

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z., & Lasmanawati, E. (2014). *PEMAHAMAN HASIL BELAJAR “MENYIAPKAN DAN MENGOLAH HIDANGAN PENUTUP PANAS DAN DINGIN (HOT AND COLD DESSERT)” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 1 PACET*.
- Arfah. (2022). SISTEM PENGELOLAAN DAN PEMASARAN SANTAN KELAPA MURNI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI SYARI’AH. *Al-Ihda’ : Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, 16(1), 624-632. <https://doi.org/10.55558/alihda.v16i1.51>
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahman, N. (2019). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORIS TEH CELUP CAMPURAN BUNGA KECOMBRANG, DAUN MINT DAN DAUN STEVIA. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 79. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.79-93>
- DAFTAR PUSTAKA. (n.d.).
- Dwi Lestari, S. J. (2023). *Studi pembuatan es krim sari daun kelor dan sari stroberi sebagai makanan selingan pencegah anemia* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Dina, D., Soetrisno, E., & Warnoto, W. (2017). Pengaruh Perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(2), 199-208. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.2.199-208>
- Fadila, F. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 13(1), 21-34.
- Fadhlika, P. D., & Nisa, D. A. (2023). UPAYA PENGENALAN REMPAH-REMPAH INDONESIA PADA ANAK USIA 7-10 TAHUN MELALUI BOARD GAME EDUKATIF. *Jurnal Nawala Visual*, 5(2), 85-93.
- Febriyati, Y. (2023). SISTEM PENGELOLAAN DAN PEMASARAN SANTAN KELAPA MURNI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI SYARI’AH. *Al-Ihda’ : Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, 18(1), 968-976.
- Gede, S. I., & Arini, I. A. D. (2024). Rempah-rempah sebagai potensi wellness tourism di Indonesia. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 5(1), 20-29.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Herliana, A. I., Mukramin, M., & Paembonan, S. (2024). RANCANG BANGUN PENETAS TELUR BEBEK MENGGUNAKAN METODE IOT. *Jurnal Informatika dan Teknik Elektro Terapan*, 12(3S1).
- Hayati, M., & Nuryanto, H. (2024). Substitusi Dadih Sebagai Pengganti Yoghurt Dalam Pembuatan Yoghurt Sorbet. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(2), 148-155.
- Hamid, Y. H. (2020). Daya terima konsumen terhadap puding dengan penambahan buah rimbang (*Solanum torvum* SW.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23-31.
- Hudaya, A. (2011). Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*edigera elatior*) sebagai pangan fungsional terhadap *staphylococcus aureus*

dan *escherichia coli*.

- Ismiyati, A. M., & Purwanti, S. (2019). Pengembangan Formula Es Krim Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Sebagai Sediaan Pangan Fungsional Melalui Substitusi Lemak Santan Kelapa. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 16(1), 1-10.
- Izzaty, M. A., & Hastuti, W. P. (2021, September). Membuat Alat Pendeteksi Susu Sapi dan Susu Kedelai Berbasis Arduino. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 3, pp. 223-232).
- Iznillillah, W., & Jumiono, A. (2024). Aneka Olahan Produk Pangan dari Rempah Pala (*Myristica fragrans houtt*) yang Memiliki Nilai Ekonomis dan Multiguna. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 144-153.
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., & Raisyah, R. (2016). Substitusi sari kacang merah dengan susu sapi dalam pembuatan yogurt. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 54-60.
- Kurniasih, I. W., & Nurcahya, S. B. (2022). Strategi pemasaran puff pastry dengan dekorasi kekinian dalam meningkatkan omset NC Resto. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 1(1), 12-22.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas “cookies santan”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80.
- Kusbiantoro, D. (2018). Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam rangka peningkatan pendapatan masyarakat. *Budidaya*, 17 (1), 544-549.
- Khalish, L. H., Andarwulan, N., Koswara, S., & Talitha, Z. A. (2020). Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90-97.
- Kota Samarinda. *Pepatudzu : Media Pendidikan dan Sosial Kemasyarakatan*, 16(2), 72. <https://doi.org/10.35329/fkip.v16i2.1763>
<https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Lestari, N. S., & Putra, T. A. (2019). Kecombrang sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 5(2).
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 35-39.
- Maulidah, A. (2020). Analisis Proses Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Tata Boga Membuat “Kue Pastry” bagi Warga Belajar Paket C Kelas XI IPS di SPNF SKB
- Martadjaja, I. G. M. I. D. (2022). Gulai kambing menggunakan fibercreme sebagai pengganti santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 68-77.
- Maulana, R., Putri, R. D. Z., Amelia, T. A., Syahputra, H., & Ramadhani, F. (2024). IDENTIFIKASI JENIS REMPAH-REMPAH INDONESIA DENGAN CONVOLUTIONAL NEURAL NETWORK (CNN) MENGGUNAKAN ARSITEKTUR VGG16. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 8(4), 6034-6039.
- Maulana, F. L., Agustini, I. G. A. A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020, December). Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 51-64).
- Mulyani, M. (2023). Aktivitas Antioksidan pada Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 201-206.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N.

