

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur, dkk. 2012. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensoris*. Purwokerto: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Jenderal Soedirman.
- Alfian, R., dan Susanti, H. 2012. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dengan Variasi Tempat Tumbuh secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 2(1): 73-80.
- Alfaridz, F. dan Amalia, R. 2018. Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*. 16(3), 1–9.
- Alloy, S., Albertus., dan Istiyani, CP. 2008. Mozaik Dayak: Keberagaman Sub Suku dan Bahasa Dayak di Kalimantan Barat, Institut Dayakologi, Pontianak.
- Aminudin, M., dan Habib, I. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di *Rice Cooker* dengan Nasi yang Dikukus. *Jurnal Mutiara Medika*, 9 (2) :18-22.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal zarah*. 6(1), 21-29.
- Astuti N.P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. [karya tulis ilmiah]. Program Studi Gizi Diploma III Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Muhammadiyah Surakarta .
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cahyanta, A.N. 2016. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Pare Metode Kompleks Kolorimetri Dengan Pengukuran Absorbansi Secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1), 58-61.
- Darmadi, H. 2016. Dayak Asal-Usul dan Penyebarannya di Bumi Borneo, *Jurnal Pendidikan Sosial*, 3(2): 323-334.
- DEPKES RI. 2011. Buku Saku Diare Edisi 2011. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Di Carlo, G., Mascolo, N., Izzo, A. A., dan Capasso, F.1999. *Flavonoids: Old and New Aspects of a Class of Natural Therapeutic Drugs, Life. Sci.*, 65 (4): 337-53
- Dwiari, S. R., D. D. Asadayanti, Nurhayati, M. Sofyaningsih, S. F. A. R. Yudhanti, dan I. B. K. W. Yoga. 2008. Teknologi Pangan (JILID 2) Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

- Estiasih, T., dan Ahmadi Kgs. 2009. Buku Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Estrela, C., Sydney, G. B., Bammann, L. L., dan Felipe, Jr. O. 1995 .*Mechanism of Action Calcium and Hydroxyl Ions of Calcium Hydroxide on Tissue and Bacteria, Brazil*. 6 (2): 85-90.
- Endarini, L. H. 2016. *Modul Bahan Ajar Cetak Farmasi Farmakognisi dan Fitokimia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Fadillah, A., Rahmadani, dan A., Rijai, L. 2017. Analisis Kadar Total Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelubut (*Passiflora foetida* L.). *Processing of the 5<sup>th</sup> Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. (21-27) Universitas Mulawarman. Fakultas Farmasi.
- Fardiaz, D. 1998. *Mikrobiologi Pangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology. Second Edition. New York Washington DC-Boca Raton Boston: CRC Press*.
- Fidrianny, I. Sukrasno., dan Wirasutisna, K. R. 2007. Pengaruh Perebusan Terhadap Kandungan Flavonoid Dalam Daun Singkong. *Jurnal Obat Bahan Alam*. 6(2), 55-59.
- Hootman, R. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation. ASTM*, Philadelphia.
- Julianto,T.S. 2016. *Minyak Atsiri Bunga Indonesia*, Deepublish, Yogyakarta. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera.
- Junaidi, E., dan Anwar, Y.A.S. 2015. *Produksi Asam Galat dari Limbah Buah Lokal Di Pulau Lombok secara Enzimatis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Kemenristek.
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Khotimah, H. Agustina, R., dan Ardana. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus Atropurpureus* L. *Benth*).
- Kotler, Philip., dan Keller K Lane. 2006. *Manajemen Pemasaran*, Jakarta:Ghalia .Indonesia.
- Kusmayadi, Ayi., dan Dadang Sukandar. 2008. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. Deptan. Jakarta.

- Kramadibrata, K. 2011. Keanekaragaman JA bambu di Pulau Sumba. *Berita Biologi* 10 (5), 635-639.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lawless, H., dan Heymann, H. 2013. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer Science and Business Media, New York.
- Lund, D.B. 1977. *Effect of Heating Processing on Nutrients*. The AVI Publ. Co. Inc, Westport, Connecticut.
- Loebis, E., Junaidi., dan Irma. 2017. Karakterisasi Mutu Dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *Biopropal Industri* Vol.8 (1): 33-46.
- MaflahahI.2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agrointek* 6 (2): 118-122.
- Matti A. Niissalo, Gillian S. Khew, Edward L. Webb., dan Jana Leong-Škorničkov. 2016. *Notes on Singaporean native Zingiberales II: revision of Marantaceae, with a new generic record and notes on naturalised and commonly cultivated exotic species*.289 (3) :201-224.
- Miden, MS. 2014. *Dayak Bukit: Tuhan, Manusia, Budaya*. Institut Dayakologi, Pontianak.
- Mierziak, J., Kostyn, K., dan Kulma, A. 2014. *Flavonoids as Important Molecules of Plant Interactions with the Environment*. *Molecules*. 19(10), 16240–16265.
- Mirzoeva, O. K., Grishanin, R. N., Calder, P. C.1997. *Antimicrobial Action of Propolis and Some of Its Components: the Effect on Growth, Membrane Potential and Motility of Bacteria*, *Microbial. Res.*, 152 (5): 239-46.
- McDonald, S.T. 2018. *A Review of Color Flavor Interaction in Food and its Application in Food Product Development*. *Advances In Food Technology Nutritional Sciences*, 4(1): 23-27.
- Panche, A.N., Diwan, A.D., dan Chandra, S.R. 2016. Flavonoids : an overview. *J. Nutr. Sci*, 5: 1-15.
- Parubak, A. S. 2019. Senyawa flavonoid yang bersifat antibakteri dari akway (Drimys beccariana. Gibbs). *Chemistry Progress*, 6(1).
- Palawe, J.F.P., dan J. Antahari. 2018. TPC (*Total Plate Count*), WAC (*Water Adsorbtion Capacity*) Abon Ikan Selar dan Cooking Loss Daging Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(2), 57-60
- Pemerintah Indonesia. Peraturan Kepala Badan POM No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009. tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

