

DAFTAR PUSTAKA

- Akhavan, M., Jafari, S., Assadpoor, E., Dehnad, D. 2016. Microencapsulation optimization of natural anthocyanins with maltodextrin, gum arabic and gelatin. *International Journal Biological Macromolecules*, 85(3): 79-85.
- Al Hakim, M. L., Hartanto, R., & Nurhartadi, E. 2016. Pengaruh penggunaan asam asetat dan *edible coating* ekstrak bawang putih terhadap kualitas fillet ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 24-33.
- Anggraini, N. D., Manalu, K., Pima, E., & Tambunan, S. 2022. Uji efektifitas antibakteri ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) terhadap pertumbuhan *Klebsiella pneumoniae*. *Jurnal Klorofil*, 6(1): 38-42.
- Anzian, A., Muhialdin, B. J., Mohammed, N. K., Kadum, H., Marzlan, A. A., Sukor, R. & Hussin, A. S. 2020. Antibacterial activity and metabolomics profiling of torch ginger (*Etilingera elatior jack*) flower oil extracted using subcritical carbon dioxide (CO₂). *Evidence-based Complement Alternative Medication*, 2020.
- Ardiansyah., Naufalin, R., Arsil, P., Latifasari, N., Wicaksono, R., Aliim, M. S., Kartiko, C., & Waluyo, S. 2022. Machine learning model for quality parameters prediction and control system design in the kecombrang flower (*Etilingera elatior*) Extraction Process. *Processes Journal*, 10(1341): 1-13.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. 2020. *Prinsip dasar penyimpanan pangan pada suhu rendah*. Makasar: Nasmedia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI fillet ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balderrama, C. I., Porras, C. L., Figueroa, Y. T., Solis, V. E., Salas, C. A., & Leos, M. Z. 2020. Encapsulation of active ingredient in food industry by spray-drying and nano spray-drying technologies. *Processes Journal*, 8(889): 1-27.
- Bilaffayza, E. S., Wahyudin., & Herwanto, D. 2023. Peramalan permintaan metode moving average dan linier regression dalam memprediksi produksi produk

- disc brake k93 (studi kasus PT United Steel Center Indonesia). *Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri*, 10(1): 32-38.
- Chodriyah, U., & Hariati, T. 2010. Musim penangkapan ikan pelagis kecil di laut Jawa. *Jurnal Literatur Perikanan Indonesia*, 16(3): 217-223.
- Dasi, N. P. & Leliqia, N. P. 2022. Studi kandungan fitokimia dan aktivitas antimikroba kecombrang (*Etlingera elatior*). *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi 2022*. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam, Universitas Udayana, Bali.
- Damayanti, U., & Utomo, C. 2014. Analisa biaya dan permintaan harga marjinal unit rumah di perumahan royal regency Lumajang. *Jurnal Teknik*, 3(1): 36-40
- Disa, S., 2015. Penerapan metode regresi linier dalam pembuatan perangkat lunak simulasi target penjualan. Fakultas Teknik, STMIK AKBA, Makasar.
- Djafar, F., & Supardan, M. D. 2019. Pengaruh penyalut maltodekstrin terhadap produk mikrokapsul minyak jahe dengan teknik spray drying. *Jurnal Litbang Industri*, 9(1): 1-7.
- Ernaningsih, D., Simbolon, D., Wiyono, E. S., & Purbayanto, A. 2014. Zonasi pemanfaatan kawasan perikanan tangkap di Teluk Banten. *Marine Fisheries Journal*, 2(2): 177-187.
- Elviana., Koapaha, T., & Lalujan, L. E. 2022. Uji aktivitas antibakteri buah kecombrang (*Etlingera elatior*) yang diekstrak dengan menggunakan beberapa pelarut. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2): 287-294.
- Faishol, M., Hastuti, S., & Ulya, M. 2014. Perancangan ulang tata letak fasilitas produksi pabrik tahu srikandi junok bangkalan. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 57-65.
- Farida, S., & Maruzy, A. 2016. Kecombrang (*Etlingera elatior*): sebuah tinjauan penggunaan secara tradisional, fitokimia, dan aktivitas farmakologinya. *Jurnal Farmakologi*, 9(1): 19-28.
- Febianti, Y. N. 2015. Penawaran dalam ekonomi mikro. *Jurnal Edunomic*, 3(1): 159-167.

