

7. DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y., & Lomo, C. (2024). Mutu organoleptik teh herbal berbahan dasar daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) dengan variasi konsentrasi ekstrak. *Journal of Agritech Science (JASC)*, 8(1), 11–17. <https://doi.org/10.30869/jasc.v8i1.1327>
- Ainun, A. M., & Setiawardani, M. (2019). Servicescape dan pengaruhnya terhadap kepuasan pelanggan: Studi pada konsumen Eduplex Bandung. *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi*, 5(2), 16–27. <https://doi.org/10.35313/jrbi.v5i2.1624>
- Agustina, S., Widodo, P., & Hidayah, H. A. (2014). Analisis fenetik kultivar cabai besar *Capsicum annuum* L. dan cabai kecil *Capsicum frutescens* L. *Scripta Biologica*, 1(1), 113–121. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2014.1.1.36>
- Andriyanty, R., Suhardi, M., & Harahap, S. (2020). Strategi pengembangan bisnis Rumah Makan Padang di sekitar lingkaran Kampus IBI Kosgoro 1957. *Mediastima*, 26(1), 1–12. <https://doi.org/10.55122/mediastima.v26i1.1>
- Anas, R., & Suhaeb, F. W. (2023). Sikap toleransi mahasiswa beda agama (studi kasus di kampus pascasarjana Universitas Negeri Makassar). *Phinisi Integration Review*, 6(3), 390. <https://doi.org/10.26858/pir.v6i3.51130>
- Angelicia, N., Rahmawati, I., Hendri, A. K. Z., Kahaikal, R., & Prasetyo, J. H. (2024). Peran lokasi dan strategi penjualan dalam menstabilkan pendapatan UMKM: Studi kasus Rumah Makan Padang. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 3(1), 45–50. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v3i1.4977>
- Arsyad, M., & Habi, S. H. B. (2021). Analisis kimia dan organoleptik terhadap formulasi sambal ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 11–21. <https://doi.org/10.32662/gatj.v4i1.1463>
- Casmudi, C., & Sugianto, S. (2023). Focus Group Discussion (FGD) Pelaku UMKM Kabupaten Penajam Paser Utara. *Abdimas Universal*, 5(1), 117–125. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.259>
- Castillo-Villar, F. R. (2016). Urban icons and city branding development. *Journal of Place Management and Development*, 9(3), 255–268. <https://doi.org/10.1108/JPM-03-2016-0013>

- Chaaban, N., & Andersen, B. V. (2021). Sensory specific desires. The role of sensory taste exposure in desire for food with a similar or different taste profile. *Foods*, 10(12), 3005. <https://doi.org/10.3390/foods10123005>
- Costell, E. (2002). A comparison of sensory methods in quality control. *Food Quality and Preference*, 13(6), 341–353. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(02\)00020-4](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(02)00020-4)
- Darmawan, A. B., & Hakim, A. I. (2020). Saraso ado di kampung: Studi etnografi persaudaraan perantau Minang di Rumah Makan Padang di Yogyakarta. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 14(2), 325–340. <https://doi.org/10.14421/jsr.v14i2.1756>
- Edowai, D. N., Kairupan, S., & Rawung, H. (2016). Mutu cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada tingkat kematangan dan suhu yang berbeda selama penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 12–20. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i1.2021>
- Embuscado, M. (2019). Bioactives from culinary spices and herbs: A review. *Journal of Food Bioactives*, 1(1). <https://doi.org/10.31665/JFB.2019.6186>
- Fadholly, A., Sudjarwo, S. A., Rantam, F. A., Mustika, A. A., Andriyanto, A., Pristihadi, D. N., & Sutardi, L. N. (2023). Uji sitotoksik ekstrak cabai merah keriting (*Capsicum annuum*) pada sel WiDr secara in vitro. *Current Biomedicine*, 1(2), 70–75. <https://doi.org/10.29244/currbiomed.1.2.70-75>
- Febriyanti, R., & Qomariyah, O. N. (2020). Diversifikasi produk olahan berbahan sambal Desa Kedungrawan Kecamatan Krembung Kabupaten Sidoarjo. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 451–454. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2858>
- Fitrianingsih, J., & Lestari, A. (2022). PENGARUH EFIKASI DIRI TERHADAP PENURUNAN KOMPLIKASI KEHAMILAN DAN PERSALINAN DI WILAYAH KOTA MAKASSAR. *Jurnal Rumpun Ilmu Kesehatan*, 2(2), 75–82. <https://doi.org/10.55606/jrik.v2i2.559>
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). Gambaran spesifikasi bahan makanan segar dan citarasa makanan lunak yang dihasilkan. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(1), 11–16. <https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/128/76>
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Purnomo, E. H., & Wulandari, N. (2019). Klorofil daun suji: Potensi dan tantangan pengembangan pewarna hijau alami. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116. <https://doi.org/10.18343/jipi.24.2.109>

