

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-3741-2013. Minyak Goreng. Jakarta. 23 Hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional . 2012. SNI No 7709:2012. Minyak Goreng Sawit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 7474:2020. *Rendang Daging Dalam Kemasan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasioanal.
- Adry, M. R., Putri, D. Z., Riani, N. Z., & Marta, J. 2018. The Potency of Sea Fishery in West Sumatra. *Advances in Economics, Business and Management Research*, 57(Piceeba), 391–396.
- Agustini, N. T., Bengen, D. G., & Prartono, T. 2016. Asosiasi Kerang Lokan Geloina Erosa Solander 1786 Dan Mangrove Di Kawasan Pesisir Kahyapu Pulau Enggano, Provinsi Bengkulu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 8(2), 613–624.
- Akbar, A. dan Gusnita, W. 2020. Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 1(2): 11-117.
- Albert, D. D. A., Bujeng, V., & Chia, S. 2022. Identification Of Mollusc Remains (Bivalve And Gastropod) From Archaeological Sites In Semporna, Sabah. *Tropical Life Sciences Research*, 33(2), 196–237.
- Apandi I, Restuhadi F. dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Sensori Terhadap Produk Atribut Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta* 3(1).
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. 2021. Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238.
- Aryasa, I Wayan T., Artini, Ni P. R. 2022. Antibakteri Cuka Apel Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus Secara In Vitro. Surabaya : *The Journal of Muhamadiyah Medical Laboratory Technologist*. Vol: 5, No.2 (106-114).
- Asmaq, N., & Warsito, K. 2023. Effect of Adding Batak Onions (*Allium chinense* G. Don.) on Water Content and Ash Content of Mutton Meat Rendang. *Asian Journal of Advances in Agricultural Research*, 23(2 SE-Original Research Article), 20–24.

- Azima, F., Novelina, and Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau. *International Journal on Advance Science Engineering Information Technology*. 6(4): 465-468.
- Cahyani Fs., 2018. Penetapan Konsentrasi Asam Cuka Yang Diperdagangkan, Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Chamel, A. 2022. Penentuan Umur Simpan Rendang Itik Dalam Berbagai Kemasan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius. [Skripsi] Universitas Andalas.
- Chamidah, A. 2002. Pengaruh dan Queen's Elita Ch. Pengolahan Terhadap Kualitas Gelatin Kulit Ikan Hiu. Seminar Nasional PATPI. ISBN : 979-95249-6-2, Malang.
- Cheung, P. C. K., and Mehta, B. M. 2015. Handbook of Food Chemistry (Vol. 11). Springer Berlin Heidelberg. 1175 p.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., and Fennema, O. R. 2017. Fennema's food chemistry. Boca Raton: CRC press. 1125 p.
- Davidson, D., Daud, S., & David, A. 2018. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Lokan (*Geloina Expansa*) Sebagai Biokoagulan Untuk Menurunkan Fosfat Pada Limbah Cair Laundry. *Jom FTEKNIK*, 5(1).
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., dan Ridwan A. 2012. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Dimodifikasi Secara Asetilasi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2) : 104-112
- Dwiono, S. A. P. 2003. Pengenalan Kerang Mangrove, *Geloina erosa* dan *Geloina expansa*. *Jurnal Oseana*, 28(2), 31–38.
- Efendi, D. A., & Syarif, W. 2022. Standardization Of The Recipe For Randang Lokan (*Geliona erosa*) In Lengayang District, Pesisir Selatan Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 8.
- Elisabet, R., Kasry, A., & Fajri, N. El. 2008. Kerapatan Mangrove dan Kelimpahan Bivalvia di Desa Sungai Bakau Kecamatan Sinaboi Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *Bioakumulasi*.
- Elistia, R. (2019). *Karakterisasi Proses Pengolahan Dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir*. [Skripsi] Universitas Andalas.
- Ersedo, T. L., Teka, T. A., Fikreyesus Forsido, S., Dessalegn, E., Adebo, J. A., Tamiru, M., & Astatkie, T. 2023. Food flavor enhancement, preservation, and bio-functionality of ginger (*Zingiber officinale*): a review. *International Journal of Food Properties*, 26(1), 928–951

