

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, F. A., Rusdianto, A. S., Novijanto, N., & Belgis, M. (2021). The Potential of Local Garlic (*Allium sativum* L.) to Become a Flavor Enhancer Through Lacto-Fermented Garlic. *International Conference Health, Science And Technology (ICOHETECH)*, 346–351.
- Agustin, W. A., Saati, E. A., & Siskawardani, D. D. (2024). Inovasi Pembuatan Produk Nugget Analog Berbahan Dasar Tempe Dan Jantung Pisang Kepok Sebagai Alternatif Sumber Protein Dan Serat. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 213–230. <https://doi.org/10.22219/fths.v6i2.28403>
- Alamanda, D. T., Wibowo, L. A., Disman, D., & Anggadwita, G. (2024). The antecedents of purchase intention on healthy instant noodle products: Is it worth fighting for? *Jurnal Manajemen Indonesia*, 24(1), 57–70. <https://doi.org/10.25124/jmi.v24i1.6850>
- Alya, Tiya Rifanna, Pramono, Yoyok Budi, Hintono, & Antonius. (2019). Ketebalan, Sifat Organoleptik Warna dan Tekstur Nata dari Sari Jambu Biji dengan Konsentrasi Sukrosa yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 53–56. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Ambarwati, K., Syamsir, E., & Yasni, S. (2022). Characteristics of Noodles Based on Sweet Potato with Substitution Sago Starch or Banggai Starch. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(1), 11–20. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.1.11>
- Antari, A. L., Saraswati, I., Eva Annisa, & Anfa Adnia Fatma. (2024). Formulation and Characterization of Analog Rice Using Arrowroot (*Maranta arundinacea* L.) and Hibiscus Flower (*Hibiscus rosa sinensis* L.). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 11(3), 386–394. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v11i32024.386-394>
- Antosias, Wadli, Yunika Purwanti, & Daryono. (2023). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci. *Gema Agro*, 28(2), 147–154. <https://doi.org/10.22225/ga.28.2.8203.147-154>
- Armaijn, L., Darmayanti, D., Sonia, B., & Rochmat, H. (2024). No Title 濟無 No Title No Title No Title. 2, 306–312.
- Azara, R., Budiandari, R. U., Nurbaya, S. R., & Adawiyah, R. (2024). Pengaruh perlakuan blanching dan proporsi terhadap kualitas penyedap rasa alami dari jamur tiram dan jamur merang. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 337–347. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5458>

- Azizah Ratna Sari; Khairiah, Khairiah, A. N. L. (2024). Evaluasi Sensoris dan Mutu Kritis Produk Malang Strudel Reguler. *Agritechnology*, (Vol 7 No 1 (2024): Volume 7 Nomor 1 (Juni) 2024), 14–25. <https://journal.fateta.unipa.ac.id/index.php/agritechnology/article/view/120/71>
- Diannita, E. M., Pujimulyani, D., & Murti, S. T. C. (2024). Characteristics of Physicochemistry and Sensory of Arrowroot-wheat Flour Katte Tong with White Turmeric Powder and Carboxymethyl Cellulose Addition. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(1), 42–53. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i1.8598>
- Diez-Simon, C., Eichelsheim, C., Jacobs, D. M., Mumm, R., & Hall, R. D. (2021). Stir bar sorptive extraction of aroma compounds in soy sauce: Revealing the chemical diversity. *Food Research International*, 144(February), 110348. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110348>
- Dunlop, F. (2021). The Food of Sichuan. In *Nuevos sistemas de comunicación e información* (pp. 2013–2015).
- Fadhallah, E. G., Putri Navisa, S., & Sugiharto, R. (2024). Sensory and Physicochemical Properties of Threadfin Bream (*Nemipterus nemurus*) Meatballs from Breadfruit Esa Ghanim Fadhallah *, Putri Navisa , Susilawati , Ribut Sugiharto Sifat Sensori dan Fisikokimia Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nemurus*) dengan Fo. *Sensory and Physicochemical Properties of Redspine Threadfin*, 27(11), 990–1005.
- Fitri nuraini, ridawati, A. (2025). Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Pengental Terhadap Densitas Kamba ,. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8, 7369–7379.
- Fitriyanti, A. R., Jalanti, S. P., Handarsari, E., & Sya'di, Y. K. (2025). Kadar Asam Glutamat, Protein, dan Karakteristik Sensoris Penyedap Rasa Dari Kulit Udang Vannamei Dengan Variasi Metode Pengeringan. *Jurnal Gizi*, 14(2), 74. <https://doi.org/10.26714/jg.14.2.2025.74-88>
- Harsanto, B. W., Triastuti, I., Asmoro, N. W., & Hartati, S. (2024). Breadfruit Starch as A Thickener on The Physical and Organoleptic Properties of Tomato Sauce. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(2), 168–180. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i2.10914>
- Hasibuan, R. D. R. A. (2024). Transformasi Industri Makanan dan Minuman Menuju Inovasi Nutrisi dan Keamanan Pangan. *Kohesi: Jurnal Sains Dan Teknologi*, (Vol. 2 No. 4 (2024): Kohesi: Jurnal Sains dan Teknologi), 91–100. <https://ejournal.warunayama.org/index.php/kohesi/article/view/2052/1904>
- Herliana, M., Somad, S., & Utami, R. (2025). Naming Chinese Dishes in a Cognitive Semantic Perspective. *International Journal of Chinese*

