

DAFTAR PUSTAKA

- Afifiyah, S. 2022. *Mengenal asal usul balado: kuliner khas Minang*. Tagar.id. https://www.tagar.id/mengenal-asal-usul-balado-kuliner-khas-minang#google_vignette. Diakses 14 Juni 2025.
- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2013. Perubahan warna, profil protein dan mutu organoleptik daging ayam boiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 116–120.
- Akbar, R., Weriana, Siroj, R. A., & Afgani, M. W. 2023. Experimental research dalam metodologi pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 3(2): 465–474.
- Anggo, A. D. 2018. Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*. 1(2): 21.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC: USA.
- Arlansah, A., & Gularso, T. 2024. Teknologi pengolahan makanan siap saji untuk mendukung ketahanan pangan. Yogyakarta: Penerbit Agro Media.
- Arlansah, R., & Gularso, K. 2024. The effect of brand image and nutrition label on the purchase intention of Lawson's ready-to-eat minimarket products mediated by price. *Asian Journal of Social and Humanities*. 2(12): 2923–2940.
- Arpah. 2001. Penetapan kadaluwarsa produk pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aryani, D., & Jember, M. 2019. Daging ayam ras: Preferensi konsumsi dan implikasinya terhadap perekonomian lokal. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 25(1): 30-42.
- Astuti, M. A. W. 2011. Uji daya bunuh ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan.) terhadap larva nyamuk *Culex quinquefasciatus* Say. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas

Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahahan. *Indonesian Drug and Food Control*. 1-48.

Badan Pusat Statistik. 2021. Persentase penduduk daerah perkotaan hasil proyeksi penduduk menurut provinsi 2015–2035. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. 2022. Pola distribusi perdagangan komoditas daging ayam ras tahun 2022. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. 2023. Jumlah penduduk pertengahan tahun. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. 2023. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting 2007-2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009 tentang batas maksimum cemarkan mikroba dalam pangan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01 2346-2006. Petunjuk pengujian organoleptik atau sensori. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897: 2008 Metode pengujian cemarkan mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Batubara, S. 2024. Potensi bubuk bunga kecombrang sebagai pengawet alami pada siomay ikan tenggiri. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan*. 3: 295–301.

Bindu J, Ravishankar CN, Srinivasa Gopal TK. 2007. Shelf life evaluation of a ready-to-eat black calm (*Villorita cyprinoides*) in indigenous retort pouches. *Journal of Food Engineering*. (78): 995-1000.

Catauro, P. M. & Perchonok, M. H. 2012. Assessment of the long-term stability of retort pouch foods to support extended duration spaceflight. *Journal of Food Science*. 77(1): 29–39.

Chinesta, F., R., Ramón, A., Rodrigo, M. C., Homog-, M. R., Chinesta, F., Torres, & Carmen, M. 2018. Homogenized thermal conduction model for particulate foods. *Journal of Food Engineering*. (80): 80–95.

Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.

Dewi, E. S., El Latifa, S., Fawwarahly, F., & Kautsar, R. 2016. Kualitas mikrobiologis daging unggas di RPA dan yang beredar di pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 379–385.

- Diaz, M. L. M. 2021. Application of emerging sensory methodologies to characterize ready-to-eat-meals. Washington State University.
- Diniyah, N., Subagio, A., & Akhiriani, A. 2015. Pendugaan Umur Simpan “Beras Cerdas” Berbasis Mocaf, Tepung Jagung Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius. 32(1): 1–8.
- Fadhila, P. T. 2015. Pengaruh penambahan bubuk kecombrang terhadap sifat kimiawi dan mikrobiawi nugget tempe selama penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Featherstone S. 2015. Optimising retort operations for canned goods in a complete course in canning and related processes. Oxford: Woodhead publishing.
- Firdaus, H. 2015. Evaluasi mutu minyak kelentik dengan penambahan kapsul antioksidan kulit buah kopi dan bht. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Gunawan, R. N. F. 2022. Analisis Pengaruh Penambahan Komponen Bioaktif Kecombrang (*E. elatior*) dengan Perbedaan Konsentrasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional, dan Sensori Kefir Susu Sapi. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Hajrawati, H., M.F., Wahyuni, W., & Arief, I. 2017. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3): 386-389.
- Harimurti, S., Purnomo, H., & Mahfud, M. 2017. Stabilitas warna antosianin pada berbagai pH dan suhu pemanasan dari ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 45–52.
- Harris, H. dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Palembang. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2): 53-62.
- Haryadi, P. 2007. Teknologi retort pouch: dari ransum tempur sampai ransum darurat. *Foodreview Indonesia*. 2(12): 36-39.
- Haryati, Teti, E., Kgs, A., & Feronika. 2015. Pendugaan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf-life testing (aslt) dengan pendekatan arrhenius pada produk tape ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(1):1-10.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4):124-130.