- Islami, A. F. N., Yogha, S., & Karpin, K. (2019). Halal Food pada Hidangan Nasi Goreng di Kecamatan Sukasari Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1), <https://doi.org/10.17509/boga.v8i1.19228>
- Islamiyati, D., Purnama, D. G., Mawardin, M. D., Wulandari, V. J., & Agustiranti, T. (2024). Perancangan basis data sistem pemesanan Rumah Makan Padang Sederhana Ganto Minang Kebayoran. *Jurnal Ilmu Komputer dan Sistem Informasi (JIKOMSI)*, 7(1), 286–296. <https://doi.org/10.55338/jikoms.v7i1.2947>
- Jumrodah, J., Maharani, S. P., Najwa, F., Ihsan, A. R., Putri, A. T., & Damayanti, D. (2023). Inovasi spirulina SP dalam pembuatan puding menuju ekonomi kreatif. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 6(2), 242–251. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i2.1942>
- Karim, M. S. A., Rashid, S. S. A., Adzahan, N. M., & Camillo, A. A. (2011). Consumers' perspective towards Malaysian traditional food: Sambal belacan (chilli shrimp paste), a preliminary investigation. *Journal of Agribusiness Marketing*, 4, 68–92. https://www.fama.gov.my/documents/20143/555936/Consumers_Perspective_Towards_Malaysian_traditional_Food_Sambal_Belacan_%28Chilli+Shrimp+Paste%29%2C+A+Preliminary+Investigation.pdf/2f325a9e-2116-d5c6-38dd-00394737bb82
- Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (12/08/2020). APA Style. Reference list : Rendang dan Nasi Goreng Makanan Terenak di Dunia, Daya Tarik Pariwisata Indonesia (web publications). Retrieved 9 September, 2024, from <https://www.kemenparekraf.go.id/hasil-pencarian/rendang-dan-nasi-goreng-makanan-terenak-di-dunia-daya-tarik-pariwisata-indonesia>
- Kusnadi, J., Andayani, D., & Zubaidah, E. (2019). Ekstraksi senyawa bioaktif cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) menggunakan metode ekstraksi gelombang ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 79–84. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.02.1>
- Lowe, J. P., & Taylor, J. Z. (2013). Barriers to HACCP amongst UK farmers and growers: an in-depth qualitative study. *British Food Journal*, 115(2), 262–278. <https://doi.org/10.1108/00070701311302230>
- Maghfiroh, K., & Mahmudah, D. (2023). Efektivitas ekstrak wasabi (*Wasabia japonica*) sebagai antibakteri terhadap *Escherichia coli* dan aplikasinya pada daging ayam segar. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(4), 1479–1487. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i4.2982>

- Murdijati-Gardjito, N. N. U., Tisadewi, D. O., & Dewi, S. (2023). Profil sambal Indonesia. *Kuliner Cita Rasa Pedas: Cita Rasa Nikmat yang Selalu Memikat*.
<https://repository.ampta.ac.id/2062/1/Kuliner%20Pedas%20Indonesia.pdf>
- Nainggolan, R., & Malik, M. (2022). Analisis strategi pemasaran usaha mikro kecil dan menengah Rumah Makan Padang di Desa Patumbak Kampung Kecamatan Patumbak. *Jurnal Bisnis Manajemen dan Akuntansi*, 9(1), 131–140. <https://doi.org/10.54131/jbma.v9i1.131>
- Pianto, H. A. (2021). Peranan Rumah Makan Padang terhadap eksistensi budaya Tenis Minangkabau di Pacitan, Jawa Timur. *Bandar Maulana: Jurnal Sejarah Kebudayaan*, 26(1). <https://doi.org/10.24071/jbm.v26i1.5575>
- Putri, L. A., & Mandala, M. (2021). Implementasi algoritma FP-Growth untuk menemukan pola frekuensi pembelian lauk pada Rumah Makan Takana Juo. *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 5(1), 20–27. <https://doi.org/10.30865/mib.v5i1.2643>
- Putri, S. B. W., & Indriani, S. (2023). Penerapan CSI (Customer Satisfaction Index) dan Strategi STP (Segmenting, Targeting, Positioning) dalam Upaya Meningkatkan Kepuasan Pelanggan dan Omzet Penjualan. *Jurnal Valtech*, 6(2), 165-175. <https://doi.org/10.36040/valtech.v6i2.7353>
- Raharja, Y., *et al.* (2021). Pembentukan boba kopi biji salak sebagai pangan fungsional sumber antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTECH)*, 9(1), 1–10. <https://doi.org/10.30869/jtech.v9i1.690>
- Safitri, I., & Putri, S. (2018). Pengaruh penambahan berbagai jenis cabai (*Capsicum annum* L.) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan vitamin C manisan basah labu siam (*Sechium edule*). *JKM (Jurnal Kebidanan Malahayati)*, 3(1). <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kebidanan/article/view/594/528>
- Sariyani, D., Ariyanthi, K. S., & Astuti, L. S. (2023). Penerapan focus group discussion (FGD) Untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Sekolah dasar tentang Bahaya Konsumsi Mi Instan. *Genitri: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan*, 2(2), 150-153. <https://ejournal.pkkb.ac.id/index.php/pkm/article/view/156/122>
- Sari, R. M., Sy, E. M., Sesanti, R. N., & Ali, F. (2021). Pengaruh Tingkat Kemasakan dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu dan Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.): Effect of Maturity. <https://doi.org/10.25181/jplantasimbiosa.v3i1.1977>

