

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, A., Anto, H., & Mahen, U. (2016). *40 Resep Nusantara Praktis dari 5 Bumbu Dasar*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Achmad, F., Astuti, S. D., Mansyur, M. H., & Indhasari, F. (2024). Karakteristik Nilai Gizi dari Abon Pepaya dengan Penambahan Daun Jeruk Purut. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(2), 78–84.
- Adriani, A. (2022). Penanganan, Pengolahah, dan Pengawasan Pangan (Tanaman, Ikan dan Ternak) Food. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-10*, 18–26.
- Alhuur, K. R. G., Pratama, A., & Yuniarti, E. (2020). Kualitas dan Cara Penyimpanan Telur yang Baik dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal di Masa Pandemi COVID-19. *Farmers: Journal of Community Services*, 1(1), 24–28.
- Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). Analisis Penggunaan Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Gipang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(2), 130–136.
- Anshory, J., Khuzaimah, E. D. J. U., Wirawanti, I. W., Irawan, M. N. A. A. S. I. R., Kawareng, Y. D. S. A. T., & Rozi, C. M. M. S. S. F. (2022). *Ilmu Bahan Makanan*. PT Global Eksekutif Teknologi.
- Aprialdi, M. A., Kartikaratri, T. R., Hariyanto, I., Ibrahim, R. N., Khoer, S. A., Syafir, E. J., Zein, H. F., & Kurniawan, M. F. (2024). Studi Kasus : Analisis Praduga *Frozen Food* Rabokki Terhadap Umur Simpan dan Penurunan Nilai Mutu produk Menggunakan Metode Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 3(9), 9714–9726.
- Apriliyani, L., Garnida, D., Ismiraj, M. R., & Wulansari, A. (2025). Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan Terhadap Indeks Kualitas Telur Ayam Ras Fase Produksi Pertama. *Jurnal Sumber Daya Hewan*, 5(1), 15–18.
- Arhab, M. F. (2022). Pengaruh Teknik Pemasakan Dan Waktu Terhadap Karakteristik Tingkat Kematangan Telur Ayam Negeri. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(1), 14–18.
- Ariana, D., Kartikorini, N., & Mardiyah, S. (2021). Profil Tanin Pada Teh Seduh Dengan Paparan Suhu Penyeduhan Yang Berbeda. *The Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologis*, 1(4), 111–119.
- Ariyana, M. D., Widyastuti, S., Nazaruddin, Handayani, B. R., & Amaro, M. (2021). Aplikasi Antimikroba Alami Ekstrak *Sargassum crassifolium* sebagai Agen Desinfeksi untuk Meningkatkan Mutu Mikrobiologis Telur Ayam Kampung. *Prosiding SAINTEK*, 3, 602–611.
- Arpah, M., & Syarief, R. (2000). Evaluasi Model-model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Unidireksional. *Buletin Teknologi dan*

Industri Pangan, 11(1), 11–16.

- Astiti, N. M. A. G. R., Rukmini, N. K. S. R., & Rejeki, I. G. A. D. S. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Produk Hasil Peternakan*. Universitas Warmadewa.
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Sri Endayani, A. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(2), 55–62.
- C, B. R., June, D., & Abraham, L. (1967). *Factors Affecting the Discoloration of Hard-Cooked Egg Yolks*. *Poultry Science*, 46(3), 664–672.
- Cahyasari, O., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman, N. (2019). Sifat Kimia Dan Organoleptik Telur Asin Media Abu Serabut Kelapa Dengan Perbedaan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 96–107.
- Deglas, W. (2023a). Pengaruh Jenis Plastik *Polyethylene* (PE), *Polypropylene* (PP), *High Density Polyethylene* (HDPE), dan *Overheated Polypropylene* (OPP) terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1), 33–42.
- Deglas, W. (2023b). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Tingkat Kematangan terhadap Umur Simpan Buah Tomat. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 7(1), 49–60.
- Djaelani, M. A. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 24(1), 122–127.
- Dwiani, A., Rahman, S., & Aminah, S. (2024). Mutu Kimia pada Kaldu Bubuk Nabati Berbahan Baku Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*) dan Wortel (*Daucus Carota L.*). *Jurnal Ganec Swara*, 18(4), 2121–2127.
- Efendi, R., Ayu, D. F., & Nofaren, N. (2021). Pendugaan Umur Simpan Rendang Telur yang Dikemas Plastik High Density Polyetilen (HDPE) dan Aluminium Foil dengan Teknik Pengemasan Berbeda Menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 1–8.
- Evizal, R. (2013). *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Fadhlurrohman, I., & Sumarmono, J. (2022). Tekstur, Susut Bobot, dan Warna Telur Ayam dan Itik dengan Lama Perebusan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX: “Peluang Dan Tantangan Pengembangan Peternakan Berbasis Sumberdaya Lokal Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan,”* 782–789.
- Fatayati, I., Amanda, A. C., Nurhayati, E., Djohan, H., Sutriswanto, & Komara, N. K. (2023). Gambaran Cemarkan Mikroba terhadap Masa Simpan dan Kebersihan Penyimpanan Telur Ayam Ras. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5), 1674–1683.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I.

