

DAFTAR PUSTAKA

- Adliani, N., & P, Djendakita. 2012. Formulasi Lipstik Menggunakan Zat Warna dari Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior* (Jack) R.M.Sm.). *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 1(2): 87-94.
- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. 2017. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk *cookies* tersubstitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(1): 9–16.
- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Nanang, D., & Iwansyah, A. C. 2020. Optimasi formula dan karakterisasi produk *cookies* berbahan dasar pasta kacang mete (*Anacardium occidentale* L). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2): 176–187.
- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., Widowati, I., & Sarwono, A. 2011. Pemanfaatan limbah cangkang kerang simping (*Amusium pleuronectes*) dalam pembuatan *cookies* kaya kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1): 8–13.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jtech*, 4(1): 19–23.
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahman. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh celup campuran bunga kecombrang, daun mint, dan daun stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2): 128–140.
- Astuti SM. 2011. Skrining Fitokimia dan Uji Aktifitas Antibiotika Ekstrak Etanol Daun, Batang, Bunga, dan Umbi Tanaman Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten) Steenis. Balai Besar Pengujian Mutu dan Sertifikasi Obat Hewan (BBPMSOH). Fakultas Kejuteraan Kimia dan Sumber Asli (Bioproses). Universiti Malaysia Pahang. Malaysia.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, & Mardiah, A. 2016. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan Metode Kjeldahl. *Ophthalmologica*, 8(2): 143–150.
- Charlinia, Widya. 2016. Pengaruh Penambahan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., & Ingtyas, F. T. 2022. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada *cookies* substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1): 20–28.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 49–57.
- Febrianni, A., Yudistina, V., & Lukitasari, D. M. 2023. Karakteristik fisik dan kimia serta uji organoleptik serbuk instan kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 11(1): 67–72.
- Fredrick, W. S., Kumar, V. S. & Ravichandran, S. 2013. Protein Analysis Of The Crab Haemolymph Collected From The Trash. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(4), 304–308.
- Hartoyo, I. P., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2022. Peningkatan Kualitas *Cookies* dengan Penambahan Minyak Atsiri Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Agrotekn*, 16(01): 62–71.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. 2020. Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap kandungan karbohidrat dan protein *cookies*. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1): 41–50.
- Helmalia, A. W., Putrid, & Dirpan, A. 2019. Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. *Canrea Journal*, 2(1): 26–31.
- Isyanti, M., Andarwulan, N., & Faridah, D. N. 2019. Karakteristik fisik dan fitokimia buah kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. SM). *Journal of Agro-Based Industry*, 36(2): 96–105.
- Kiay, N., Suryanto, E., & Lexie, M. 2011. Efek lama perendaman ekstrak kalamansi (*Citrus microcarpa*) terhadap aktivitas antioksidan tepung pisang Goro (*Musa spp.*). *Chemistry Progress*, 4(1): 27–33.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. 2020. Analisis kadar karbohidrat dan lemak pada tempe berbahan dasar biji lamun (*Enhalus acoroides*). *Biopendix*, 6(2): 91-96.
- Krisnawati, A. 2017. Kedelai sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1): 57–65.
- Kristiandi, K., Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis kadar air , abu , serat dan lemak pada minuman sirop jeruk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2): 165–171.