- Shalihin, A., Nasution, H., Hidayati, J., & Vanany, I. (2024). Halal Practice Adoption Behaviour in The Food Industry: A Focus Group Discussion. *Evolutionary Studies in Imaginative Culture*, 8(2), 450–460. <https://doi.org/10.70082/esiculture.vi.702>
- Siebert, E., Lee, S. Y., & Prescott, M. P. (2022). Chili pepper preference development and its impact on dietary intake: A narrative review. *Frontiers in Nutrition*, 9, 1039207. <https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2022.1039207/full>
- Siahaan, R. J. (2023). Perancangan program pemesanan makanan Rumah Makan Masakan Padang berbasis website. *Jurnal Sosial Teknologi*, 3(10), 854–861. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v3i10.944>
- Sodiq, F., Abdurrahman, Z., & Purwadi, P. (2023). Pengaruh penambahan ekstrak daun jeruk purut pada edible film berbasis kulit ceker ayam terhadap kualitas sosis sapi. *Tropical Animal Science*, 5(2), 35–44. <https://ejournal.uby.ac.id/index.php/tas/article/view/1198/394>
- Subagio, D. P. W., Hastari, S., & Sutikno, B. (2022). Kekuatan Authenticity pada makanan local tradisional serta hubungannya dengan pride dan loyalty Gen Milenial. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Sriwijaya*, 19(4), 267–280. <https://doi.org/10.55681/jige.v5i2.2642>
- Sumpena, U. (2013). Penetapan kadar capsaicin beberapa jenis cabe (*Capsicum* sp) di Indonesia. *Mediagro*, 9(2). [https://media.neliti.com/media/publications/150637-I D-none.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/150637-I-D-none.pdf)
- Sun, S. (2024). The Impact of International Students' Social Media Use on Their Intercultural Adaptation: Insights from In-depth Interviews. In *SHS Web of Conferences* (Vol. 185, p. 02002). EDP Sciences. https://www.shs-conferences.org/articles/shsconf/pdf/2024/05/shsconf_iclcc2024_02002.pdf
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 25. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Tournier, C., Sulmont-Rossé, C., & Guichard, E. (2007). Flavour perception: Aroma, taste and texture interactions. *Food*, 1(2), 246–257. <https://hal.inrae.fr/hal-02823959/document>
- Wardana, N., & Pratiwi, A. (2024). Pengaruh Word Of Mouth, Harga Dan Cita Rasa Terhadap Keputusan Pembelian Sambal Cumi Dan Udang. *Jurnal*

Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen, 2(8), 751-764. <https://doi.org/10.61722/jiem.v2i8.1849>

Winarto, A. (2020). Persepsi dan perilaku mahasiswa dalam penelitian ilmiah ilmu teologi. *Sola Gratia: Jurnal Teologi Biblika dan Praktika*, 1(1). <https://doi.org/10.47596/solagratia.v1i1.101>

Wira, A., Kusuma, B., & Mubarak, A. (2021). Peningkatan Nilai Pindang Tongkol (Euthynnus Affinis) dengan Penambahan Varian Sambal. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.005.02.23>

Wowor, W. M., Sianipar, R., Halim, F. H., & Sandiago, W. (2024). INOVASI KULINER BERKELANJUTAN: PELATIHAN SATE LILIT DAN RENDANG BERBAHAN DASAR JAMUR UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING UMKM. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 7. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v7i0.2389>

Yusuf, S., & Ahyan, M. (2017). Upaya Meningkatkan Keaktifan Menyatakan Pendapat Mahasiswa Pendidikan Agama Islam Melalui Focus Group Discussion (FGD) Dalam Mata Kuliah Profesi Keguruan. *Tamaddun*, 1-20. <http://dx.doi.org/10.30587/tamaddun.v0i0.69>