

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, N. M. 2010. *Pawon Bali 60 resep Masakan Khas Bali Pilihan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ahligizi, I. 2018. *NilaiGizi.com*. NilaiGizi.Com.
<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/487/kecombrang-segar>
- Alfreds, J., & Willar, W. F. 2020. *Keracunan Makana Oleh Mikroba*. 2(2), 47–60.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R., & Suherman, S. P. 2022. *Karakteristik Kimia Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap*. 4(1), 37–45.
- Amalia, Z. 2022. *Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh*. 6(1), 227–231.
- Amniah, N. S., & Supraptini. 2020. *Minyak Kelapa Berpotensi Sebagai Pengawet Buah Dan Sayuran*.
- Anggy, & Ristiasi, M. 2021. *Sajian Kuliner Khas Singaraja Bali*. 1–29.
- Apriyanto, M. 2022. *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. 2022. *Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal*. 19(1), 13–23.
- Assanti, E., Karabagias, V. K., Karabagias, I. K., Badeka, A., & Kontominas, M. G. 2021. Shelf life evaluation of fresh chicken burgers based on the combination of chitosan dip and vacuum packaging under refrigerated storage. *Journal of Food Science and Technology*, 58(3), 870–883.
<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04601-4>
- Aziza, N., Maarif, U., & Latif, H. 2023. *Metodologi Penelitian 1 : Deskriptif Kuantitatif*. July.
- BPOM 2024. *Pedoman Penetapan Masa Simpan Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha KECIL (UMK)*.
https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Masa_Simpan.pdf
- Buih, P. T. J., & Susandarini, R. 2023. *Karakterisasi Morfologi Citrus jambhiri Lush . Dan Hubungan Kekerabatannya Dengan Citrus Amblycharpa (Hassk.) Ochse*. 16(2), 255–268.
- Damayanti, A. M., & Qonita, C. S. 2021. *Aplikasi Antioksidan Tanaman Kecombrang Ettingera Elatior terhadap Minyak Goreng Bekas*. 3(2), 296–

301.

Damiati, & Suriani, M. 2021. *Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products.* <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>

Erniasih, ni wayan. 2020. *Materi Sambal Indonesia.*

Farida, S., & Maruzy, A. 2016. *Kecombrang (Etlingera elatior) Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia dan Aktivitas Farmakologinya.* 9(1), 19–28.

Hariyadi, P. 2022. *Tekstur: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan.* August.

Hawa, L. C., Setiawan, W. P., Ahmad, A. M., Korespondensi, P., Merah, B., Kulit, B. P., Putih, B., & Vakum, N. 2018. *Application of Storage Techniques Using Vacuum Packaging In Various Types Of Rice.* 6(2), 145–156.

Hikmah, A. S., Devi, M., Soekopitojo, S., Malang, U. N., & Malang, K. 2022. *Analisis kadar antioksidan pada sirup honje (etlingera hemisphaerica) sebagai produk pangan fungsional dengan lama blanching yang berbeda.* 11(1), 23–28.

Ipa, M. R. I., Tima, M. T., Sirait, B. A., Manurung, agnes I., & Sabarina, H. R. 2022. *Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Dalam Menyiapkan Tenaga Pertanian Milenium* (M. S. Annisa Novita sari, S.Pi. & M. B. Esna Dilli Novianto (eds.)).

Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2023. *Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (Musa Acuminata).* 3(2), 95–105.

Kausar, R. Al, Pratama, S., Surya, P., Eriantika, H. T., & Santika, A. B. 2022. *Penyuluhan zat pewarna alami makanan dan minuman.* 2(3), 174–183.

KBBI. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia.* KBBI. <https://kbbi.web.id/kualitas>

Levita, J., Sumiwi, S. A., Milanda, T., Mutakin, Puspitasari, I. M., & Juwita, T. 2019. *Perspektif Molekular Aktivitas Antiinflamasi Tanaman Kacombrang (Etlingera Elatior Jack RM Smith).* Deepublish.

Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. 2021. *Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing: Kajian Literatur.*

Marlina, L., & Meilana, Y. 2023. *Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur Dan Garam Himalaya Terhadap Masa Simpan tahu.* 10(1), 1–7.

Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. 2019. *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Ipaya*

- Pelestarian Seni Kuliner Bali*. 17(2), 128–135.
- May, I. I., Ariani, R. P., Istri, C., & Marsiti, R. 2019. *Cake Pisang Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan*. 10, 33–43.
- Murdijati Gardjito. 2019. *Kuliner Pedas Indonesia.pdf*.
- Mutmainah, Mr. I. N., & Prawira, M. I. 2024. *Review Efektifitas Pengawetan Modern Pada Kualitas Nutrisi Makanan*. 5(3), 138–145.
- Nasional, B. P. 2023. *Gerakan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA)*. Badan Pangan Nasional. <https://badanpangan.go.id/wiki/gerakan-penganekaragaman-konsumsi-pangan-beragam-bergizi-seimbang-dan-aman-b2sa>
- Naufalin, R. 2014. *Karakterisasi Nanoenkapsulan Buah Kecombrang (Nicolaia speciosa)*. November 2012.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia.
- Pangari, T. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI Di SMK The Developmen Of Wood Craft Art Learning Module With Traditional Local Motifs (Toraja Carving) For eleventh Grade Students At SMK Negeri*.
- Patriani, P., & Wahyuni, T. H. 2021. *Physical quality of kampong chicken meat with cikala acid (Etlingera elatior) marinades at different shelf life Physical quality of kampong chicken meat with cikala acid (Etlingera elatior) marinades at different shelf life*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/977/1/012135>
- Pmpu. 2024. *Memahami Masa Simpan Produk Pangan Olahan dan Cara Mencantumkan*. <https://istanaumkm.pom.go.id/pangan/memahami-masa-simpan-produk-pangan-olahan-dan-cara-mencantumkan>
- Putra, A. 2022. *Sambal Indonesia*. <https://id.scribd.com/document/565686020/Sambal-Indonesia>
- Rahmadhani, K. F., & Kurniawati, E. 2022. *Karakteristik Fisik dan Kimia Sambal Gurita dengan Pra-Proses Perlakuan Cabai yang Berbeda (Physical and Chemical Characteristics of Octopus Chili Sauce With Different*. 1(4), 184–190.
- Rahmah, L. L., & Ansori, A. N. M. 2023. *Diversity Of Sambal Types In Indonesia*. 6, 288–297.
- Ramadhanty, E. S., Wilujeng, S., & Laksitarahmi, P. 2024. *Analisis Uji Organoleptik Sambal Ebi Mangrove Khas di Ekowisata Mangrove Wonorejo*. 11(1), 53–62.

- Seidemann, J. 2005. *World Spice Plants: Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. <https://books.google.co.id/books?id=fhN0VK2608QC>
- Septia, I. 2024. *Sambal Mentah vs Sambal Matang, mana yang lebih enak?* <https://monsera.id/sambal-mentah-vs-sambal-matang-mana-yang-lebih-enak/>
- Sugiyono.2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (Sutopo (ed.)). ALFABETA,cv.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I., & Hudaya, A. 2010. *Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. 2(1).
- Sumardianto, Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. 2022. *Karakteristik Terasi Udang Rebon (Acetes sp.) Dengan Penambahan pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Yang Berbeda*. 25, 494–503.
- Supindar, R. 2023. *Potensi Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Pewarna Alami Pada Hutan Lindung Di Desa Luppini Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang*.
- Suriani, N. M., & Ariani, R. P. 2020. *Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Products*. 406(Iconhomeecs 2019), 228–233.
- Suriani, N. M., & Damiati. 2020. An Experiment Of Packing Ayam Betutu As Balinese Special Souvenir Using Vacuum Method. *The 3rd International Conference*. <https://conference.undiksha.ac.id/confbook-iconvet2020/files/basic-html/page119.html>
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. 2022. Diversity of sambals , traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Suter, I. K. 2013. *Pangan Fungsional Dan Prospek Pengembangan1 (I Ketut Suter 2)*. 1–17.
- Syamsuhidayat, S., Hutapea, J. R., & Kesehatan, I. B. P. dan P. 1991. *Inventaris tanaman obat Indonesia* (Issue v. 1). Departemen Kesehatan RI, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. <https://books.google.co.id/books?id=yJhcSwAACAAJ>
- Temdee, W., Singh, A., Zhang, B., & Benjakul, S. 2022. *Original article Effect of vacuum packaging on shelf-life extension of cooked and peeled harpiosquillid mantis shrimp (Harpiosquilla raphidea) during refrigerated storage*. 4451–4462. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15778>
- Tumanggor, S. B., Irfan, Y., Ningrum, Y. C., & Ramadhani, A. 2024. *Peningkatan pendapatan masyarakat dengan diversifikasi produk olahan cabai*. 8, 1762–1768.
- Wagiyono.2013. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*.

Wahyuningtias, D., Management, J. H., Ekonomi, F., & Nusantara, U. B. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instan Dan Instan*. 1(9), 116–125.

Wardhana, A. 2024. *Teknik Pengumpulan Data Penelitian* (Issue July).

Werdhasari, A. 2014. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*.

Yuliana, N. M. ., L.Masdarini, & Marsiti, C. I. . 2019. *Uji kualitas umur simpan manisan tamarillo*. 10(November), 185–194.

Zakaria, A. 2023. *Meningkat Kualitas Makanan Di Hotel Bintang*. 4(4), 2153–2162.