Interdisciplinary Studies, 2(2), 17–27.
<https://doi.org/10.26740/ijcis.v2i2.38667>

Ismawati; Priatini Risya Ladiva, W. B. (2025). Mie Ayam Rasa Nusantara: Perpaduan Tauco Khas Cianjur dalam Konsep Fusion Food. *JURNAL GASTRONOMI INDONESIA*, (Vol 13 No 1 (2025): Jurnal Gastronomi Indonesia), 71–79.
<https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/view/1819/1177>

Kasim, A., Permata, D. A., & Mutiar, S. (2024). Perubahan Kimia Fisika Dan Ukuran Granula Pati Tape Ubikayu Pasca Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 28(2), 151–161. <https://doi.org/10.25077/jtpa.28.2.151-161.2024>

Kerang, S., & Gafrarium, M. (2023). **Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Logam Berat dari Max Robinson Wenno *, Jusuf Leiwakabessy** *Physicochemical Characteristics , Microbiology , and Heavy Metal Contents from Tumid Venus (Gafrarium pectinatum) Sauce*. 26.

Kimia, D. A. N., & Cabai, S. (2025). *PUREE BROKOLI (BRASSICA OLERACEA)*. 8, 6633–6641.

Margaretha, L., Pangestika, W., Lioe, H. N., Adawiyah, D. R., Suliantari, S., Melzer, G., & Weinreich, B. (2021). PADA FERMENTASI MOROMI KECAP KEDELAI Use of Yeast Extract as an Additional Nutrition on Soy Sauce Moromi Fermentation. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1–12.

Mismawati, A., Diachanty, S., Rusdin, I., & Hasanah, R. (2023). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Sediaan Serbuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Pada Perbedaan Suhu Pengeringan. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 15–31. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i1.21781>

Muhandri, T., Zahra, P. A., Herawati, D., & Fadhilatunnur, H. (2024). Penentuan Kecukupan Panas serta Evaluasi Sensori Produk Opor Ayam Steril PT XYZ. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 11(2), 114–120. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.2.114>

Mulhayu, A. (2024). Analisis Daya Beli Masyarakat Polewali terhadap Makanan Siap Saji. *Taswiq: Jurnal Ekonomi Syariah*, 1(2), 61–71. <https://doi.org/10.35905/taswiq.v1i2.10863>

Munjidah, A., & Masita, E. D. (2021). Pengaruh Penggunaan Allium Ceba Dan Allium Sativum Dalam Mpasi Sebagai Upaya Perbaikan Makan Pada Anak. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 10(2), 135. <https://doi.org/10.31596/jcu.v10i2.759>