- Heroux, M., Iannotti, R.J., Currie, D., Pickett, W. and Janssen, I. 2012. The food retail environment in school neighborhoods and its relation to lunchtime eating behaviors in youth from three countries. *Health Place*. 18(6): 1240-1247.
- Hibatullah, A. Y. 2021. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Polar Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Serta Potensi Aplikasinya pada Produk Daging dan Ikan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 177-188.
- Holanda, N.V., Gomes, J.D.S., Santos, S.M.L.D., and Damaceno, M, N. 2017. Shelf Life of Artisanal Dei-Glace Sauce. *Food Science and Technology Campinas*. 38(3): 480-484.
- Howard, S., Adams, J., & White, M. 2012. Nutritional content of supermarket ready meals and recipes by television chefs in the United Kingdom: cross sectional study. *Bmj*, 345.
- Huang, L., dan Hwang, C-A. 2012. In-package pasteurization of ready-to-eat meat and poultry products. *Advanced In Meat, Poultry And Seafood Packaging*. 1(1): 437-450.
- Ilahi, N. F., Ananta, N. L., Advinda, L., & Kes, M. 2021. Kualitas mikrobiologi daging sapi dari pasar tradisional. 283–292.
- Innovaster. 2018. *Hot water spray retort*. <https://www.innovaster-tech.com/hot-water-spray-retort.html>. Diakses 19 Juni 2025.
- Irawan, C. 2013. Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (Free Fatty Aacid) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran Serabut Kelapa dan Sekam Padi. 2(2):29-33.
- Isyanti, M., Andarwulan, N., & Dan Faridah, D. N. 2019. Karakteristik fisik dan fitokimia buah kecombrang (*Etlingera elatior*). *Warta IHP*. 36(2): 96–105.
- Kebede, B. T., Grauwet, T., Magpusao, J., Palmers, S., Michiels, C., Hendrickx, M., & Loey, A. V. 2015. An integrated fingerprinting and kinetic approach to accelerated shelflife testing of chemical in thermally treated carrot puree. *Food Chemistry*. 179: 94.
- Kemenkes RI. 2020. Tabel komposisi Pangan Indonesia (TKPI) daging ayam. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. 2021. Good sensory practices dan bias panelis. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.

- Khoerunnisa, N., Nurlaela, R. S., & Putri, M. K. 2024. Studi literatur: Aktivitas antioksidan bunga kecombrang pada minyak sawit. *Karimah Tauhid*. 3(6): 6990–6996.
- Kumar, R., Johnsy, G., Dhananjay, K., Jayaprahash, C., Nataraju, S., Lakshmana, J. H., Kumaraswamy, M. R., Kathiravan, T., Rajamanickam, R., Madhukar, N., & Nadanasabapathi, S. 2015. Development and evaluation of egg based ready-to-eat (RTE) products in flexible retort pouches. *African Journal of Food Science*. 9(4): 243–251.
- Kurek, M., Šeregelj, V., Herceg, Z., Režek Jambrak, A., & Tiwari, B. K. 2024. Exploring deep eutectic solvent extraction's impact on anthocyanin degradation kinetics in various conditions. *Food Chemistry*. 437: 136234.
- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., Nurhikmat, A., & Susanto, A. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 3(1): 9-20.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., Nugroho, J. W. K., & Widiatmoko, B. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan Arrhenius (Accelerated Shelf Life Testing). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 6(1): 93–99.
- Kusnandar F, Dafi HH, Rahayu WP, Irmawan D. 2023. Evaluasi kecukupan panas dan pengembangan proses alternatif dalam sterilisasi komersial jamur kancing dalam kaleng. *Jurnal Mutu Pangan*. 10(2): 100–107.
- 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.
- Labuza, T.P. 2007. Reactin kinetics of food deterioration. Departement of food science and nutrition. University of Minnesota. http://fscn.cfans.umn.edu/people/faculty/thedore_labuza. (Diakses tanggal 17 Oktober 2024).
- Labuza, T.P. and M.K. Schmidl. 1985. Accelerated shelf-life testing of foods. *Food Technology*. 9(2):57-62.
- Labuza, T.P. dan D. Riboh. 1982. Theory and aplication or arrhenius kinetics to the prediction of nutrien losses in food. *Food Technology*. 36: 66-74.
- Lee, E. S., Park, S. Y., Jeong, Y. G., Jo, B. C., Kim, M., & Ha, S. D. 2015. Quality evaluation and estimation of shelf life of retort-pouched tomato-based and Korean traditional fermented food-based sauces. *Journal of Applied Biological Chemistry*. 58(2): 229–236.

