

DAFTAR PUSTAKA

- Agaus, L. R., & Agaas, R. V. 2019. *Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (Myristica fragrans) (Health Benefits of Nutmeg (Myristica fragrans)*). Medula, Vol. 6, 662–666.
- Ariningsih, S., Fitri, R., & Khoiriyah, A. 2020. *ANALISIS PRODUK SANTAN UNTUK PENGEMBANGAN STANDAR NASIONAL PRODUK SANTAN INDONESIA*. Prosiding PPIS 2020, 231–238.
- Arlene, A. 2013. *EKSTRAKSI KEMIRI DENGAN METODE SOXHLET DAN KARAKTERISASI MINYAK KEMIRI*. Jurnal Teknik Kimia USU, 2(2), 6–10.
- Aryanta, I. W. R. 2019. *Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan*. E-Jurnal Widya Kesehatan, Vol 1.
- Asman, Isamu, K. T., & Suwarjoyowirayatno. 2020. *KARAKTERISTIK MUTU KIMIA DAN MIKROBIOLOGI GURITA (Octopus sp.) KERING YANG DIPASARKAN DI KABUPATEN KONawe UTARA SULAWESI TENGGARA. ISSN : 2621 - 1475 J. Fish Protech 2020, Vol. 3 No. 1, 120–124*.
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamujaja, C. 2010. *Karakterisasi santan di sulawesi utara sebagai bahan baku santan instan*.
- Biyatmoko, D., Sugiarti, & Sulaiman, A. 2018. *VARIASI LAMA PERENDAMAN DENGAN LARUTAN EKSTRAK NANAS (ANANAS COMOSUS L . MERR) TERHADAP SUSUT MASAK DAN UJI ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR*. Al Ulum Sains Dan Teknologi, Volume 4, Nomor 1, 7–13.
- Budiyanto, A., & Sugiarto, H. 1997. *CATATAN MENGENAI SI TANGAN DELAPAN (GURITA/OCTOPUS SPP.)*. Oseana, Volume XXII, Nomor 3, 25 - 33.
- Fitriani, N. R., Muryani, S., & Windarso, S. E. 2019. *PENGARUH FORMULASI EKSTRAK BIJI KETUMBAR (Coriandrum sativum) SEBAGAI REPELLENT NYAMUK AEDES SP*. Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan, 16(2), 775–782.
- Moulia, M. N., Syarif, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. 2018. *Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*. PANGAN, Vol. 27 No. 1, 55–66.
- Novita, R., Sadjadi, Karyono, T., & Mulyono, R. 2019. *Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir Level*. Jurnal Peternakan Indonesia, Juni 2019 ISSN 1907-1760 E-ISSN 2460-6626 Vol., 21(2), 143–153.

- Nurwanto, Purnamasari, E., & Elfawati. 2016. *SIFAT ORGANOLEPTIK RENDANG KELINCI DAN RENDANG SAPI*. Prosiding Seminar Nasional Pertanian Dan Peternakan 2016, 21–22.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. Jurnal Mikrotik Vol. 8/No. 1, 29–42.
- Ruba, E., Ransaleleh, T. A., Rumondor, D. B. J., Palar, C. K. M., & Rompis, J. E. G. 2018. *SIFAT ORGANOLEPTIK DAGING KELELAWAR DENGAN WAKTU PEMASAKAN YANG BERBEDA*. Zootec Vol., 38(2), 278–285.
- Sumual, M. A., Hadju, R., Rotinsulu, M. D., & Sakul, S. E. 2014. *SIFAT ORGANOLEPTIK DAGING BROILER DENGAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA DALAM PERASAN LEMON CUI (Citrus microcarpa)*. Jurnal Zootek (“Zootek Journal”) Vol 34 No 2, ISSN 0852-2626, 139–147.
- Wellyalina. 2017. *IDENTIFIKASI SENYAWA FITOKIMIA DAN DAYA ANTIMIKROBA EKSTRAK REMPAH UTAMA BUMBU-BUMBU RENDANG TERHADAP Staphylococcus aureus*. Jurnal Pertanian UMSB Vol.1 No.2 Desember 2017 ISSN, 29–37.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 6941.1:2011, Gurita (*Octopus sp.*) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku. Jakarta.