- Fatimah, S., Syafrini, D., Wasino, & Zainul, R. 2021. Rendang lokan: history, symbol of cultural identity, and food adaptation of Minangkabau tribe in West Sumatra, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1).
- Fauzan, D. R. 2015. Garlic Potential As Treatment Of Dyslipidemia And Hypertension. *Majority*, 4(4).
- Fauzi, A. Z. 2022. *Karakteristik Rendang Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Dengan Perbedaan Waktu Pencampuran Jamur Tiram Goreng Ke Dalam Masakan Rendang*. [Skripsi] Universitas Andalas.
- Fauziah, F., Deperiky, D., & Oktavia, S. 2022. Pembentukan UMKM Produsen Rendang Belut Khas Nagari Sungayang Dalam Rangka Pelestarian Makanan Tradisional Minangkabau. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(3), 629–635.
- Ferlinahayati, F. 2019. Pembuatan Makanan Ringan Dari Herbal Lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 7(4).
- Firdaus, Q. Y., Farikha, & Safitri, N. M. 2023. Analisis Pertumbuhan Dan Kepadatan Kerang Hijau (*Perna viridis*) Pada Tali Gantung Karamba Apung Kerang Hijau (KAKH) Di Laut Banyuurip. *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 6(1), 281–293.
- Fitri , E 2019. *Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Mutu Terasi Lokan (Geloina erosa)*[Skripsi] Universitas Andalas
- Gusnita, W., & Filda, D. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31–43.
- Gusriani, G. 2021. *Varian Rendang Berdasarkan Potensi Geografis di Sumatera Barat*. [Skripsi] Universitas Negri Padang.
- Herath, I. S., O'Donnell, T. E., Pavlov, J., & Attygalle, A. B. 2019. Screening freshness of seafood by measuring trimethylamine (TMA) levels using helium-plasma ionization mass spectrometry (HePI-MS). *Journal of Analytical Science and Technology*, 10(1), 32. <https://doi.org/10.1186/s40543-019-0190-4>
- Inanli, A. G., Tümerkan, E. T. A., Abed, N. El, Regenstein, J. M., & Özogul, F. 2020. The impact of chitosan on seafood quality and human health: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 97, 404–416. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.01>
- Jumiati, Ratnasari, D., & Sudianto, A. 2019. Effect of Using Turmeric Extract (*Curcuma domestica*) on The Quality of Squid Crackers (*Loligo sp.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 55–61.
- Mahaputri, Z. 2016. *Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (Geloina Erosa) Dan Ikan Teri (Stolephorus Sp.) Terhadap Karakteristik Nugget Yang Dihasilkan*. [Skripsi] Universitas Andalas.

- Melani, C., & Syarif, W. 2022. The Effect Of Using Different Types Of Chili On The Quality Of Beef Rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 94–100.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267 T. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.
- Munawarah, A., & Holinesti, R. 2021. Pengaruh Bahan Pengikat Yang Berbeda Terhadap Kualitas Rendang Boleces Ikan Tongkol (The Influence Of Different Binding Material On The Quality Of Rendang Boleces Fish Cob). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1), 99–103.
- Nolsoe, H. and U. Ingrid. 2009. The acid and alkaline solubilization process for the isolation of muscle proteins: State of the Art. *J. Food Bioprocess Technol.*, 2:1-27.
- Novia, D., Sartika, W., & Rustini, R. 2024. Assessing Chicken Rendang in Padang : Quality , Nutrition , and Sensory Analysis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 19(1), 1–14.
- Nur'aini, H., Ishar, I., & Darius, D. 2019. Inovasi Pengolahan Abon Lokan (Pilsbryoconcha Exilis) Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (Saccharum edule). *Agritepa*, VI(1).
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. 2017. Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 232–235.
- Oktania, S., & Holinesti, R. 2022. Kualitas Rendang Boleces Ayam Afkir Dengan Bahan Pengikat Tepung Tapioka Dan Tepung Mocaf. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 1–6.
- Poedjiadi, A. 2010. *Dasar-Dasar Biokimia Edisi Revisi*. UI Press. Jakarta
- Poedjiadi, Anna dan Titin Supriyanti. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Priadi, G., Anggraheni, Y. G. D., Mulyaningsih, E. S., Hartati, N. S., Hapsari, Y., Bustanussalam, & Simanjuntak, P. 2022. Comparasion of different of Difference Extraction Methods, Types of Materials and Plant Parts of Indonesian Local Lemongrass (Cymbopogon citratus) on Phytochemical Quality. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 978(1), 12050.
- Rahmadana. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Dingin. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Ramadani, S. A. D., Riyanto, S., & Hartianty, E. P. 2023. Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Gel Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix

- D.C) Terhadap *Propionibacterium acne*. *Jurnal Farmasi Dan Farmakoinformatika*, 1(2), 126–138.
- Ramadhan, F. A. 2024. *Pengaruh Penambahan Serbuk Ekstrak Daun Mint (Mentha piperita L.) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Serbuk Instan Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa)*. [Skripsi]. Universitas Andalas
- Ramaddani, D., & Holinesti, R. 2022. The Quality Of Rendang Lokan Is Produced From The Use Of Wet And Dry Spices. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 18.
- Riastuti, R. D., Nopiyanti, N., Yulfi, Y., & Febrianti, Y. 2021. Pelatihan Pemanfaatan Kulit Bawang Merah Sebagai Keripik Untuk Menambah Nilai Ekonomi Masyarakat Kelurahan Air Kuti Kecamatan Lubuk Linggau I. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02 SE-Articles).
- Rini, Azima, F., Sayuti, K., & Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 335–341.
- Rosnah, R., & Irmawati, I. 2015. Perbedaan Daya Terima Biskuit Crackers Substitusi Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Perendaman Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*), Kunyit (*Curcuma Longa L.*) Dan Asam Cuka (Asam Asetat). In *Health Information : Jurnal Penelitian* (Vol. 7, Issue 2, pp. 62–76).
- Sahril, D. F. dan Lekahena, V. N. J. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Dari Daging Merah Ikan Tuna. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrian UMMU-Ternate)*. 8(1) : 71-72
- Saputri, G. R. A., & Febriyanti. 2019. Penetapan Kadar Protein Udang Air Tawar Dan Udang. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 2(2), 137–143.
- Sarfika, R., Anggraini, E., Meza, S., & Mahzelfi, I. 2021. Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Khas Sumber Alam di Nagari Ampiang Parak Kecamatan Sutura Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 4(3), 133–139.
- Setiawati, N. F. dan Hartati, F. K. 2022. Pengaruh Perendaman Larutan Asam Cuka Dan Garam Terhadap Kadar Formalin Dan Protein Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*) Kering. Fakultas Pertanian . Universitas Dr. Soetomo Surabaya
- Sukatno, S., Mirdhayati, I., & Febrina, D. 2017. Penggunaan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Rendang Telur Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan*, 14(1), 18.

- Sulestiani, A., Baroroh, I., Ekowanti, M. R. L., & Budiman, K. 2017. Penguatan Teknologi Pengolahan Kerang Di Kedung Cowek, Kecamatan Bulak Surabaya. *Agritop*, 15(1), 152–161.
- Sundari, R.S., Andri Kusmayadi. dan Budhi Wahyu Fitriadi. 2019. Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan dan Implementasi). *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*. 6:1. <https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5004>
- Susanto, A. dan A. Nurhikmat. 2008. Pengaruh proses perebusan, pengukusan dan pengepresan terhadap kualitas tepung ikan. Prosiding seminar nasional tahunan V hasil penelitian perikanan dan kelautan. Pasca Panen Hasil Perikanan dan Bioteknologi. Yogyakarta: UGM. [terhubung berkala] http://www.faperta.ugm.ac.id/seminaskan/abstrak/prosiding2008/oral/a_PP_A.php. [Diakses: 21 Mei 2012].
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tamaroh, S., Purwani, T., & Yuliyanto, W. A. 2023. Pengolahan Abon Ikan Lele di Rumah Sajada, Tinjauan Penghilangan Bau Amis Dengan Perlakuan Jeruk Nipis dan Daun Jinten. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), 410–418.
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66–73.
- Tiwtha, O., & Usawakesmanee, W. 2012. the Reduction of Fishy Odor in Salmon Skin By Washing With Salt Solutions. *1st Mae Fah Luang University International Conference, 2012*, 1–9.
- Trisyani, N., Agustin, T. I., & Ningrum, R. H. 2021. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*) Dengan Bahan Perendam Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal Of Marine Science And Technology*, 14(1), 82–90.
- Tumisem, & Ramadhan, S. 2020. Bioprospects from Clamshell of *Geloina Sp* As Calcium Substitution Material for Poultry in Indonesia. *Journal of Physics: Conference Series*, 1464(1). Usman, R., & Susan. 2022. Audio Visual Randang Paku Ikan Rangkito Sebagai Usaha Promosi. *Jurnal Sains Informatika Terapan*, 1(3), 131–137.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba L.*) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 49–69.

- Wellyalina, W. 2016. Penentuan Senyawa Fitokimia Dan Aktifitas Antimikroba Bumbu Rendang. [Tesis]. Universitas Andalas, Padang. 84 hal.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Zahara, H., & Fatimah, S. 2022. Rendang Telur: Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh Sebagai Identitas Budaya Lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018). *Jurnal Kronologi*, 4(2), 190–201. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i2.424>

