

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, P., dan Santoso, O. 2017. Pengaruh Ekstrak Daun Serai (*Cymbopogon citratus*) pada Berbagai Konsentrasi terhadap Viabilitas Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Kedokteran Diponegoro (Diponegoro Medical Journal)*, 6(4), 1543-1550.
- Adera, S. S., Mariyani, N., dan Eddy, F. F. 2022. Screening Panelis Internal di PT Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12 (2): 49-59.
- Affandi, R., Ernawati, Y., dan Wahyudi, S. 2003. Studi Bio-ekologi Belut Sawah (*Monopterus Albus*) pada Berbagai Ketinggian Tempat di Kabupaten Subang, Jawa Barat [the Study of Swamp Ell *Monopterus Albus* Bioecology on the Various Altitude in Subang District, West Java]. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 3(2), 49-55.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Anwar, M. A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2016). Karakterisasi tepung bumbu berbasis mocaf (modified cassava flour) dengan penambahan maizena dan tepung beras. *Jurnal Agroteknologi Vol*, 10(02).
- Arum, N., & Aurielle, P. (2021). Pengaruh jenis dan rasio substitusi beras hitam terhadap karakteristik fisikokimia rempeyek. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 174-184.
- Asih, E. R., dan Arsil, Y. 2019. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221–227.
- Astuti, R., dan Yulianti, S. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Rakik Belut Instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 1-10.
- Astawan, M., & Wresdiyati, T. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2023. Tanaman Pangan. Diakses pada 20 Juli 2024 dari <https://solokkab.bps.go.id/subjek.pangan.html>.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Beras. SNI 3549-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998). *SNI 01-4476-1998:3: Tepung Bumbu Instan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bantacut, T. 2013. Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah (Rural Economic and Food Security Development Based on Added Value Formation). *Pangan*, 22(22), 3.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2009). *Ilmu Pangan* (Terj. Purnomo, H., Ed.). Jakarta: UI Press.
- Choirunisa, R. F., Susilo, B., dan Nugroho, W. A. 2014. Pengaruh Perendaman Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (2): 116-122.
- Chudiwal, A., Jain, D., dan Somani, R. 2010. *Alpinia galanga* Willd.–An overview on Phyto-Pharmacological Properties. *Indian Journal of Natural Products and Resources*. Vol. 1(2), 143-149
- Dewi *et al.* 2015. Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray Dryer) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder). Jakarta. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah.
- Djarot, P., Rahmadini, A. and Utami, N. F. 2019. ‘Uji Antibakteri Ekstrak Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.) dan Daun Tapak Liman (*Elephantopus scaber* L.) terhadap *Salmonella* Thypi’, *Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 19(1), pp. 1–11.
- Gokul, G., Geetha, R.V. 2017. Effect of Curcuma Longa Extract on Biofilm Formation by *Streptococcus mutans*. *Asian J Pharm Clin Res*; 10: 186.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing ang Processing in Up Land Java. A Perspective From a Sunda Village*, CGPRT. Bogor
- Hidayat, S., Suryani, A., dan Yani, M. 2012. Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit Modification of Hayami’S Value Added Method for the Palm Oil

- Agroindustry Supply Chain. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(1), 22–31.
- Jena, B. N., Saily, A. S., Nanda, S. P., Madhusmita, M., dan Swain, S. 2022. Development of Dehydrator for Domestic use of Fruits. *International Journal for Research in Applied Science and Engineering Technology*, 10(5).
- Juliano, B. O. (1993). *Rice in human nutrition*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. 2013. Strategi rantai pasok sayuran organik berbasis petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. *Manajemen IKM*, 8(2), 99-114.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kuswardhani. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih : Seri Apotek Hidup*. Yogyakarta: ANDI.
- Lamusu, D. 2019. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9-15.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E. dan Noorhidayah. 2022. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8 (2): 213-221.
- Malibun, F.B., Syam, H., dan Sukainah, A. 2019. Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5 (2): 1-13.
- Mardeszci, H. 2019. Analisis Nilai Tambah Permen Air Kelapa. Vol. 8, No. 2, Tahun 2019. 8(2), 112–116.
- Mardhiyah, A. 2017. Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktifitas Antioksidan dari Kulit Buah Asam Gelugur (*Garcinia antioviridis* Griff. Et Anders.), Manggis (*Garcinia mangostina* L.), dan asam kandis (*Garcinia cowa* Roxb.). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas
- Midayanto, D. N., & 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.
- Muchtadi, D. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nadhifah, M., Diniyah, N., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2016, Oktober). *Sifat fisik, kimia, organoleptik rempeyek berbahan MOCAF (Modified Cassava Flour)*. Prosiding Seminar Nasional APTA, Universitas Jember.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., dan Udin, F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Nuryati. 2016. Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Waffrut (*Waffle garut*) dan Kue Serut (Kue semprong garut). Tesis D3. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palijama, S. dan Breemer, R. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Agritekno*, 9 (1): 20-27.
- Priyantika, Elma Ayu. 2020. Uji Sitotoksik Senyawa Sitral dari Tanaman Serai Dapur (*Cymbopogon citratus* L.) Terhadap Sel Kanker T47D. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Rauf, R. F., Sari, D. A., Syam, H., dan Rivai, A. A. 2023. Thin Layer Drying Kinetics of Dried Mango Acid at Different Drying Temperature in a Food Dehydrator. *Journal of Agroscience Indonesia*, 1, 1–10.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., Widyanto. 2019. Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Rahingtyas. 2008. *Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale) sebagai Tablet Isap untuk Ibu Hamil dengan Gejala Mual dan Muntah*. (Skripsi) Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ruslan, R. 2007. *Petunjuk Praktis Beternak Belut*. Agromedia Pustaka, Jakarta

