678–684
- Sulaiman, P. P. dan Handajani, S. 2014. Pengaruh substitusi ampas tahu dan jenis bumbu Indonesia terhadap sifat organoleptik nugget ayam. *E-Journal Boga*. 3(3): 24–30
- Suliasih, N., I. S. Nurminabari, dan G. R. B. Kusuma. 2017. Pengaruh formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk dengan metode foam-mat drying. *Pasundan Food Technology Journal*. 4(3): 167-175
- Sulistyowati, E., S. Mujiharjo, Irnad, A. Susanti, dan S. Phatonah. 2019. Sifat fisik dan organoleptik permen karamel susu dengan

penambahan buah durian (*Durio zibethinus murr*) dan penambahan sari jeruk gerga (*Citrus sp.*). *Jurnal Agroindustri*. 9(2): 56–65

Suradi, K., J. Gumilar, G. H. R. Yohana, dan A. Hidayatulloh. 2017. Kemampuan serbuk serai (*Cymbopogon Citratus*) menekan peningkatan total bakteri dan keasaman (pH) dendeng domba selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2): 103–108

Tambunan, L. R. 2017. Isolasi dan identifikasi komposisi kimia minyak atsiri dari biji tanaman kapulaga (*Amomum cardamomum willd.*). *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 57–60

Toba, R. D. S., H. Hafid, dan M. A. Pagala. 2018. Kualitas organoleptik daging sapi yang diberi pasta lengkuas (*Alpinia galanga l.*) dengan lama simpan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(1): 26–35

Wachdijono. 2017. Preferensi konsumen terhadap empal gentong di Desa Battebat Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon Provinsi Jawa Barat. *Forum Keuangan Dan Bisnis Indonesia (FKBI)*. 6: 479–490

Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cuccumis sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1): 14–20

Wati, M. dan R. Holinesti. 2019. Analisis kualitas dodol ekstrak kulit buah naga merah. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 2(8): 107-117

Yulianti, D. E. R. dan W. Hersoelistyorini. 2020. Effect of maizena addition on levels of  $\beta$ -carotene, antioxidant activity and organoleptic properties of instant yellow pumpkin soup. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 10(2): 61–72.