- (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia VALENSI*, 2(4). <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i4.270>
- Mutamimah, F., Ainiyah, M. A., Fahlefi, R. S., Saraswati, H., Sudrajat, B., & Hidayat, W. (2023). Pengaruh Sertifikasi Halal Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Pada Ice Cream Mixue Ciceri Kota Serang). *MONETA*, 18-34.
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian etnobotani tanaman rempah sebagai bumbu, obat dan kias. *Umbara*, 7(1), 27-38.
- Panji, D. D., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- Perdana, O. S., Riyanti, R., & Septinova, D. (2016). Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaila speciosa* Horan) sebagai Pengawet terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1).
- Rahmawati, I., Palgunadi, B. U., Wardhani, L. D. K., & Lestari, N. M. D. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior* jack RM sm) Sebagai Larvasida Nyamuk (*Culex quinquefasciatus* Say). *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 10, 44-49.
- Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3565-3574.
- Rahmawati, R. D. (n.d.). **TINGKAT PENAMBAHAN BAHAN PENGEMBANG PADA PEMBUATAN ES KRIM INSTAN DITINJAU DARI MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KELARUTAN.**
- Rosman, R. (2020). Permasalahan Pengembangan dan inovasi teknologi budidaya tanaman pala berbasis ekologi. *Perpektif*, 19(1), 53-62.
- Suwarni, E., & Cahyadi, K. D. (2016). Aktivitas antiradikal bebas ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 2(2).
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 63-70. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.103>
- Sari, I. N., & Suardana, I. K. (2021). Peran Pastry dan Bakery terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(2), 114. <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.21789>
- Sari, M. K., & Sulistyowati, E. (2020). **KESADARAN HUKUM PELAKU USAHA MIKRO KECIL MENENGAH BERKAITAN KEPEMILIKAN SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK OLAHAN PANGAN. 7.**
- Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (2021). *Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi.*
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Suhana, N., & Asmayanti, N. (2015). Penggunaan Gula Pasir Sebagai Bahan Campuran Pemerlambat Pengerasan Beton (Retarder) Ditinjau Dari Kuat Tekan Beton. *Jurnal Rekayasa Infrastruktur*, 1(1), 20-35.
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa'i, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa pada serbuk

- rimpang kunyit (*Curcuma longa* L.) yang berpotensi sebagai antioksidan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5(1), 35-42.
- 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.
- UU Nomor 18 Tahun 2012. (n.d.)
- Wulandari, R. (n.d.). *DAYA TARIK MENU PASTRY AND BAKERY YANG DISAJIKAN PADA SAAT BREAKFAST DI ASTON JEMBER HOTEL & CONFERENCE CENTER*.
- Wulandari, D. T. (2021). *Penggunaan Stabilizer Dan Emulsifier Untuk Memperbaiki Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Es Krim Sawi Hijau* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Widyawati, R., Mussa, O. R. P. A., Sigit, M., & Geli, B. P. L. (2019). Efektivitas Sediaan Salep Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi Pada Tikus (*Rattus norvegicus*). *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 9, 1-5.
- Zulfa, I. (2021). *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BATANG KECOMBRANG (ETLINGERA ELATIOR) TERHADAP KUALITAS HAND SANITIZER*