- Girsang, E. S., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2022. Potensi bubuk daging dan biji buah kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai pengawet alami bakso ikan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1): 1-9.
- Hibatullah, A. Y., & Yuliana, T. 2021. Uji aktivitas antibakteri fraksi polar bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) serta potensi aplikasinya pada produk daging dan ikan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(2): 177-188.
- Hidayah, N. 2016. Perbandingan berbagai teknik mikroenkapsulasi pakan dalam menghasilkan daging sapi sehat. *Seminar Nasional dan Gelar Produk 2016*.
- Ichsan, R. N. 2019. *Studi kelayakan bisnis*. Medan: CV Manhaji.
- Indriani, J. 2017. Pengolahan tuna loin beku. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan, Makasar.
- Ilhamdi, H., Telussa, R., & Ernarningsih, D. 2016. Analisis tingkat pemanfaatan dan musim penangkapan ikan pelagis di perairan prigi Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Satya Mina Bahari*, 1(1): 52-64.
- Jati, W. S. 2019. Strategi penerapan marketing mix (4P) pada pemasaran produk uwitan wooden craft. *Laporan Magang*. Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Kasmir. 2017. *Analisis laporan keuangan*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2022. Produksi perikanan tangkap DKI Jakarta. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, Jakarta.
- Kusuma, P., & Nur, K. 2014. Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha produksi komoditas lokal: mie berbasis jagung. *Jurnal Agritech*, 3(4): 194-202.
- Lakasimi, H., & Rukiaty, U. 2016. Analisis finansial dan strategi pengembangan usaha kecil menengah (UKM) kacang vernis. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(2): 57-65.
- Leonard, V. 2023. Karakteristik dan aplikasi edible coating pada buah dan sayur. *Jurnal Zigma*, 38(2): 120-132.

- Leonita, S., Harta, G. D., Rosyidta, A., & Irianto, H. 2020. Analisis kelayakan teknoekonomi produk agro industri kacang lurik sangrai di kota Tangerang Selatan. *Jurnal IPTEK*, 4(1): 33-39.
- Mas'ari, A., Hamdy, M. I., & Safira, M. D. 2019. Analisa strategi marketing mix menggunakan konsep 4P (Price, Product, Place, Promotion) pada PT Haluan Riau. *Jurnal Teknik Industri*, 5(2): 79-86.
- Margi, K., & Pendawa, S. 2015. Analisa dan penerapan metode single exponential smoothing untuk prediksi penjualan pada periode tertentu. *Prosiding SNATIF ke-2 2015*. Fakultas Teknologi dan Desain, Universitas Bunda Mulia, Jakarta.
- Maulidah, S., & Destyana, E. P. 2010. Analisis kelayakan finansial usahatani anggur prabu bestari. *Jurnal AGRISE*, 10(3): 213-225.
- Miwada, I. N., & Simpen, I. N. 2014. Produksi dan formulasi edible coating berbasis gelatin dari kulit kaki ternak dan potensinya dalam mempertahankan kualitas bakso. Laporan Akhir Hibah Bersaing, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar.
- Mulyadi. 2016. *Sistem akuntansi biaya edisi ketiga cetakan kelima*. Jakarta: Salemba Empat.
- Meliantari, D. 2023. *Produk dan merk (suatu pengantar)*. Bogor: CV Eureka Media Aksara.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. 2018. *Penanganan dan pengolahan hasil perikanan*. Gorontalo: CV Athra Samudera.
- Nabilah, I. 2023. Analisis teknoekonomi industri penyulingan minyak serai wangi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R., & Herastuti, S. R. 2013. Microcapsule application of kecombrang flower extract: effect of concentration, types of fraction, pH of medium, and NaCl on microbiological properties of minced beef. *Animal Production Journal*, 15(1): 8-14.
- Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. 2021. Antioxisdant potential ingredient of kecombrang plants (*Etlingera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and*

Environmental Science 2021. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Naufalin, R., Wicaksono, R., Erminawati., Arsil, P., & Khusna, V. Z. 2019. Physicochemical analysis of gouramy fish sausage with kecombrang edible coating addition. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 2019*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Naufalin, R., Wicaksono, R., Arsil, P., & Salman, M. 2018. Antimicrobial coating on quality attributes of sausage during refrigerated storage. *E3S Web Conference 2018*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Nugraheni, M. 2017. Penanganan pasca panen dan diversifikasi olahan perikanan laut. *Seminar Poklaksar Mina Mandiri Pantai Depok*. Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Nurhayati, M., Wisudo, S. H., & Purwangka, F. 2018. Produktivitas dan pola musim penangkapan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) di wilayah pengelolaan perikanan 573. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 3(2): 127-135.

Nurlaili, N., Maulida, A., Theresia, C., Sandika, F. A., & Hairah, U. 2022. Aplikasi ekstrak tanaman kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai pengawet alami pada daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(2): 198-204.

Nurlifa, A., & Kusumadewi, S. 2017. Sistem peramalan jumlah penjualan menggunakan metode moving average pada rumah jilbab zaky. *Jurnal Inovtek Polbeng*, 2(1): 18-25.

Othman, Z., Ali, F., & Zajmi, A. 2020. The phytochemical analysis and synergistic antifungal effect of *Etilingera elatior* jack flowers and *Murraya koenigii* spreng leaves against *Candida albicans*. *Pure Application Mikrobiological Journal*, 14(3): 1809-1816.

Ozkan G., Franco, P., De Marco, I., Xiao, J., Capanoglu, E., 2019. A review of microencapsulation methods for food antioxidants: principles, advantage, drawbacks, and applications. *Food Chem Journal*, 27(2): 494-506.

