

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D. R., dan Ziaulhaq, W. 2022. Pelaksanaan Budidaya Cabai Rawit sebagai Kebutuhan Pangan Masyarakat. *Indonesian Journal of Agriculture and Environmental Analytics (IJAEA)*, 1(1), 27-36.
- Anggraini, G. dan. 2017. Pengaruh Jenis Nasi Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Kimiawi Nasi dalam Kemasan Selama Penyimpanan sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Konversi*, 6(1), 31-41.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32-37.
- Aprilia, N. 2017. Pengaruh Persentase Margarin Terhadap Kualitas Krokot Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Isian Ayam Rica-Rica. *Skripsi*, Universitas Negeri Jakarta.
- Aryanta, I. W. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3140-1992 Tentang Gula Pasir. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/981>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3159-1992 Tentang Bawang Merah. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/987>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924-2009 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3859>. Diakses tanggal 16 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3556-2010 Tentang Garam konsumsi beryodium. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4237>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3160-2013 Tentang Bawang Putih (*Allium sativum L.*). URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5348>. Diakses tanggal 16 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3741-2013 Tentang Minyak Goreng. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5359>. Diakses tanggal 16 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7953-2014 Tentang Kunyit. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5818>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 3543.1-2013 Tentang Kecap kedelai- Bagian 1: Manis. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5354>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 4480-2016 Tentang Cabai. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6669>. Diakses tanggal 20 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 6128-2008 Tentang Beras. URL: <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8068>. Diakses tanggal 15 Februari 2023.
- C, Arifah. A., dan Bangun, R. H. 2020. Karakteristik Petani dan Kelayakan Usahatani Cabai Besar (*Capsicum Annuum L*) dan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L*) di Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*, 5(1), 49-58.
- Demedia, T. 2010. *Kitab Masakan Nusantara Kumpulan Resep Pilihan dari Aceh sampai Papua*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. 2022. Sederet Manfaat Kunyit untuk Kesehatan. URL: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/860/sederet-manfaat-kunyit-untuk-kesehatan. Diakses tanggal 25 Februari 2023.
- Ekafitri, R. (2018). Pati Resisten pada Beras : Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya. *Artikel Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada*, 1-15.

- Faridah, A., Holinesti, R., dan Syukri, D. 2013. Identifikasi Pigmen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Fakultas Teknik Pertanian Universitas Andalas. 147-154.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D., & Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 106-112.
- Giyatmi dan Anggraini, D.D. 2017. Pengaruh Jenis Nasi Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Kimiawi Nasi dalam Kemasan Selama Penyimpanan sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Konversi*, 6(1), 31-41.
- H, Jhon. D., dan Kartinaty, T. 2019. Karakteristik Mutu Beras di Berbagai Penggilingan pada Sentra Padi di Kalimantan Barat. *Journal Tabaro*, 3(1), 276-286.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1-10.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., dan Triani, E. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) sebagai Antioksidan Alami pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek LPPM Universitas Mataram*, 64-70.
- Hasri, U, D., dan Sukma, H. 2021. Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Nugget Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*). *Agrokompleks*, 21(1), 26-32.
- Jannah, U., Hidayati, D., dan Jakfar, A. 2016. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus* Lmk) dengan Penambahan Tempe. *Agrointek*, 10(1), 48-54.
- Jiwintarum, Y., Rohmi, dan Prayuda, I. D. P. M. 2016. Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami untuk Pewarnaan Bakteri. *Jurnal Kesehatan Prima*, 10(2), 1726-1734.

- Kurniawati, N., Supardi, S., dan Sundari, M. T. 2017. Analisis Perilaku Konsumen dalam Melakukan Pembelian Kecap Manis di Pasar Tradisional Kabupaten Kebumen. *Agrista*, 5(2), 12-21.
- Mardiah, Kusumaningrum, I., Amalia, L., dan Sumiyah, A. 2018. Stabilitas dan Homogenitas Pewarna Alami Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dalam Bentuk Cair dan Serbuk. *Agroindustri Halal*, 4(1), 60-67.
- Mardiah, Kusumaningrum, I., Amalia, L., dan Sumiyah, A. 2018. Stabilitas dan Homogenitas Pewarna Alami Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dalam Bentuk Cair dan Serbuk. *Agroindustri Halal*, 60-67.
- Mardiyarningsih, A., dan Aini, R. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana*, 4(2), 185-192.
- Millati, T., Alhakim, H. M., dan Febriana, F. 2021. Mutu Giling dan Warna Beberapa Varietas Beras di Banjarbaru. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(1).
- Muhami 2012. *Ensiklopedia Makanan Khas Banten & Betawi*. Institut Teknologi Indonesia.
- Munawarah, A., dan Holinesti, R. 2021. Pengaruh Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 99-103.
- Nadilla, S., dan Hendrawan, A. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Ungu sebagai Pewarna Alami Tekstil Menggunakan Mordant. *e-Proceeding of Art & Design*, 7(2), 3621-3636.
- Pangastuti, H. A., & Permana, L. (2021). Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 secara In Vitro pada Nasi Uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 42-48.
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., dan Hantoro, F. R. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Jawa Tengah: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

- Sajiman, dan Nurhamidi. (2018). Faktor Konversi Mentah ke Masak Berbagai Jenis Beras Lokal. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 1(1).
- Saputra, V., Christiawan, O., dan Nugroho, S. 2021. Analisis Makanan Tradisional Gudeg sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*, 1(1), 14-25.
- Sayoga, M. H., Wartini, N. M., dan Suhendra, L. 2020. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius R.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 234-245.
- Sitompul, Y. M., Sugitha, I., dan Duniaji, A. 2020. Pengaruh Lama Perendaman dalam Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi Linn*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) pada Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 71-80.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62-68.
- Sukandar, D., Hermanto, S., & Lestari, E. 2019. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). 63-70.
- Wahyuni, S. 2016. Pemanfaatan Kunyit (*Cucurma domestica*) sebagai Pewarna Alternatif Preparat Gigi Sapi (*Bos indicus*) (Gambaran Histologis Preparat Gigi Sapi sebagai Sumber belajar Biologi SMA). *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, 619-626.
- Widayanti, E. dan Hariyanto, O.I. 2018. Melestarikan Nasi Uduk sebagai Makanan Tradisional untuk Menu Breakfast di Hotel Gino Feruci Kebon Jati Bandung.