

DAFTAR PUSTAKA

- Alfaridz, F. dan Amalia, R. 2018. Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*. 16(3), 1–9.
- Alves, L. A., Almeida S. J. B., dan Giuliatti, M. 2007. Solubility of D-glucose in Water and Ethanol/Water Mixtures. *Journal of Chemical & Engineering Data*. 52(6), 2166-2170.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., dan Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1), 88-93.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., dan Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1), 88-93.
- Amin, W. R. 2017. Kupatan, Tradisi Untuk Melestarikan Ajaran Bersedekah, Memperkuat Tali Silaturahmi, Dan Memuliakan Tamu. *Al-A'raf: Jurnal Pemikiran Islam dan Filsafat*. 14(2), 267-282.
- Anonymous. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. Ebookpangan.com
- Aprillio, A. D. N. 2020. Pengaruh Lama Perebusan Rambut Jagung Terhadap Sifat Kimia, Fitokimia, Dan Organoleptik. *Skripsi*. Semarang: Univertas Semarang, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal zarah*. 6(1), 21-29.
- Arrohmah. 2007. Studi Karakteristik Klorofil Pada Daun Sebagai Material *Photodetector Organic*. *Skripsi*. Surakarta: Univertas Sebelas Maret, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- BSN. 2009. SNI 01-7388-2009 tentang Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chandra, L., Marsono, Y., dan Sutedja, A. M. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 13(2), 57-68.
- Dharmadewi, A. I. M. 2020. Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. *Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 9(2), 171-176.

- 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 5th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. (21-27) Universitas Mulawarman. Fakultas Farmasi.
- Fauziah, K. N. 2016. Pengembangan Produk Ketupat Cepat Masak. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology. Second Edition*. New York Washington DC-Boca Raton Boston: CRC Press.
- Ferreira, O., dan Pinho, S. P. 2012. Solubility Of Flavonoids In Pure Solvents. *Industrial & Engineering Chemistry Research*. 51(18), 6586-6590.
- Fidrianny, I. Sukrasno. Wirasutisna, K. R. 2007. Pengaruh Perebusan Terhadap Kandungan Flavonoid Dalam Daun Singkong. *Jurnal Obat Bahan Alam*. 6(2), 55-59.
- Fingky, A. 2018. Sungkui Makanan Tradisional Kalimantan Barat. <http://wadaya.rey1024.com/budaya/detail/sungkui-makanan-tradisional-kalimantan-barat-1>, Di akses pada tanggal 3 Februari 2023 pukul 20.58.
- Global Biodiversity Information Facility. 2011. The Global Biodiversity Information Facility. <https://www.gbif.org/publisher/e196c8d6-f795-463c-80c4-310dd14ee50b>, diakses pada 10 Februari 2022 pukul 10.27.
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *JOM Faperta*. 3(2), 1-15.
- Handayani, H., dan F.H. Sriherfyna. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonik Bath (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1), 262-272.
- Hasim, H., Falah, S., dan Dewi, L. K. 2016. Effect Of Boiled Cassava Leaves (*Manihot Esculenta Crantz*) On Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. *Current Biochemistry*. 3(3), 116-127.
- Hidayat, R. 2020. Performa Alat Oven Steam Pada Pengolahan Ikan Pindang Tongkol (*Euthynnus Spp*). *Jurnal Lemuru*. 2(2), 54-62.
- Kesuma, A. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral Dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium Officinale*). *Skripsi*. Palembang: Univertas Sriwijaya, Fakultas Pertanian.
- Kotler, P., dan Keller, K. L. 2006. Manajemen Pemasaran, Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Kramadibrata, K. 2010. Reinwardtia: A Journal on Taxonomic Botany Plant Sociology and Ecology. 13(2), 217,