- Samadi, B. dan Cahyono, B. 2005. *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Seo JS, Choi JH, Seo JH, Ahn TH, Chong WS, Kim SH, Cho SH, Ahn JC. 2013. Comparison of major nutrients in eels *Anguilla japonica* cultured with different formula feeds or at different farms. *Fisheries and Aquatic Science*. 16(2): 85-92.
- Shadri, S., Moulana, R., Safriani, N. 2018. Kajian Pembuatan Bubur (*Cymbopogon citratus*) dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *J. Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol.1(3):371-380
- Simanjuntak, P. 2012. Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L) sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 17(2). 103-107.
- Soepardjo, A. 2020. Resep Masakan Sumatera: Kalio, Rendang, dan Hidangan Khas lainnya. Jakarta: Buku Kita
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syahid, S. F. (2005). *Konservasi kunyit (Curcuma domestica Vahl.) melalui pertumbuhan minimal in vitro*. Prosiding Simposium IV Hasil Penelitian Tanaman Perkebunan, Bogor, 28-30 September 2004; Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. M. 2017. Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Ulina, B. B. 2018. Analisis Kandungan B-Karoten Hasil Ekstrak Cabai Merah (*Capsicum annum*. L) Menggunakan Evaporator Vakum dengan Metode Response Surface Methodology. Semarang: Universitas Diponogoro.
- Utami, S. T., dan Eko, W. 2014. Pengaruh Kadar Air terhadap Kualitas Beras pada Proses Penggilingan. *Jurnal Pangan dan Pertanian*, 15(1), 56-61.

- Utami, T. P. A. and Sumekar, D. W. 2017. 'Uji Efektivitas Daun Salam (*Silybum polyantha*) sebagai Antihipertensi pada Tikus Galur Wistar', Majority, 6(1).
- Wahidzal, F., Andriani, C., Fridayanti, L., dan Siregar, J. 2024. Standardization of Rakik Maco by Ulakan Tapakis Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 280-284.
- Wahyuni, F. S., Sutma, S., dan Aldi, Y. 2011. Uji Efek Sitotoksik Ekstrak Etanol Kulit Buah Asam Kandis (*Garcinia cowa* Roxb.) terhadap Sel Kanker Payudara T47D dengan Metoda MTT (Microtetrazolium) Assay. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 16(2), 209-215.
- Warsito, Noorhamdani, Sukardi, dan Suratmo. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Minyak Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC.) dan Komponen Utamanya. *Journal of Enviromental Engineering and Sustainable Technology*, 4(1), pp. 13–18.
<https://doi.org/10.21776/ub.jeest.2017.004.01.3>
- Website resmi Nagari Kinari. 2022. Data Statistik Penduduk. <https://www.kinari.solokkab.go.id>. Diakses pada 18 Juli 2024
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuli, Y. 2014. 12 Manfaat Bawang Putih bagi Kesehatan dan Kulit (Teruji). <https://manfaat.co.id/12manfaat-bawangputih-bagi-kesehatan-kulit-teruji>. Diakses pada 9 Agustus 2024
- Zainuddin, A., Laboko, A. I., dan Asia, F. C. 2023. Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2): 89-94.