

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (Jakarta). UNJ Press.
- Ananda, R., Yuwono, S. S., & Wijayanti, N. (2017). Pengaruh Proporsi Minyak Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5, 49–57.
- Buckle, K. ., Edward, R. ., Fleet, G. ., & Wootton, M. (2009). *Food Science* (Terjemahan). Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 5* (5 ed.). Pustaka Bunda.
https://www.google.co.id/books/edition/Atlas_tumbuhan_obat_Indonesia/fMbggKgmpMC?hl=id&gbpv=1&dq=%22Legundi%22+tumbuhan&pg=PA93&printsec=frontcover
- Efendi, H. (2023, April). Gulai Ayam Hitam di Tengah Kemacetan yang Jahanam. *Folklor Rasa*. <https://folklor-rasa.com/gulai-ayam-hitam-di-tengah-kemacetan-yang-jahanam/>
- Fatmawati, D., Mahmudati, N., Wahyuni, S., Rahardjanto, A., & Fatmawati, D. (2019). Ekstrak buah legundi (*Vitex trifolia* Linn.) dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Nasioanal*, 5(Peran Pendidikan dalam Konservasi dan Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan), 140–146. <https://eprints.umm.ac.id/71078/>
- Gardjito, M. (2013a). *Buku Bumbu Penyedap & Penyerta Masakan Indonesia* (I. Hardiman (ed.)). Gramedia Pusaka Utama.
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=Z0pODwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=macam+macam+cabai+merah&ots=70E1YzWTdw&sig=ISUlfDJi3mK82DGVORTJQkbjBvo>
- Gardjito, M. (2013b). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia* (I. Hardiman (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Z0pODwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=pasta+bumbu+masakan+nusantara&ots=71z6SBX_eC&sig=GHzkRA6J4YQFKPlh12pknSEbBrI&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Gardjito, M., Indrati, R., & Y H K, Z. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Hambali, E., Suryani, A., & Rivai, M. (2005). *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Rineka Cipta.
- Hariana, A. (2013). *262 Tumbuhan Tanaman Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya.
- Herbie, T. (2015). *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat*. Octopus Publishing House.
- Herlina, N., & Ginting, M. H. . (2002). *Lemak dan Minyak*. Universitas Sumatra Utara.

- Indarti, E. (2008). Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 6, 50–54.
- Jaedun, A. (2011). Oleh : Amat Jaedun. *Metodologi Penelitian Eksperimen*, 0–12.
- Kusmawati, A. (2000). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian*. Central Grafika.
- Lahmudin, L., Susanty, S., Hulfa, I., & Hulfa, I. (2021). Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di STP Mataram. *Journal Of Responsible Tourism*, 1, 19–24. <https://doi.org/10.47492/jrt.v1i1.988>
- Lestari, P. I., Priatini, W., & Andriatna, W. (2017). Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 37–50. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22179>
- Lubis, H., & Hariaji, I. (2017). Ekstrak Buah Legundi (*Vitex trifolia*) Mampu Menghambat Pembelahan dan Pertumbuhan Sel Tumor Kulit Tikus. *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 17, 1–6. <http://journal.umy.ac.id/index.php/mm/article/view/3676>
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Mayesty, I. R., Sayamar, E., & Andriani, Y. (2020). Local Wisdom of Legundi Plant in Business of “Samba Itam” Seasoning Characteristic in Sulit Air Village Solok Regency. *Journal of Agribusiness and Community Empowerment*, 3, 16–26. <https://doi.org/10.32530/jace.v3i1.83>
- Mulyadi, Y. (2023). Samba Ayam Itam, Makanan Khas Minang yang Wajib Dicipi Jika ke Sulik Aia Solok. *Info Sumbar*.
- Nugroho, A. E., & Alam, G. (2017). Review Tanaman Obat Legundi (*Vitex Trivolia L*). *Farmasi UGM & Farmasi Universitas Hasanudin Makassar*.
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-Dasar Rancangan Percobaan*. UNIB Press.
- Pitaloka, D., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2020). Inovasi Bumbu Instan Pindang Gunung Khas Pangandaran. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner Universitas Pendidikan Indonesia*, 9, 15–19.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. https://repository.stikeshb.ac.id/28/1/Pengawasan-Mutu-Pangan_SC_.pdf
- Rahayu, S., & Ridawati. (2015). *Komoditas Bahan Makanan (Rusilanti (ed.))*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. In *Evaluasi Sensori* (hal. 1–36).
- Retizen. (2023). Ayam Samba Itam : Kuliner Lebaran Khas Kampung Sulit Air di Sumatera Barat. *Republika*.
- Riyandi, D. F., Sya'di, Y. K., & Nurhidajah, N. (2022). Total Bakteri, Angka TBA,

Dan Sifat Sensoris Bumbu Dasar Putih Pasta Berdasarkan Lama Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12, 41–49. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.41-49>

Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.

Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Saintekrol : Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 129–142.

Sari Bundo. (2022). Gulai Ayam Galundi, Menu Legenda Nagari Sulit Air. *Sari Bundo*. <https://www.saribundo.biz/gulai-ayam-galundi-menu-legenda-nagari-sulit-air.html>

Sastra, Y. (2022). Ranah Minang, Surga Makanan Nusantara. *Kompas*. https://www.kompas.id/baca/nusantara/2022/06/26/ranah-minang-surga-makanan-nusantara?status=sukses_login%3Fstatus_login%3Dlogin&status_login=login

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori : Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.

Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.

Soekopitojo, S. (2010). *Fungsionalitas Santan*.

Solok 5 Danau. (2023). *Samba Itam*. Jendela Solok Nan Indah. https://jsni.solokkab.go.id/author-profile/admin/?directory_type=kuliner

Sudarsono, P. N., Gunawan, D., Waahyuono, S., Donatus, I. A., & Purnomo. (2002). *Tumbuhan Obat II Hasil Penelitian, Sifat-sifat, dan Penggunaan* (1st ed.). Pusat Studi Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada.

Supiana, H. (2022). Diare Dan Penggunaan Obat Tradisionalnya Di Indonesia: Suatu Kajian Literatur. *Journal of Village and Local Community*, 37–46. <https://scientium.co.id/journals/index.php/jvpc/article/view/252>

Sutaguna, I. N. T. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner. *Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, 1*.

Thufeil, M. R. (2019). *Pengaruh Penggunaan Bumbu Dasar Nusantara Pada Pembuatan Sate Ikan Bandeng Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.

Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2, 9–17.

Winarno. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Yan, C.-X., Wei, Y.-W., Li, H., Xu, K., Zhai, J.-X., Meng, D.-C., Fu, X.-J., & Ren,

X. (2023). *Vitex rotundifolia* L. f. dan *Vitex trifolia* L.: Tinjauan tentang pengobatan tradisional, fitokimia, farmakologi. *National Library of Medicine*. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2023.116273>