- Li, R., Hu, H. B., Li, X. F., Zhang, P., Xu, Y. K., Yang, J. J., dan Wang, Y. F. 2015. *Essential Oils Composition and Bioactivities of Two Species Leaves Used As Packaging Materials In Xishuangbanna, China. Food Control.* 51, 9-14.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh Edible Coating Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna, Dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal.* 1(2), 177-185.
- 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.
- Mendra, D. 2021. 5 Makanan Khas Sanggau yang Wajib Dicoba <https://www.celebes.co/borneo/makanan-khas-sanggau>. Di akses pada tanggal 15 juni 2021 pukul 19.58.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(4), 259-267.
- Mierziak, J., Kostyn, K., dan Kulma, A. 2014. Flavonoids as Important Molecules of Plant Interactions with the Environment. *Molecules.* 19(10), 16240–16265.
- Noviadji, B. R. 2014. Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. *Artika.* 1(1), 10-21.
- Nurjannah., Zulhamsyah., dan Kustiyariyah. 2005. Kandungan Mineral dan Proksimat Kerang Darah (Anadara Granosa) yang Diambil Dari Kabupaten Boalemo, Gorontalo. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan.* 3(2), 15-24.
- 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.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., dan Chandra, S. R. 2016. *Flavonoids: An overview. Journal of Nutritional Science.* 5(7), 1-15.
- Puspitasari, A. D., dan Prayogo, L. S. 2016. Pengaruh waktu perebusan terhadap kadar flavonoid total daun kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia.* 1(2).
- Rahmadi, I. 2019. *Processing Technology of Ketupat. Jurnal Pangan.* 28(2), 161-170.
- Rifqi, M. M. A. 1995. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Daun Lerek (*Phrynium Pubinerve* Blume) Terhadap *Staphylococcus Aureus Atcc 25923* Secara In Vitro. *Skripsi.* Palembang: Univertas Sriwijaya, Fakultas Kedokteran.
- Rinjani, S., dan Sobari, E. 2018. Homogenisasi Susu Beras Menggunakan Metode Pasteurisasi. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar.* 187-193.

- Riyana, R. 2008. Mutu dan Daya Simpan Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Pertanian.
- Rosnah, R., Hendra, M., dan Kusumawati, E. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Simplisia Daun Apah (*Alburtisia Papuana Becc.*) Yang Digunakan Sebagai Penyedap Makanan Oleh Masyarakat Kab. Tana Tidung Terhadap Angka Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 2(1), 22-27.
- Rundh, B. 2016. The Role of Packaging Within Marketing and Value Creation. *British Food Journal*. 118(10), 2491-2511.
- 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.z
- Setiadi, J. N. 2008. Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi Untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran, Kencana Media Group. Jakarta
- Shinoki, A., Lang, W., Thawornkuno, C., Kang, H. K., Kumagai, Y., Okuyama, M., dan Hara, H. 2013. A Novel Mechanism for The Promotion of Quercetin Glycoside Absorption by Megalo α -1, 6-glucosaccharide in the Rat Small Intestine. *Food chemistry*. 136(2), 293-296.
- Sudarmadji, S., dan Haryono, B. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Libery. Yogyakarta.
- Sukrasno., Durin., S. M., dan Fidrianny, I. 2005. Kandungan Flavonoid Dalam Sayuran Segar Dan Hasil Olahannya. *Skripsi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Sundari, D., Almashyuri., dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. 25(4), 235 – 242.
- Susilawati, S., Nurainy, F., dan Nugraha, A. W. 2014. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa (*The Influence of Purple Sweet Potato Increment og Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 19(3), 243-256.
- Thohari, N. M., Pestariati. dan Istanto, W. 2019. Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) Sebagai Media Alternatif NA (*Nutrient Agar*) Untuk Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Analisis Kesehatan Sains*. 8(2), 725-737.
- Thomy. 2022. 6 Kuliner dan Makanan Khas Kabupaten Sanggau. <https://kataomed.com/kuliner/6-kuliner-dan-makanan-khas-kabupaten-sanggau>. Di akses pada tanggal 7 Februari 2023 pukul 20.58.
- Wardhani, G. A. P., Azizah, M., dan Hastuti, L. T. 2020. Nilai Total Flavonoid dalam *Black Garlic (Allium sativum* L.) Berdasarkan Fraksi Pelarut dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(1), 20-27.

- 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.
- Zhu, H., Wang, Y. Z., Liu, Y. X., and 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.