- Kuliahsari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. 2022. Karakteristik organoleptik *cookies* berbahan tepung komposit terigu dan sukun. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1): 10–14.
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. 2018. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori *cookies* berbahan dasar tepung komposit uwi (*Dioscorea alata*) Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 20–32.
- Kusriani, H., Subarnas, A., Diantini, A., Iskandar, Y., Marpaung, S., Juliana, M., & Silalahi, F. 2017. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik serta penetapan kadar senyawa fenol total ekstrak daun, bunga, dan rimpang kecombrang (*Etlingera elatior*). *Journal Pharmacy*, 14(1): 51–63.
- Lestari, T., Rahmiyani, I., & Munawaroh, S. 2015. Pengaruh metode dan variasi pelarut ekstraksi terhadap kadar polifenat bunga kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R. M.Sm). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 12(1): 88–95.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka*, 15(1): 53–62.
- Marsell, P., Simal, R., & Warella, J. C. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu teh berbahan dasar daun lamun (*Enhalus acoroides*). *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 8(1): 16–21.
- Mega, R. D., Pramono Y. B., & Nurwantoro. 2019. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik fisik, dan organoleptik velva bengkung dengan perisa bunga kecombrang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 281–285.
- Minarni, I. T., Hersoelityorini, W., & Agus, S. 2021. Evaluasi mutu fisik, total bakteri, dan sensori minuman sari tempe dengan penambahan bunga kecombrang. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 151–162.
- Molerman, Harun, N., & Rossi, E. 2014. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1(2), 1–11.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Valensi*, 2(4): 526–533.
- Mutiara, I., Devi, M., & Wibowotomo, B. 2022. Studi antioksidan dan kapasitas antioksidan pada ayam goreng dengan konsentrasi kecombrang (*Etlingera elatior*) yang berbeda. *Jurnal Farmasetis*, 11(1): 29–34.

- Napitupulu, D. S., Karo-Karo, T., & Lubis, Z. 2013. Pembuatan kue bolu dari tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu dengan pengayaan tepung kedelai. *J. Rekayasa Pangan Dan Pert*, 1(4): 14–19.
- Noriko, N. P. A. 2014. Diversifikasi pangan sumber karbohidrat *Canna edulis Kerr.* (Ganyong). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(4): 248–252.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung kisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2): 72–81.
- Palupi, H. T. 2012. Pengaruh jenis pisang dan bahan perendam terhadap karakteristik tepung pisang (*Musa Spp*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 102–120.
- Rahmi, H. 2017. Review: Aktivitas antioksidan dari berbagai sumber buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1): 34–38.
- Rangkuti, Nurhamidah. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. 2020. Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1): 1–7.
- Rohkyani, Ida. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang pada Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. Penetapan kadar protein secara kejdahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 120–127.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1): 45–56.
- Safitri, E., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh perbandingan teh bunga kecombrang dengan jahe kering dan suhu penyeduhan terhadap mutu teh herbal bunga kecombrang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4): 688–697.

- Saludung, J. 2015. Sirup kecombrang josani aneka rasa. *Prosiding Optimalisasi Hasil-Hasil Penelitian dalam Menunjang Pembangunan Berkelanjutan*, 13 Juni 2015, Makassar. 75-83.
- Sari, P. I., Devi, M., & Rohajatien, U. 2022. Pengaruh substitusi bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap kapasitas antioksidan cookies. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1): 32–40.
- Sari, Tria, Atika. 2018. Pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*Etlingera Elatior*) sebagai pengawet alami terhadap nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Fakultas Perikanan*. 1(1) : 1-7.
- Sianipar, D., Sugiyono, & Syarief, R. 2008. Kajian formulasi bumbu instan Binthe Biluhuta, karakteristik hidratisasi dan pendugaan umur simpannya dengan menggunakan metode pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XIX(1): 32–39.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 235–242.
- Syarif, R. A., Sari, F., & Ahmad, A. R. 2015. Rimpang kecombrang (*Etlingera elator* Jack.) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2): 102–106.
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. 2021. Optimalisasi kandungan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, dan serat) dan daya terima cookies dengan penambahan tepung kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Jurnal*, 2(1): 137–146.
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 417–423.
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2022. Sifat fisikokimia dan hedonik cookies oats dengan penggunaan tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1): 9–17.
- Wijekoon, Jeevani Osadee, M. M., Karim, A. A. and Bhat, R. 2011. Evaluation of Nutritional Quality of Torch Ginger (*Etlingera elatior* Jack.) Inflorescence. *International Food Research Journal*. 18 : 1415-1420.

- Witono, J. R., Justina, A., & Lukmana, H. S. 2012. Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang, dan tepung ubi jalar, serta konsentrasi zat aditif pada pembuatan mie. *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan*, 1, 72.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 107–112.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwanto. 2017. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 119–123.

