

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. 2023. Kadar protein, susut masak dan organoleptik rendang khas-Pidie yang diberi penambahan bawang putih (*Allium sativum*) pada konsentrasi yang berbeda. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2): 111–124.
- Afiyah, D. N., & Muhimah, A. 2017. Pengaruh penambahan tepung kecombrang (*Etlingera eliator*) dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas mikrobiologi bakso ayam. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 2(2): 32–38.
- Akbar, R., Weriana, W., Siroj, R. A., & Afgani, M. W. 2023. Experimental research dalam metodologi pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2): 465–474.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis*. 17th ed. Washington DC: Association of Official Agricultural Chemists.
- Arisandhy, A., Wulandari, N., & Budi, F. S. 2024. Wet extraction process and its physicochemical changes in virgin coconut oil. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 25(4): 1-18.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. *SNI 01-2346-2006: Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Damayanti, A. 2022. Perbandingan karakteristik nasi ready-to-eat dalam kemasan aluminium standing retort pouch dan nylon standing retort pouch (Disertasi, Fakultas Teknik Unpas).
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. 2020. Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4): 151–157.
- Fadhila, P. T. 2015. Pengaruh penambahan bubuk kecombrang terhadap sifat kimiawi dan mikrobiawi nugget tempe selama penyimpanan. *Universitas Jenderal Soedirman*.

- Fanani, N., & Ningsih, E. 2018. Analisis kualitas minyak goreng habis pakai yang digunakan oleh pedagang penyetan di daerah Rungkut Surabaya ditinjau dari kadar air dan kadar asam lemak bebas (ALB). *Jurnal Iptek*, 22(2): 59–66.
- Fauzia, N. 2023. Kajian umur simpan keju cheddar olahan menggunakan metode accelerated shelf-life test (ASLT) model Arrhenius. Disertasi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hadinoto, S., Kolanus, J. P., & Manduapessy, K. R. 2016. Karakteristik mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap menggunakan asap cair dari tempurung kelapa. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(1): 20–26.
- Harris, H., & Fadli, M. 2014. Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (*Rasbora* sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2): 53–62.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., & Pratama, R. I. 2017. Pendugaan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) model Arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Izzah, A. N., Nurtiana, W., Ningrum, M. A., Anggraeni, S., Nugroho, I., Hasanah, A. S., & Febriyani, R. 2024. *Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes: A brief review: Pengaruh perlakuan daging sapi pada suhu berbeda terhadap perubahan mioglobin: review singkat*. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(01): 1–8.
- Joko Hermanianto, M. A., & Jati, W. K. 2000. Penentuan umur simpan produk ekstrusi dari hasil samping penggilingan padi (menir dan bekatul) dengan menggunakan metode konvensional, kinetika arrhenius dan sorpsi isothermis (shelf-life determination of extruded snack food). *Bul. Teknol. dan Industri Pangan*, 11(2): 33–41.
- Julian, G. J., & Sutedja, A. M. 2024. Dry aging pada daging sapi dan babi. *ZIGMA*, 39(1): 1–12.

- Kumara, C. J. 2021. Efektivitas flavonoid, tanin, saponin dan alkaloid terhadap mortalitas larva *Aedes aegypti* (Disertasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., Nurhikmat, A., Balai, A. S., Teknologi, P., & Alam, B. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch (*Thermal process of fried rice in retort pouch packaging and its shelf life prediction*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1): 9–21.
- Kusumawati, E., Supriningrum, R., & Rozadi, R. 2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun kecombrang *Etlingera elatior* (Jack) RM SM terhadap *Salmonella typhi*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1): 1–7.
- Lutfitasari, H. 2017. Efektivitas penyuluhan gizi dengan media flash card dan poster dalam peningkatan pengetahuan siswa tentang keamanan makanan jajanan sekolah (Studi pada siswa SDN Pandean Lamper 03 Semarang) (Disertasi, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1): 64–78.
- Maiyena, S., & Mawarnis, E. R. 2022. Kajian analisis konsumsi daging sapi dan daging babi ditinjau dari kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1): 3131–3136.
- Manik, N. D., Budiharti, N., & Priyasmanu, T. 2023. Penerapan material requirement planning pada perencanaan bahan baku produk mesin industri. *Jurnal Valtech*, 6(1): 27–33.
- Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. 2021. Masa simpan aneka sambal dari bahan nabati menggunakan metode accelerated shelf life testing: Kajian literatur. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2): 459–468.
- Mardiana, N. A., Kurniawan, H., Wirawantoro, A., Purnomo, P., & Prasetyo, B. 2023. Effect of storage time on quality of bebek ungkep in retort pouch. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1200(1).

