

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, L., dan Widawati, L. 2015. "Pengaruh waktu fermentasi tempoyak terhadap sifat organoleptik sambal tempoyak". *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Anonim, 2010. SNI 2709.1:2010. Syarat Mutu Udang ebi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim, 1992. SNI 01-3159-1992. Syarat Mutu Bawang merah. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim, 1992. SNI 01-3160-1992. Syarat Mutu Bawang putih. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim, 2010. SNI 2709.1:2010. Syarat Mutu Udang ebi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.. Diakses pada 19 Juli 2024
- Anonim, 2016. SNI 3556-2016. Syarat Mutu Garam Badan Standarisasi Nasional : Jakarta. Diakses pada 19 Juli 2024
- Anonim, 2001. SNI 01-3140-2001. Syarat Mutu Gula. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta. Diakses pada 19 Juli 2024
- Anonim, 2024. Kalori dalam Kecombrang (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id).2024. Diakses pada 19 Juli 2024
- Anonim, 2024. Kalori dalam Pokak (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id).2024. Diakses pada 19 Juli 2024
- Fardi., A. R. A. 2022. "Pengaruh Metode Pengeringan Kering Angin dan Oven terhadap Karakteristik *Simplisia Bunga Kecombrang* (Doctoral dissertation, Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang)".
- Farida., Sofa, and Anshary Maruzy. "Kecombrang" (*etlingera elatior*): sebuah tinjauan penggunaan secara tradisional, fitokimia dan aktivitas farmakologinya". *Indonesian Journal of Plant Medicine* 9.1 2016: Hal 19-28.

- Halid., E., Mutalib, A., Inderiati, S., Rahmad, D. 2021. "Pertumbuhan dan produksi tanaman tomat (*lycopersium esculentum mill*) pada pemberian berbagai dosis bubuk cangkang telur". *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya dan Pengelolaan Tanaman Petanian dan Perkebunan*, 10(1), Hal59-66.
- Helilusiatiningsih, N. 2021. "Identifikasi senyawa fitokimia pada tepung terung pokak (*Solanum torvum*) terhadap 3 jenis metode pengeringan. *Teknologi Pangan*": *Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), Hal 70-78.
- Helilusiatiningsih, N. 2021. Pengolahan Buah Terung Pokak (*Solanum torvum*) Menjadi Teh Herbal sebagai Minuman Fungsional. *Buana Sains*, 20(2), Hal 139-148.
- Lismeri, L., Herdiana, N., dan Darni, Y. 2019. "Diversifikasi Produk Olahan Tomat Sebagai Alternatif "Camilan Sehat dan Lezat" Guna Meningkatkan Nilai Gizi dan Perekonomian Masyarakat Desa Giri Condro Langkapura Bandar Lampung". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 3(2), Hal 75-82.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., dan Sukandar, D. 2012. "Penggunaan bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam proses formulasi permen jelly".
- Permadi, A. (2008). *Membuat kebun tanaman obat*. Niaga Swadaya.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., dan Arsil, Y. 2018. "Pemanfaatan udang kering (ebi) dalam pembuatan nugget tempe. *JPK*": *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A., dan Syamsiar, S. 2020. "Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat". *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 27(3), Hal 274-286.

- Sihmawati, R. R., dan Wardah, W. 2023. “pelatihan untuk meningkatkan mutu dan produksi sambal bunga kecombrang di umkm duta karta kirana di desa jatikerto kabupaten malang melalui teknologi tepat guna. *abdi massa*”: *Jurnal Pengabdian Nasional* (e-ISSN: 2797-0493), 3(05),Hal 33-40.
- Sulistijowati, R., Ali, M. K., dan Suherman, S. P. 2022. "Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), Hal 37-45.
- Supit, J. W., Langi, T. M., dan Ludong, M. M. 2015, May. “Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal “Cahero”. In *Cocos* (Vol. 6, No. 7).
- SURYONO, Chondro; NINGRUM, Lestari; DEWI, Triana Rosalina. “Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif”. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 2018, 5.2 Hal: 95-106.
- Tranggono, S., Haryadi, S., Murdiati, S., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., dan Astuti, M. 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta*.
- Wales, S., Tulung, S. M., dan Mamarimbing, R. 2023. “Growth And Production Of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) On Several Types Of Growing Media”. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1),Hal 84-93.
- Yusuf, M. H., dan Dasir, D. (2014). “mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*nicolaia spesiosa* horan) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus”. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 3(1), Hal 1-11.