- K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI Publishing Indonesia.
- Hamdan, A., Suswanto, H., Rakhmat Taufani, A., Sujito, Iskandar Syah, A., & Duta Pratama, R. (2023). Pemanfaatan Teknologi *Vacum Sealer* sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk *Frozen Food* pada Komunitas UMKM Shingkar. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(1), 61–65.
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel di Kelompok Wanita Tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133–143.
- Hani, R. (2016). *Memasak dengan 4 Macam Bumbu Dasar*. Demedia Pustaka.
- Hanif, A., Tamrin, Kuncoro, S., & Zulkarnain, I. (2023). Uji Simulasi Keretakan Telur dengan Alat Guncangan (Getaran). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1), 75–84.
- Harmini, S., & Wibisana, D. L. (2023). Review : Senyawa Fitokimia pada Daun Kunyit. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 18–23.
- Hintono, A. (2022). *Ilmu Pengetahuan Telur*. UNDIP Press.
- Hurek, D. T. R., Rihi, D. M., Pello, P. S., Beti, V. N., Moi, M. M., Boru, M. J. N., Manafe, R. Y., Parera, M. V. D. E., Kale, N. D., Kallau, N. H. G., Detha, A. I. R., A.Wuri, D., & Toha, L. R. W. (2021). Tips Memilih dan Menyimpan Telur yang Aman untuk Dikonsumsi. *Media Tropika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 88–93.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast menggunakan Pangan Lokal terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82–86.
- Imroni, W., Wahyuni, S., & Faradilla, R. . F. (2025). Pendugaan Umur Simpan Produk Tepung Non-Terigu dalam Kemasan menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing): Kajian Pustaka. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, 3(2), 287–296.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607–620.
- Iswara, N. W., Niam, M. A., Tegar, B., Pramana, A., Nabil, A., Aflah, A., Dhani, A. U., & Rachma, Y. A. (2023). Pengaruh Kondisi Penyimpanan terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan Warna Pisang Kepok Kuning (*Musa acuminata balbisiana Colla*). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 1–6.
- Jaya, N. T. S. P., Hartati, R., & Widianingsih. (2016). Produksi Garam Dan Bittern Di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(1), 43–47.

- Jayanti, R. D., Mahfudz, L. D., & Kismiati, S. (2017). Pengaruh Penggunaan Ampas Kecap Dalam Ransum Terhadap Kadar Protein, Lemak dan Kalsium Kuning Telur Itik Mojosari. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(3), 126–133.
- Kandoli, L. N. (2022). *Tata Boga: Teori dan Praktik*. Rajawali Pers.
- Karimah, N., Rosidin, O., & Devi, A. A. K. (2022). Teknik Pengolahan Makanan dalam Leksikon Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. *Jurnal Literasi*, 6(2), 191–198.
- Khusniah, R., Wirawan, A., Sinaga, W. I., Wibowo, S. S. A., Hidayat, H., Ansori, M., Handayani, Y., Sinarti, Zainuddin, M., Subagyo, S., Hasanah, A., Anggraeni, R., Oktaria, H., Putri, N. D. U. P., & Pratama, M. M. (2024). Pelatihan Pengemasan Produk, Pembentukan dan Pendampingan Kelompok Usaha Wanita Binaan Politeknik Negeri Batam di Kampung Melayu. *Journal of Sustainable Community Development*, 2(2), 110–119.
- Kurnia, S. D., Rusidah, Y., & Sholikhati, A. (2022). Kadar Omega-6 dan Warna Kuning Telur Puyuh Hasil Pemeliharaan dengan Air Minum Bersuplemen. *Jurnal Medika Indonesia*, 1(1), 26–32.
- Kurniawan, D., Soetrisno, E., & Suharyanto. (2021). Pengaruh Perendaman Telur Ayam Ras ke dalam Air Rebusan Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) terhadap Oksidasi, Daya Buih dan Kualitas Internal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(3), 311–327.
- Kusumaningrum, F. D., & Supradewi, R. (2019). Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Minuman Kopi Pada Mahasiswa Angkatan 2018 Fakultas Psikologi Universitas Islam Sultan Agung Semarang. *Konferensi Ilmiah Mahasiswa Unissula (Kimu) 2, 2004*, 409–419.
- Lahmudin, Susanty, S., Yulendra, L., & Hulfa, I. (2021). Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia di STP Mataram. *Journal Of Responsible Tourism*, 1(1), 19–24.
- Lestaria, D., Riyanti, & Wanniatie, V. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Warna Kerabang terhadap Kualitas Internal Telur Itik Tegal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol.*, 3(1), 7–14.
- Li, W., Chen, H., Shi, Q., Tong, P., Wu, Y., & Gao, J. (2024). Effects of Polyphenols in Different Teas on Physicochemical Characteristics of Egg White Protein Gel During Tea Eggs Making. *Food Biophysics*, 19, 627–636.
- Liew, J. Y., Zain, N. S. M., Hashim, D. S., Bakar, T. H. S. T. A., Mahshar, M., & Rosli, F. (2021). An exploration of the key factors affecting consumer buying behaviour of instant food products: A case study of Kota Bharu. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1), 1–8.
- Maier, C., & Calafut, T. (1998). *Polypropylene*. William Andrew Publishing.
- Mardhiah, A., Musran, & Handayani, L. (2023). *Intelligent Packaging* dalam Perspektif Filsafat Ilmu. *Jurnal Sains Riset*, 13(1), 125–133.
- Maulidiyah, N., Santoso, H., & Syauqi, A. (2020). Analisis Perbandingan Kadar