- Prashant T, Kumar, B., Kaur, M., Kaur, G., Kaur, H. 2011. *Phytochemical screening and Extraction:A Review. Internationale Pharmaceutica Science Vol.1 Issue1*
- Prasonto,D., Riyanti, E., dan Gartika, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *Odonto: Dental Journal*, 4(2), 122-128.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying.*Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Raharjo., dan Julia T. M., 1988. Uji Indrawi. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahmadi, I. 2019. *Processing Technology of Ketupat. Jurnal Pangan*, 28(2), 161-170.
- Riyana, R. 2008. Mutu dan Daya Simpan Air Kelapa (*Cocos nucifera L.*) yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik.*Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Pertanian.
- Safrida, Y.D., Hardiana., dan Mauliyana. 2021. Uji *Total Plate Count* (TPC) Bakteri pada Minuman Teh Poci *Homemade* di Gampong Banda Aceh. *Serambi Engineering*, 6(2), 1790-1796.
- Sari, Y., Afriyansyah, B., dan Juairiah, L. 2019. Pemanfaatan daun sebagai bahan pembungkus makanan di kabupaten Bangka tengah.*Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(2): 48-56.
- Saloko, S. dan., Purwayanti, S. 2019. *Kemasan Millenials Green, Commercial, Smart, And Scientific*. Pontianak :Top Indonesia.
- Setiadi, J Nugroho. 2008. Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi Untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran. Cetakan ketiga, Kencana Media Group. Jakarta.
- Siadi, K. 2012. Ekstrak Bungkil Biji Jarak Pagar (*Jatropha curcas*) Sebagai Biopestisida yang Efektif Dengan Penambahan Larutan Nacl. *Jurnal MIPA*. 35:1.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudrajad, H. 2004. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Lama Perebusan (*Blanching*) terhadap Gambaran Makroskopis dan Kadar Minyak Atsiri Siplisa Dringo (*Acorus calamus L.*). *Artikel Media Litbang Kesehatan*,2004; Vol 14:4.

- Suhanda, R. 2012. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Analisa Boraks pada Bubur Ayam yang Dijual di Kecamatan Medan Sunggal Tahun 2012. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Analisa Boraks pada Bubur Ayam yang Dijual di Kecamatan Medan Sunggal Tahun 2012.
- Suhartatik. 2013. Aktivitas antioksidan antosianin beras ketan hitam selama fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (1) : 115-119.
- Sulthoniyah TS, Sulistiyati DT dan Suprayitno E. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Thpi Student Journal*. I (1) : 33-45.
- Thohari, N.M., Pestariati, dan W. Istanto. 2019. Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate L.*) Sebagai Media Alternatif NA (*Nutrient Agar*) Untu Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Analisis Kesehatan Sains*, 8(2), 725-737.
- Vairappan, C. S., Nagappan, T., Hui, L. T., dan Kulip, J. 2015. *Chemical constituents and biological activities of essential oils from four species of bamboo genus Schizostachyum*. *J Trop Biol Conserv* 2015; 12:127-136.
- Wardhani, G. A. P., Azizah, M., dan Hastuti, L. T. 2020. Nilai Total Flavonoid dalam *Black Garlic (Alluimsativum L.)* Berdasarkan Fraksi Pelarut dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1) : 20-27.
- Watts. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada : University of Manitob.
- Wijaya, D. P., Paendong, J. E., dan Abidjulu, J. 2014. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari daun nasi (*Phrynium capitatum*) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal MIPA*, 3(1):11-15.
- Winarno, F.G., dan B.S. Laksmi. 1974. Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Xu, B.J., dan Chang, S.K.C. 2007. *A comparative study on phenolic profiles and antioxidant of legumes affected by extraction*. 72: SI 59-66.
- Zhu, H., Wang, Y. Z., Liu, Y. X., dan Xia, Y. L. 2009. *Analysis of Flavonoids in Portulaca oleracea L. by UV-Vis Spectrophotometry with Comparative Study on Different Extraction Technologies*. In *Food Analytical Methods*. 3, 90-97.