

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta, I. W. R. (2019). *Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan. Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2010). *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan A. Damardjati. Jakarta: UI Press.
- Budiyanto, T., & Wicaksono, F. (2020). Strategi Diferensiasi Layanan Makanan Maskapai Penerbangan melalui Pendekatan Budaya Lokal. *Jurnal Manajemen Transportasi*, 12(1), 45–53.
- Das, S., Choorit, W., & Savigny, M. (2020). Phytochemistry, Antimicrobial And Antioxidant Activities Of Galangal (*Alpinia Galanga*) Rhizome Extract. *Current Trends in Food Chemistry*, 5(2), 134–142.
- Demircioğlu, N., & Şahin, H. (2021). Effect of Salt Content Reduction and Sodium Chloride on Food Characteristics: A Review on Seafood. *Foods*, 10(9), Article 2237.
- Dwantara, Y. F., Susanto, P., dan Angelina, S. (2022). Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kabupaten Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*. 15(1), 34-50.
- El-Saadony, M. T., et al. (2024). Garlic Bioactive Substances and Their Therapeutic Applications for Human Health: A Comprehensive Review. *Frontiers in Immunology*, 15, Article 1277074.
- Fitri, N., et al. (2023). Pengaruh Perendaman Ikan Tongkol dalam Larutan Jahe terhadap Mutu Organoleptik. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 11(2), 62–68.
- Guneri, N. (2021). A Review On Turmeric (*Curcuma Longa* L.) and Usage in Seafood. *Marine Science and Technology Bulletin*, 10(1), 71–84.
- Hakim, A., Jamaluddin, J., & al Idrus, S.W. (2022). Ethnopharmacology, Phytochemistry, and Biological Activity Review of *Aleurites Moluccana*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 12(4), 170–178.
- Han, H., Hyun, S. S., & Kim, W. (2019). Enhancing Passenger Experience in Airline Services: Role of Food, Local Culture, and Authenticity. *Journal of Air Transport Management*, 77, 1–9.
- Hidayat, N., Dewi, S. S. N., Rahmadani, P., Bulu, S. Y., Azmiah, D. N., Saptaputra, A. R., dan Agung, K. (2025). Kegiatan Pegabdian kepada Masyarakat Mengugah Lidah, Menjaga Warisan- Pepes Ikan Bandeng Sebagai Cita Rasa Nusantara untuk Peningkatan Gizi Warga RT 31 Kelurahan Sebengkok. *Karya Nyata: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2), 162-169.
- Hosseini, H., Mahmoudzadeh, M., Rezaei, M., Mahmoudzadeh, L., & Khaksar, R. (2014). Effect of Different Cooking Methods on Minerals, Vitamins and Nutritional Quality of Iranian Fish. *Food Chemistry*, 148, 86–91.
- Ibrahim, O. O. (2020). *Introduction to Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*. *EC Microbiology*, 16(3), 1–7.

- Irawati, Z., Putri, K. R., DAN Zakarin, F. R. (2011). Aspek Keamanan Pangan : Uji Toksisitas Secara In Vitro Pepes Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) yang Disterilkan dengan Iradiasi Gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 7(2), 83-95.
- Jubaedah, I., Sugiono, A. A., dan Luthfiadi, N. A. (2021). Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLASAR) Ikan Bandeng untuk Meningkatkan Pendapatan di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat. *Unri Conference Series: Community Engagement*. Volume 3.
- Kurniawan, W. 2015. Sistem Pemantauan (Monitoring) pada Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan PT X) Wawan Kurniawan. *Seminar Nasional IENACO*, November, 282-288.
- Oğuz, A., et al. (2021). Biologically Valuable Substances in Garlic (*Allium sativum* L.): A review. *Journal of Chemical and Environmental Archives*, 6(1), 1–10.
- Prabowo, A., & Noer, S. (2020). Uji Fitokimia Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum*). *Sinasis*, 1(1), 250–253.
- Prentice, C., & Loureiro, S. M. C. (2018). Air Travel Consumers' Behavioral Intentions: Impact of Service Quality and Local Authenticity. *International Journal of Hospitality Management*, 75, 64–75.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136.
- Sofihidayati, E., Raharjo, T. J., & Maryati, T. (2021). Kandungan Kimia dan Potensi Pemanfaatan Kemiri (*Aleurites moluccana*) sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 49–58.
- Sofihidayati, S., et al. (2021). Karakteristik Fitokimia Bawang Merah (*Allium cepa* L.): Quercetin, Kaempferol, dan Senyawa Antosianin. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutics Analysis*, 1(3), 143–155.
- Srigandono, D., et al. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pepes Daging Itik yang Menggunakan Bumbu Dasar. *Buletin Peternakan Tropis*, 2(2), 131–140.
- Sulhatun, S., Fitria, A., & Hamzah, H. (2020). Karakteristik Kimia dan Fungsional Minyak Kemiri dan Potensinya sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 14–22.
- 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.
- Syahri, A., Rusmarilin, H., & Ridwansyah, R. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemasakan Metode Sous-Vide terhadap Mutu Pepes Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1), 18–23.
- Syandri, H., Yoserizal, & Amri, K. (2015). Budidaya Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam Keramba Jaring Apung (KJA) di Danau Maninjau. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 3(1), 41–49.
- Widyastuti, N. Dan Almira, V. G. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.

- Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., san Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Ahmadi, S., Hosseini, S. M. H., Mojarad, Z., & Fazli, M. (2019). Banana Plant as a Source of Valuable Antimicrobial Compounds and Eco-Friendly Food Packaging. *Journal of Food Engineering*, 252, 89–98.
- Ao, Z., Huang, Z., & Liu, H. (2022). Spicy Food and Chili Peppers and Multiple Health Outcomes: an Umbrella Review. *Molecular Nutrition & Food Research*, 66(23).
- Codex Alimentarius. (2003). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. FAO/WHO.
- Destryana, A. D., Estiasih, T., Pranowo, D., & Sukardi. (2024). The Potential Uses of Galangal (*Alpinia* Sp.) Essential Oils as Sources Of Biologically Active Compounds. *AIMS Agriculture and Food*, 9(4), 1064–1109.
- Duranova, H., Valkova, V., & Gabriny, L. (2021). Chili peppers (*Capsicum* spp.): The Spice Not Only for Cuisine Purposes – an Update on Current Knowledge. *Phytochemistry Reviews*.
- Fitriani, R., Handoko, T., & Wibowo, H. (2021). Implementasi Sistem HACCP pada Industri Makanan Skala Menengah: Studi pada Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Keamanan Pangan*, 7(1), 45–53.
- Gomes, J. M., Mariz, J., Rodrigues, C., & Alves, A. L. (2024). Bioactive Compounds from Banana Leaf Extracts: Influence of Extraction Methodologies. *Materials*, 17(23), 5884.
- Khan, J., et al. (2024). Capsaicin from Chili Peppers and Its Analogues and Their Valued Applications in Food Systems. *Food Chemistry Reviews*.
- McGee, H. (2015). Caramelization and Maillard Reactions: The Science Behind Flavor. *Food Chemistry Reviews*, 28(4), 112–128.
- Min, J., et al. (2014). Savoury Flavour Formulations from Maillard Reaction in Fish Protein Hydrolysates. *UNU Fisheries Training Programme*.
- Mureşan, M., Muste, S., Man, S., & Alexa, E. (2022). Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Yogurt Production. *Journal of Dairy Research*, 89(2), 123–131.
- Nasyiruddin, R. L., Al-Ansi, W., Mahdi, A. A., Noman, A., Ilunanwati, E., Priyanto, G., & Hamzah, B. (2023). Determination of The Best Cooking Time and The Characteristics of Nile Tilapia Pepes Processed By Microwave Oven. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*, 8(1), 24–33.
- Prommas, R., Tennakoon, C., & Wanlapa, S. (2022). Antimicrobial and Antioxidant Activity of Leaf Extracts from Traditional Packaging Plants Including Banana (*Musa* spp.). *Food Packaging and Shelf Life*, 30, 100762.
- Rikasa, A. M., & Mufeez, M. S. M. (2023). Banana Leaf Food Packaging: An Alternative and Eco-Friendly Solution for The Food Industry in Sri Lanka. *International Journal of Food Packaging*, 5(2), 105–114.

- Sari, D. P., Mulyani, S., & Nurhayati, L. (2020). Analisis Bahaya dan Penetapan Batas Kritis pada Proses Pengolahan Ikan Pindang di UKM Mina Laut. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(2), 101–109.
- Setiyadi, K., Syah, T. Y. R., Pusaka, S., & Darmansyah, H. (2018). HACCP Plan Implementation for Food Safety for Startup Business. *Proceedings of the International Conference on Research and Innovation (ICRI)*, 1(1), 331–337.
- Shaukat, M. N., Nazir, A., & Fallico, B. (2023). Ginger Bioactives: A Comprehensive Review of Health Benefits and Potential Food Applications. *Antioxidants*, 12(11), 2015.
- Shintawati, S., et al. (2021). Analisis Kuantitatif Kandungan Minyak pada Biji Kemiri (*Aleurites Molluccana*) Menggunakan Metode Ekstraksi Soxhlet. *Journal of Polymer Chemical Engineering and Technology*, 2(1), 1–6.
- Sofihidayati, E., Raharjo, T. J., & Maryati, T. (2021). Kandungan Kimia dan Potensi Pemanfaatan Kemiri (*Aleurites Moluccana*) sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 49–58.
- Suarni, S., Syarifuddin, K. A., & Muliana Hafid. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kemiri (*Aleurites Moluccana*) dengan Metode DPPH. *Fito Medicine: Journal Pharmacy and Sciences*, 12(1), 41–45.
- Sulhatun, S., Fitria, A., & Hamzah, H. (2020). Karakteristik Kimia dan Fungsional Minyak Kemiri dan Potensinya sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 14–22.
- Tang, X., Xu, C., Yagiz, Y., Simonne, A., & Marshall, M. R. (2018). Phytochemical Profiles, and Antimicrobial and Antioxidant Activities of Greater Galangal (*Alpinia Galanga*) Flowers. *Food Chemistry*, 255, 300–308.
- Yan, R., & Louie, J. (2023). Why Sugar is Added to Food: Food Science 101. *Food Science & Food Safety Reviews*.
- Yumie, S., et al. (2015). Karakteristik Antibakteri Minyak Esensial Jahe terhadap Jamur dan Toksin dalam *Famili Zingiberaceae*: Potensi Metabolit dan Bioaktivitas (hal. 61–62). *Poltekkes TNI AU Adisutjipto*.
- Zhao, X., et al. (2021). Influence of Salting Technology on The Diffusion of Nacl in Fish Fillets. *Foods*, 11(2), Article 164.
- Ziyadah, E., & Asnur, M. (2024). Studi Karakteristik Pepes Ikan dengan Metode Steaming. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 45–51.