- Protein Telur Itik (*Khaki campbell*) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada Pengasinan. *E-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(2), 14–21.
- Muchtadi, T. R., & F, A. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta.
- Mutiari, S., Arziyah, D., & Anggia, M. (2023). Karakteristik Kualitas Telur Komersial berdasarkan Ekterior dan Interior dari Berbagai Jenis Telur. *Gontor Agrotech Science Journal*, 8(3), 130–137.
- Muzami, A., Nurhayati, O. D., & Martono, K. T. (2016). Aplikasi Identifikasi Citra Telur Ayam Omega-3 Dengan Metode Segmentasi *Region Of Interest* Berbasis Android. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Komputer*, 4(2), 380–388.
- Nauman, A., & Syarif, W. (2022). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kenagarian Maninjau Kabupaten Agam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(1), 33–40.
- Nita, M. H. D., Sine, J. G. L., & Tuy, D. H. M. (2022). Teknik Masak Panas Basah (*Moist Heat Cooking*) Pada Sayuran Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah S. K. Lerik Kota Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 31–36.
- Nugroho, A., & Muchid, A. (2021). Analisis Dampak Penggunaan *Portable Sealer* terhadap Jumlah *Drop Out Component* di Lini Produksi *Surface Mounting Technology*. *Teknik*, 42(2), 178–185.
- Nurhayati, D., Andayani, N., & Djabir Saing, M. (2020). Tehnik Penyimpanan Produk Cuka Buah Apel *Rhome Beauty* untuk Memperpanjang Umur Simpan. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 295–307.
- Nyoto, M., Widiastuti, E., & Suharianto. (2023). Optimalisasi Alat (Penambahan Elemen Plat Pemanas dan *Vacuum Sealer* pada *Hand Sealer* Manual Hasil Modifikasi) guna Meningkatkan Kinerja Alat dan Kualitas Kemasan Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium*, 2(1), 23–34.
- Permata, T. W. I., & Abdiel, M. F. G. (2025). Pengaruh Teknik Pengolahan Makanan terhadap Kandungan Nutrisi dalam Masakan Tradisional Gudeg. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 3(4), 1977–1982.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2023). *Buku Outlook Komoditas Telur Ayam Ras Petelur*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Putri, R. M. S., Nurjanah, N., & Tarman, K. (2018). Pendugaan Umur Simpan Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris sp.*) dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT); Model Arrhenius. *Marinade*, 1(1), 45–55.
- Qardhawi, M. I., Indriati, D., & Suhendar, U. (2022). Aktivitas Antioksidan Pada Ramuan Ekstrak Tujuh Macam Rempah Dengan Perbedaan Metode Ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 9(1), 104–121.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., Made Widhi Jurusan Administrasi Niaga, N. S., Negeri Jakarta, P., & GA Siwabessy, J. D. (2022). *Sensory Marketing:*