- Lee, H.K., Halim, H.A., Thong, K.L. and Chai, L.C. 2016. Assessment of food safety knowledge, attitude, self-reported practices, and microbiological hand hygiene of food handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 14(55): 1-14.
- Lee, S. Y., Lee, D. Y., Kim, O. Y., Kang, H. J., Kim, H. S., & Hur, S. J. 2020. Overview of studies on the use of natural antioxidative materials in meat products. *Food Science of Animal Resources*. 40(6): 863–880.
- Levita, J. 2019. Perspektif molekular aktivitas antiinflamasi tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) Yogyakarta: Deepublish.
- Lim, T. K. 2014. Edible medicinal and non-medicinal plants: flowers. Dordrecht, Belanda: Springer. (8): 834–843.
- Loe, D. R. A. S., & Budhiyanti, S. A. 2023. Prediksi umur simpan lele asap dengan bumbu rendang yang dikemas dalam retort pouch menggunakan metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Mahmud, E. Z., Ampera, T., & Sidiq, I. I. 2020. Indonesian dishes in the English target novel. *International Journal of Linguistics, Literature and Translation (IJLLT)*, 3(12): 115–123.
- Maimun, T., Arahman, N., Hasibuan, F. A., & Rahayu, P. 2017. Penghambatan Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) pada Buah Kelapa Sawit dengan Menggunakan Asap Cair. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 9 (2): 44-49.
- Meilgaard, M C., Civille, G. V., Carr, B. T., 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. Boca Raton: CRC Press.
- Molerman, N. Harun, dan E. Rosa. 2014. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi ketupuk. *JOM Faperta*. 1(2): 1-11.
- Monday, I E, Francis J I, and Mohammad S U. 2014. Microbiological Quality of Ready-To-Eat Foods (Rice and Moimoi) Sold By Food Vendors in Federal Polytechnic Bali, Taraba State Nigeia. *IOSR Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology* (IOSR-JESTFT). 8 (2): 145-149.
- Mulyono, A. M. W., Afriyanti, A., Basuki, J. S., & Sukaryani, S. 2018. Pendugaan umur simpan sirup buah tin “Kharomah” dengan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Pro Food Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 277–282.
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(2): 55.

- Murti, S., Suharyanto, S., & Kaharuddin, D. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(1): 16–24.
- Nafiyanti, N., Mustahal, M., Syamsunarno, M. B., & Herjayanto, M. 2021. Incubation of *Oryzias woworae* eggs at different temperature on embryo development and hatching performance. *Jurnal Biologi Tropis*. 21(2): 315–323.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan H. S. Rukmini. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri pathogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16(2): 119-125.
- Naufalin, R., Erminawati, & Wibowo, D. N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlingera elatior*) as functional drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 653(1).
- Naufalin, R., Wicaksono, R., & Arsil, P. 2019. Aplikasi cabinet dryer (pengering kabinet) untuk meningkatkan produksi bahan baku pengawet alami buah kecombrang (*Etlingera elatior*). *Dinamika: Journal Pengabdian Masyarakat*. 1(3): 22–27.
- Nisa, K., Fatmawati, T., & Susanto, A. 2021. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap perubahan warna dan mutu sensori pada produk pangan siap saji. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(1): 1–9.
- Nugroho, S. G. P., & Ekantari, N. 2024. Pendugaan umur simpan mangut ikan pari asap dalam kemasan retort pouch dengan metode Accelerated Shelf-Life Test melalui model Arrhenius. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Nurchayanti, A. D. & Timotius, K. H. 2011. Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak polar dan non polar biji selasih (*Ocimum sanctum* Linn). *Jurnal. Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1): 1-6.
- Nurhikmat, Asep, Bandul Suratmo, Nursigit Bintoro, and Suharwadji. 2016. The effect of temperature and time of sterilization on the f value and the physical cans conditions in canned gudeg. *Agritech*. 36(1):71–78.
- Nurlaili, N., Maulida A., Theresia, C., Sandika, F.A., & Hairah, U. 2022. Aplikasi Ekstrak Tanaman Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pengawet Alami pada Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains dan Kesehatan* 4 (2): 198 – 204.