Mutia, R., Prendika, W., Yunita, I., & Andriani, Y. (2022). Karakteristik Fisik

- Edible Film Berbahan Dasar Pati Batang Kelapa Sawit Termodifikasi Dan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(3), 143–150. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.03.2>
- Nesa Agistia¹, Nofriyanti², Erniza Pratiwi³, M. A. (2022). Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jppie*, 01(01), 59–64. <http://jurnal.unidha.ac.id/index.php/jppie>. *Agistia*, 04(02), 139–144. <http://jurnal.unidha.ac.id/index.php/jppie>
- Nurtama, B. D. P. T. M. D. H. B. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, (Vol. 8 No. 2 (2021): Jurnal Mutu Pangan), 97–104. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/36444/23128>
- Panggi, S. U. R. K. L. A. Z. A. H. (2023). Profil gelatinisasi, karakteristik mikrobiologi dan sifat fungsional pati jagung ketan terfermentasi [Gelatinization profile, microbiological characteristics and funtional properties of fermented waxy corn starch]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, (Vol 28, No 2 (2023): Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian), 99–109. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/6591/pdf>
- Patimah ., & Khumairoh, A. Y. (2023). Evaluation of Formalin Content In the Processed Food In Pasar Minggu South Jakarta Using a UV-Vis Spectrophotometer. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 12(3), 255–261.
- Putri, D. K., Awaluddin, R. M., & Ramadhani, R. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(10), 133–136.
- Rahimi, V., Nurwantoro, N., & Setiani, B. E. (2024). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Soygurt Sari Kedelai yang Disubstitusi dengan Sari Kapri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 6–11. <https://doi.org/10.14710/jtp.2023.26651>
- Rinaldi, A., Hunaefi, D., Adawiyah, D. R., Sholehuddin, Z. F., Dwinawati, E., & Zeller, Y. H. M. (2024). Assessment of Sensory Attributes in White Tea Utilizing the High Identity Traits (HITS) Methodology Employing an Immersive Approach. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 130–138. <https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.130>
- Satmalawati Brigitta L; Nino, Jefrianus, E. M. P. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Pati Alami Ubi Kayu Hasil Ekstraksi Secara Sederhana. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, (Vol 13 No 1 (2024): AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian), 55–64. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/10965/7534>
- Setiani, B. E., Yunianta, Zubaidah, E., & Wardani, A. K. (2024). Investigation of

- the Physicochemical Properties and its Correlation during Koji-Moromi Fermentation Stage of Production Soy Sauce Naturally Brewed in Central Java, Indonesia. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 14(2), 768–776. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.14.2.19559>
- Setiawati, B. B. (2006). Kedelai Hitam Sebagai Bahan Baku Kecap Tinjauan Varietas Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kecap. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(2), 142–153. <http://jurnal.polbangtanyoma.ac.id/index.php/jiip/article/view/359>
- Siallagan, R. R., Harjosuwono, B. A., & Suhendra, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Campuran Maizena dan Glukomanan dengan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Komposit Bioplastik. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(1), 15. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2022.v07.i01.p02>
- Suri, M., Hasannah, C. S., Rahmatunnissa, A., Malani, S., & Nanda, R. (2024). BIOMA : Jurnal Biologi Makasar Pengolahan Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Aspergillus wentii* Tofu Waste Treatment as Raw Material for Making Soy Sauce with Fermentation Process Using *Aspergillus wentii* *Aspergillus wentii*. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 9(1), 76–86. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Tambunan, L. O., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2024). Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 40–47. <https://doi.org/10.14710/jtp.2023.33931>
- Yuliana, P., & Dasir, D. (2024). Karakteristik Organoleptik Saus Cuko Pempek Dengan Penambahan Tepung Pati Jagung. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 13(2), 1–6.
- Yuliana, P., & Suyatno. (2024). Karakteristik Fisiko Kimia Saus Cuko Pempek Dengan Penambahan Tepung Pati Jagung. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 13(2), 7–11. <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/9238>
- Zingiber, G., Rosc, O., Drink, F., & Ukm, I. N. (2025). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 7 Nomor 2 Tahun 2025 PENGGUNAAN PATI SUKUN TERMODIFIKASI SEBAGAI PENGENTAL PADA MINUMAN FUNGSIONAL JAHE (Zingiber officinale rosc) GULA AREN Program Studi Teknologi Pangan , Fakultas Pertanian , Univers. 7, 168–176.*