- Aroma dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen. *Jurnal Epigram*, 19(2), 162–173.
- Rahmah, A. A., Warnoto, W., & Sulistyowati, E. (2020). Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin terhadap Uji Organoleptik. *Buletin Peternakan Tropis*, 1(2), 80–86.
- Réhault-Godbert, S., Guyot, N., & Nys, Y. (2019). *The Golden Egg : Nutritional Value, Bioactivities, and Emerging Benefits for Human Health*. *Nutrients*, 11(3), 1–26.
- Rejeki, K. S., Candra, K. P., & Saragih, B. (2024). Karakteristik Rempah dan Tantangannya dalam Pengembangan Bumbu Basah Instan: Sebuah Review Singkat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(02), 10–19.
- Rianti, H., Syarifuddin, N. A., Rizal, M., Riyadhi, M., & Faisal. (2023). Model Matematika untuk Memprediksi Volume Telur Itik Alabio. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 9(1), 62–73.
- Riyada, D. (2022). Mempelajari Jangka Waktu Blansing dengan Uap Air terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 124–133.
- 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(1), 41–49.
- Royyani, M. F., Setiawan, M., Hidayat, A., Efendy, O., Wardah, & Hasanah, I. F. (2023). *Rempah Nusantara: Perjalanan Penyintas Peradaban*. Penerbit BRIN.
- Rusli, M. S., Nuryanti, A., Fitria, R., Budiani, A. R., & Fiprina, N. F. (2022). Pendugaan Umur Simpan Produk Minuman *Ginger Latte* Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(2), 188–196.
- Sauqii, D. A. (2023). Analisis Kualitas Air dalam Pemenuhan Kebutuhan Air di Indonesia pada Era 4.0. *International Journal of Evaluation and Research in Education (IJERE)*, 99(1), 1–5.
- Selviani, U., H., A., A., Sugiarto, & Tantu, R. Y. (2023). Kualitas Telur Ayam Ras yang Diberi Pakan Mengandung Multi Enzim. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 24(1), 25–32.
- Sholichah¹, E., Rima, K., Nok, A., Indrianti¹, N., Nurintan, F., Firdaus, Ari, R., & Budiati, T. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan. *Jurnal Pangan*, 29(2), 149–160.
- Silsia, D.; Sari, R. S.; S. (2023). Pengembangan Edukasi Masyarakat dalam Penggunaan Plastik pada Pangan terhadap Kesehatan dan Lingkungan di SMK Agribisnis Kota Bengkulu. *Jurnal Pepadu*, 5(1), 159–167.
- Sofia, F. Z., Handayani, B. R., & Ariyana, M. D. (2025). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Sate Pusst Oven Dikemas Vakum. *EduFood*,

3(3), 83–93.

- Sulistiya, E., Sari, N. I. P., Iskandar, R. Y., & Sundjaja, A. P. (2024). Pelatihan Pengolahan Daging dan Demo Masak sebagai Peningkatan Pengetahuan Teknik Pengolahan dan Inspirasi Menu Baru bagi Pelaku UMKM di Kecamatan Lakarsantri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 10(1), 92–98.
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian UPR : Kaharati*, 3(1), 17–23.
- Tarkus, E. D., Sompie, S. R. U. A., & Jacobus, A. (2020). Implementasi Metode Recurrent Neural Network pada Pengklasifikasian Kualitas Telur Puyuh. *Jurnal Teknik Informatika*, 15(2), 137–144.
- Toha, L. R. W., Wuri, D. A., Detha, A. I. R., Kallau, N. H. G., Bria, A. I. I., Willa, M., Sinamohina, E. E., Kandi, J. C., Rabila, M. J. M., Wunda, J. R., Kuru, G. R. M., & Mengi, M. Y. N. (2024). Penyuluhan Kesehatan Masyarakat Veteriner Tentang Bahaya Kontaminan Telur. *Media Tropika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 17–22.
- Trinitariyani, P., Winarso, A., & Detha, A. I. . (2023). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Pada Kualitas Fisik Dan Mikrobiologis Telur Ayam Ras. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 6(25), 1–10.
- Wahyuni, N. N., Rianingsih, L., & Romadhon. (2021). Pengaruh Pengemasan Vakum dan Non Vakum terhadap Kualitas Bekasam Instan Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 26–33.
- Widyantera, P. R. A., Dewi, G. A. M. K., & Ariana, I. N. T. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 20(1), 5–11.
- Wiwaha Anas, S., Resmi, & Atdhenan, M. (2019). Penggunaan Bungkil Kepayang (*Pangium Edule Reinw*) dalam Ransum terhadap Kualitas Telur Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*). *Seminar Nasional Pakar Ke 2*, 1.25.1-1.25.10.
- Yuliasari, H., Ayuningtyas, L. P., & Erminawati, E. (2023). Identifikasi Senyawa Bioaktif dan Evaluasi Kapasitas Antioksidan Seduhan Simplisia Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 1–9.
- Zuhri, B. N., Setiawan, I., & Garnida, D. (2022). Karakteristik Telur Itik Lokal yang Disimpan pada Suhu Ruang dengan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Produksi Ternak Terapan (JPTT)*, 3(1), 1–8.