- Nurzaman, F., Djajadisastra, J. & Elya, B. 2018. Identifikasi kandungan saponin dalam ekstrak kamboja merah (*Plumeria rubra L.*) dan daya surfaktan dalam sediaan kosmetik. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 85–93.
- Olivas, G. I., Rodríguez, J. J., Sepulveda, D. R., & Barbosa-Cánovas, G. V. 2003. Residual gas volume effect on quality of retort pouch wet-pack pears. *Journal of Food Process Engineering*. 25(4): 233–249.
- Ou, Ken. 2020. Food-grade retort pouches manufacturer - durable and versatile packaging. <https://www.oumapack.com/retort-pouch/>. Diakses 9 Februari 2025.
- Patel, D., & Rathod, R. 2017. Ready-To-Eat Food Perception, Food Preferences And Food Choice - A Theoretical Discussion. *Worldwide Journal of Multidisciplinary Research and Development* 3(8): 198-205.
- Permana, D. 2023. Tren konsumsi makanan siap saji dan implikasinya terhadap industri makanan Indonesia. Jakarta: Pusat Kajian Industri Makanan Nasional.
- Permana, M. A., Aprianingsih, A., & Fadlullah, H. M. 2023. Consumer behavior and perceive to buy from ready-to-eat meals meat-based products: a case study of rendang tastes processed meats in Indonesia. *Journal of Social Research*. 2(9): 3098–3109.
- Praharasti, A. S., Nugroho, J., Rahardjo, B., & Nurhikmat, A. 2016. Evaluation for Sterilization of Rendang Packaged by Flexible Retort Pouch using Finite Difference Method. *The International Symposium on Agricultural and Biosystem Engineering*. 3: 1-6.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. 2018. Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 218–231.
- Priyadarshini, V. 2015. Purchasing practice of the consumers towards ready-to-eat food products. *Asian Journal of Home Science*. 10(2): 290-295.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2023. Outlook komoditas peternakan: Daging ayam ras pedaging 2023. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. <https://satudata.pertanian.go.id/datasets/publikasi>. Diakses pada 11 Juni 2025.
- Puspandari, N., & Isnawati, A. 2015. Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 5(2): 106–112.
- Putra, G. P., & Wartini, N. M. 2018. Penentuan umur simpan cuka kakao menggunakan metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan

pendekatan Arrhenius. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*. 5(1): 56–65.

- Rahayu anny, suranto, dan T. Purwoko. 2005. Analisis karbohidrat, protein, dan lemak pada pembuatan kecap lamtoro gung (*leucaena leucephala*) terfermentasi *aspergillus oryzae*) bioteknologi. 2(1): 14-20.
- Rahayu, E. S., & Hidayat, D. 2020. Reaksi Maillard dalam sistem pangan: Pengaruh terhadap mutu dan keamanan makanan. *Agritech*. 40(2): 210–218.
- Rahmawati, N., Sudjarwo, E., & Widodo, E. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak herbal terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24 (3): 24-31.
- Ramadhani WM, Rukmi I & Jannah SN. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8–16.
- Rejeki, R. S. 2017. Pengaruh Sterilisasi Terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Keasaman Rendang Daging Sapi Retort Pouch. *Surakarta*.
- Risna, Y. K., Harimurti, S., Wihandoyo, W., & Widodo, W. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1): 1–7.
- Ritonga, A. M., Masrukhi, & Siswantoro, S. 2020. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(1): 11–18.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. 2020. Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*. 2(2).
- Salim, M. R. 2014. Aplikasi model Arrhenius untuk pendugaan masa simpan sosis ayam pada penyimpanan dengan suhu yang berbeda berdasarkan nilai TVB dan pH. *Thesis*. Universitas Pasundan. 1–71.
- Saludung, J. 2015. Sirup kecombrang josani aneka rasa. Fakultas Teknik. Lembaga Balai Penelitian Universitas Negeri Makassar. [Proseding].
- Saragih, D. S., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. 2021. Sterilisasi Komersial Cassava Chunk pada Kemasan Hermetis Standing Pouch dan Perubahan Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 26(2): 184–191.
- Sarasvati, G. R., & Herawati, M. M. 2017. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Dan Kadar Air Terhadap Nilai Gizi Jagung (*Zea mays L.*) Pipilan Kering Untuk Pakan. *Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana*.