- PT Perikanan Indonesia. 2022. Laporan tahunan 2022. PT Perikanan Indonesia, Jakarta.
- Prasetyo, H. A., & Sahfitra, A. A. 2019. Teknologi edible coating untuk memperpanjang masa simpan tomat di desa lingga, kecamatan simpang empat, kabupaten Karo. *Jurnal Pelita Masyarakat*, 1(1): 1-10.
- Pratama, R., Abdassah, M., & Chaerunnisa, A. Y. 2021. Review: stabilitas bahan alam dalam mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3): 213-222.
- Putong, I. 2013. *Economics pengantar mikro dan makro*. Jakarta: Salemba Empat.
- Putri, A. J. 2021. Pengaruh ekstrak daun kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap mortalitas nyamuk *Culex* dan implementasinya sebagai media pembelajaran. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tandulako, Palu.
- Retnaningtyas, S., Khasanah, L., & Sari, A. 2021. Aplikasi edible coating berbasis natrium alginat minyak atsiri serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) guna menghambat kerusakan mikrobiologis dan oksidatif pada penyimpanan dingin. *Jurnal Jitipari*, 6(1): 1-16.
- Ridwan, I. M., Mus, S., & Karnila, R. 2015. Pengaruh edible coating dari kitosan terhadap mutu fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu rendah. Fakultas Perikanan, Universitas Riau, Riau.
- Rizal, D. R., Adnina, G. S., Agustina, S., & Natsir, M 2023. Status perikanan WPPNRI 712. Jakarta: Rekam Nusantara Foundation.
- Salman & Indriana, M. 2021. Antibacterial activity of ethanol extract from the flower of kecombrang (*Etlingera elatior* Jack) in vitro. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 4(2): 69-73.
- Sandi, M. R., Nugroho, A., & Akbar, A. R. 2018. Analisis teknoekonomi pendirian industri kecil minuman temulawak di kota martapura kalimantan selatan. *Jurnal Inovasi Agroindustri*, 1(2): 28-40.
- Santosa, I. M., Sarja, N. L., & Wiyati, R. K. 2019. Perbandingan metode holt winter additive dan metode holt winter additive damped dalam peramalan jumlah

pendaftaran mahasiswa. *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Manajemen Sistem Informasi*, 5(1): 93-98.

Saragih, C. A., Hidayat, L., & Tutuarima, T. 2019. Sifat organoleptik ikan kape-kape (*Psenes sp*) dengan penggunaan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa*, Horan) sebagai pengawet alami. *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 19-27.

Septevani, A. A., Sondari, D., & Ghozali, M. 2014. Pengaruh teknik pengeringan semprot (spray drying) dalam mikroenkapsulasi *asiaticoside* dan ekstrak jahe. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 14(4): 248-252.

Silalahi, F. D., Rozikin, K., Rutdjiono, D., Setiawan, N. D. 2021. Pemanfaatan metode moving average dalam sistem informasi pendukung keputusan pembelian barang berdasarkan peramalan penjualan dengan berbasis web. *Jurnal Ilmiah Elektronika dan Komputer*, 14(2): 198-207.

Sidik, F., Nurani, T., & Wisudo, S. 2013. Mutu dan perdagangan ikan tuna hasil tangkapan longline yang didaratkan di PPS nizam zachman Jakarta. *Jurnal Buletin PSP*, 21(2): 157-166.

Suharman., Kustanto, H., Yulianto, D., Sudarto., & Situmorang, M. 2022. Aplikasi teknoekonomi untuk kelayakan perencanaan pendirian industri (studi kasus pada industri ATC (Alkali Treated Cottoni) rumput laut). *Majalah Teknik Industri*, 30(1): 34-46.

Sukandar, D., Fitriani, A., Riyadhi, A., Azizah, R. 2018. Characterization of chemical constituent and antibacterial activity of honje fruit skin (*Etlintera elatior*). *AISR Journal*, 14(9): 21-24.

Utami, R., Agustini, T., Amalia, U. 2017. Aplikasi edible coating semi refined karagenan terhadap daya simpan sosis ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 2442-4145.

Utami, R., Kawiji., Nurhartadi, E., Kurniasih, M., & Indianto, D. 2013. Pengaruh minyak atsiri jahe merah dan lengkuas merah pada edible coating terhadap kualitas fillet ikan patin. *Agritech Journal*, 33(4):399-406.

- Wahdi, N., Ambar, A. B., & Yurliasni. 2022. Pengaruh penggunaan ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap daya ikat air dan lemak pada sosis daging sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4): 651-657.
- Wati, R. R., Sriwidodo., & Chaerunnisa, A. Y. 2022. Peningkatan stabilitas Fitokonstituen melalui pendekatan mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 7(1): 39-51.
- Winarti, C., Miskiyah., Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3): 85-93.
- Windyartono, A., Riyanti, R., & Wanniatie, V. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1): 19-23.