- Maryanto, M. C. 2025. Uji efektifitas antioksidan ekstrak daun kecombrang (*Etlintera elatior*) dengan metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*).
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. 2022. Pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai pH dadih fortifikasi vitamin D3. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1): 126–134.
- Meldida, C. 2021. Studi literatur faktor pengolahan produk bakery terhadap kadar antioksidan (Disertasi, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N. E., & Jaynaythi, B. 2021. Total plate numbers test (ALT) on boiled mackarel tuna (*Euthynnus affinis*) to the different boiling time with the pour plate method. *Aurelia Journal*, 2(2): 165–169.
- Naufalin, R., Wicaksono, R., Nurhopipah, P., & Nugroho, M. Y. 2025. Inovasi produk yoghurt kecombrang dan peningkatan kapasitas produksi di UMKM Yoghurt Sehati. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UNSOED*, 14: 196–200.
- Paramesti, E., & Ikrawan, Y. 2022. Pengaruh waktu sterilisasi retort terhadap karakteristik nasi ready to eat (Disertasi, Fakultas Teknik Unpas).
- 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., Herawati, E. R. N., Nurhikmat, A., Susanto, A., & Angwar, M. 2014. Optimasi proses sterilisasi rendang daging dengan menggunakan kemasan retort pouch. *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan dan Energi Terbarukan*, 1: 463–467.
- Purnama, I., Safitri, A. R., & Ali, A. M. 2024. Study literatur manajemen penyimpanan bahan pakan jagung, dedak dan tepung ikan untuk ternak unggas. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(2): 35–42.
- Ramadhani, A. A., Widati, A. S., & Rosyidi, D. 2022. Chemical characteristics of beef rendang from the results of coconut milk substitution with Fibercreme. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.

- Ramadhani, K. F. 2020. Perbedaan sifat fisik, organoleptik, kandungan protein dan mutu lemak rendang daging dengan variasi bahan pengganti santan (Disertasi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Rasyadi, Y., Agustin, D., Aulia, G., Merwanta, S., & Hanifa, D. 2021. Formulasi lip balm ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etlintera elatior* (Jack)) dan uji stabilitas menggunakan metode freeze and thaw. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2): 54–61.
- Romadhona, E. M., & Hendrawan, I. 2024. Analisa dan uji teknis mesin retort untuk produksi bumbu rendang (Disertasi, Institut Teknologi Indonesia).
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Sriwijaya University*.
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A., & Syamsiar, S. 2020. Pengaruh jenis bahan pengemas, suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu buah tomat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 27(3): 274–286.
- Sangadji, I., Jurianto, J., & Rijal, M. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 8(1): 47–58.
- Santika, M. A., & Batubara, S. C. 2024. Potensi bubuk bunga kecombrang sebagai pengawet alami pada siomay ikan tenggiri. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3: 735–747.
- 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.
- Sari, D. P. 2023. Potensi prebiotik dan stabilitas ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) teren kapsulasi maltodekstrin dan gelatin terhadap pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus* (Disertasi, Universitas Kristen Duta Wacana).
- Sari, L. D. N., & Rosyidi, I. D. 2021. Analisis kualitas fisik dan total plate count (TPC) rendang daging sapi (Studi kasus rumah makan Padang di Kota Blitar) (Disertasi, Universitas Brawijaya).

- Sembiring, S. B., Putra, I. N. K., & Arihantana, N. M. I. H. 2019. Studi cemaran mikroba pada rendang sapi di rumah makan Padang di Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1): 75.
- Septiandhani, A., & Herawati, M. M. 2025. Pengaruh konsentrasi gelatin dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pada velva jambu biji. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1): 72–82.
- Setiawan, A., Islamiyati, D., & Safitri, E. 2024. Formulasi sediaan krim ekstrak daun kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) RM SM.) dan uji efektivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* penyebab jerawat. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3).
- Sianipar, D., Syahrul, S., & Loekman, S. 2017. Study on the effects of different packaging materials used on the quality of catfish meatballs during storage at room temperature (Disertasi, Riau University).
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. 2018. Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2).
- Silitonga, B. G., Mushollaeni, W., & Rahmawati, A. 2023. Pemanfaatan bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa*) menjadi kerupuk: Tinjauan sifat fisikomia dan organoleptik kerupuk. *Journal of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 1(2): 50–57.
- Soesetyaningsih, E., & Azizah, A. 2020. Akurasi perhitungan bakteri pada daging sapi menggunakan metode hitung cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3): 75–79.
- Sulistyaningsih, E., & Wardani, S. 2022. Edukasi penggunaan bahan pengawet makanan pada kelompok produksi wingko babat di Karangwuni, Rongkop Gunungkidul. *Journal of Community Service (JCS)*, 1(2): 56–62.
- Sulistyowatiningsih, S., & Wijaya, H. 2022. Evaluasi penyebab hasil invalid pada pemeriksaan RT-PCR pasien COVID-19. *Jurnal SainHealth*, 6(1): 1–7.
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. 2020. Pendugaan umur simpan snack bar pisang dengan

- metode Arrhenius pada suhu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(2).
- Syafutri, M. I., dkk. 2016. Effects of varieties and cooking methods on physical and chemical characteristics of cooked rice. *Rice Science*: 282–286.
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. 2023. Jenis-jenis penelitian dalam penelitian kuantitatif dan kualitatif. *QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1): 13–23.
- Talogo, A. S. M. 2014. Pengaruh waktu dan temperatur penyimpanan terhadap tingkat degradasi kadar amoksisilin dalam sediaan suspensi amoksisilin–asam klavulanat. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1): 12–19.
- Varalakshmi, K., Devadason, P., Babji, Y., & Rajkumar, R. S. 2014. Retort pouch technology for ready to eat products – an economic analysis of retort processing plant. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 7(1): 78–84.
- Wogu, M. D., Omoruyi, M. I., Odeh, H. O., & Guobadia, J. N. 2011. Microbial load in ready-to-eat rice sold in Benin City. *Journal of Microbiology and Antimicrobials*, 3(2): 29–33.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. 2015. Analisa kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (total plate count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 237–248.
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 303–312.
- Yusuf, M. H., dkk. 2014. Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus. *Edible*, 3(1): 1–11.