- Saraswati, P. W., & Nocianitri, K. A. 2021. Pola pertumbuhan *Lactobacillus sp.* F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 10(4): 621–630.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., & Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Liberty: Yogyakarta.
- Suherman, D., Irdawati, & Andrian. 2024. Growth Pattern of Thermophilic Bacterial Isolate SSA-16 from Sapan Sungai Aro Hot Springs. *Serambi Biologi*. 9(2): 193-198.
- Sundari, S., & Fadhliani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*. 1(1): 25-28.
- Supardi, A. 2021. Kecombrang, tumbuhan khas Indonesia yang kaya manfaat. Mongabay Indonesia. <https://mongabay.co.id/2021/04/01/kecombrang-tumbuhan-khas-indonesia-yang-kaya-manfaat/>. Diakses pada 12 Juni 2025.
- Suryana, E. A., Martianto, D., & Baliwati, Y. F. 2019. Pola konsumsi dan permintaan pangan sumber protein hewani di Provinsi Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. *Analisis Kebijakan Pertanian*. 17(1): 1–12.
- Suryana, E.A., D. Martianto., Y. F. Baliwati. 2019. Consumption Patterns and Food Demand for Animal Protein Sources in West Nusa Tenggara and East Nusa Tenggara Provinces. *Analisis Kebijakan Pertanian*. Vol.17: 1-12.
- Syarif RA, Sari F, Ahmad AR. 2015. Rimpang kecombrang (*Etlingera elator jack*) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 102–106.
- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor: Pusat Studi Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Tagar.id. 2022. Mengenal asal usul balado, kuliner khas Minangkabau. <https://www.tagar.id/mengenal-asal-usul-balado-kuliner-khas-minang>. Diakses pada 11 Juni 2025.
- Tampubolon, O. T., S. Suhatsyah, S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III. Fakultas Farmasi. UGM. Yogyakarta.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5: 2.
- TechSci Research. 2025. *Indonesia Ready-To-Eat Food Market By Product Type (Ready-To-Heat and Ready-To-Cook), By Region, Competition, Forecast and Opportunities2020-2030F*. Diakses dari

<https://www.techsciresearch.com/report/indonesia-ready-to-eat-food-market/19748.html> pada 12 Juni 2025.

- Temgire, M. K., Waghmare, R. B., & Rathod, S. D. 2021. Development and quality evaluation of shelf-stable ready-to-eat food products. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 10(1): 1234–1243.
- Temgire, S., Borah, A., Kumthekar, S., & Idate, A. 2021. Recent trends in ready to eat/cook food products: A review. *The Pharma Innovation Journal*. 10(5): 211–217.
- Tivani, I. 2018. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *PSEJ Pancasakti Science Education Journal*. 3(1): 43-48.
- Triyannanto E., Lee K. T. 2014. Effects of sucrose stearate addition on the quality improvement of ready-to-eat samgyetang during storage at 25°C. *Korean Journal of Food Science*. 34:681-689.
- Ulfa, A. M., Retnaningsih, A., & Aufa, R. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit Dan Minyak Zaitun Kemasan Secara Alkalimetri. *Jurnal Analis Farmasi*. 2(4): 242-250.
- Umiarti, R. 2020. Kontribusi ayam broiler dalam pangan protein hewani di Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Kesehatan Hewan. 102-115.
- Utami, M. R., & Ardiyanti, Y. 2019. Analisis aktivitas toksisitas beberapa minyak atsiri dengan metode brine shrimp lethality test. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 3(1): 14–20.
- Warsito, H., Rindiani, R., & Nurdyansyah, F. 2015. *Ilmu bahan makanan dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Williams, T. S. 2018. Choosing the optimum retort sterilization process. <http://www.retorts.com/white-papers/choosing-the-optimum-retort-sterilization-process/>. Diakses 19 Februari 2025.
- Winarno, F.G. 2006. *Sterilisasi Komersial*. EMBRIO Press. Jakarta.
- Wogu, M. D., Omoruyi, M. I, Odeh, H. O. and Guobadia, J. N. 2011. Microbial load in readyto-eat rice sold in Benin City. *Journal of Microbiology and Antimicrobials*. 3(2): 29-33.
- World Health Organization (WHO). 2022. Nutrition in Southeast Asia: Challenges and policy responses. <https://www.who.int/southeastasia/health-topics/nutrition> Diakses 10 Januari 2025.

- Wulandari, N., & Fatmariyanti., R. 2021. Memilih minyak goreng: pertimbangan karakteristkik kimia dan stabilitasnya selama penggorengan. Bogor: IPB Press.
- Yusuf, M. H., Jurusan, D., Pangan, T., Jendral, J., Yani, A., & Telp, U. 2014. Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa Horan*) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus. *Edible* III: 1–11.

