

**PENGARUH FILTRAT BUAH ASAM PAYA TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS
CUKO PEMPEK**

**Oleh
PRASETYO PARAMESWARA**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

**PENGARUH FILTRAT BUAH ASAM PAYA TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS
CUKO PEMPEK**

Oleh

PRASETYO PARAMESWARA

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Pada

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

Motto :

“Tidak apa-apa berjalan perlahan, selama tidak memilih untuk berhenti. Sebab setiap langkah, sekecil apa pun, tetap membawa kita lebih dekat pada tujuan.”

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

*Ayahanda dan Ibunda
atas semua jerih payah dan
doanya untukku menyelesaikan studi*

*Kepada saudariku yang selalu berdoa
serta memberikan semangat sehingga
terwujud skripsi ini*

RINGKASAN

PRASETYO PARAMESWARA. Pengaruh Filtrat Buah Asam Paya Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Cuko Pempek (Pembimbing oleh **SUYATNO** dan **ALHANANNASIR**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh penambahan Filtrat Buah Asam Paya Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Cuko Pempek. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium kimia Universitas Muhammadiyah Palembang pada bulan November 2025 sampai Agustus 2026. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang disusun secara Non Faktorial dengan lima perlakuan P1 (Penambahan filtrat buah asam paya 2,5%), P2 (Penambahan filtrat buah asam paya 5%), P3 (Penambahan filtrat buah asam paya 7,5%), P4 (Penambahan filtrat buah asam paya 10%) dan P5 (Penambahan filtrat buah asam paya 12,5%). Peubah yang diamati dalam penelitian ini untuk uji kimia meliputi kadar vitamin C dan kadar total asam sedangkan uji organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa. Hasil penelitian uji kimia menunjukkan bahwa, kadar vitamin C tertinggi terdapat pada perlakuan P5 penambahan filtrat buah asam paya 12,5% (9,82 mg/100g). Kadar total asam tertinggi terdapat pada perlakuan P5 penambahan filtrat buah asam paya 12,5% (0,78%). Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap warna nilai kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan P2 penambahan filtrat buah asam paya 5% dengan nilai rata-rata sebesar 3,68 (agak suka). Tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma terdapat pada perlakuan P4 penambahan filtrat buah asam paya 10% dengan nilai rata-rata sebesar 3,80 (agak suka). Tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa terdapat pada perlakuan P1 penambahan filtrat buah asam paya 2,5% dengan nilai rata-rata sebesar 4,00 (suka).

SUMMARY

PRASETYO PARAMESWARA. The Effect of Asam Paya Fruit Extract on the Chemical and Sensory Characteristics of Cuko Pemppek. (supervised by **SUYATNO** and **ALHANANNASIR**)

This research aimed to determine the effect of adding asam paya fruit extract on the chemical and sensory characteristics of cuko pemppek. This research was carried out at the chemistry laboratory of Muhammadiyah University of Palembang from November 2025 until Agustus 2026. The method used was a Randomized Block Design (RBD) arranged in a non-factorial manner with five treatments P1 (addition of 2.5% asam paya fruit extract), P2 (addition of 5% asam paya fruit extract), P3 (addition of 7.5% asam paya fruit extract), P4 (addition of 10% asam paya fruit extract) and P5 (addition of 12.5% asam paya fruit extract). The variables observed in this research for chemical tests included vitamin C content and total acid content, while organoleptic tests included color, aroma, and taste. The results of the chemical tests showed that the highest vitamin C content was found in treatment P5 with the addition of 12.5% asam paya fruit extract (9.82 mg/100g). The highest total acid content was found in treatment P5 with the addition of 12.5% asam paya fruit extract (0.78%). Meanwhile, the results of the organoleptic tests for color showed that the highest preference score was found in treatment P2 with the addition of 5% asam paya fruit extract with an average score of 3.68 (slightly like). The highest preference score for aroma was found in treatment P4 with the addition of 10% asam paya fruit extract with an average score of 3.80 (slightly like). The highest preference score for taste was found in treatment P1 with the addition of 2.5% asam paya fruit extract with an average score of 4.00 (like).

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH FILTRAT BUAH ASAM PAYA TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS CUKO PEMPEK

Oleh

PRASETYO PARAMESWARA

432021013

Telah dipertahankan pada ujian 22 Agustus 2026

Pembimbing Utama



Ir. Suyatno, M.Si

Pembimbing Pendamping



Dr. Ir. Alhanannasir, M.Si

Palembang, 31 Agustus 2026

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang



Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si
NIDN/NBM.0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prasetyo Parameswara
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 29 November 2002
Nim : 432021013
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara fulltext untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 15 Agustus 2026



Prasetyo Parameswara

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan Judul **”Pengaruh Filtrat Buah Asam Paya Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Cuko Pempek”** yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat untuk para pembaca, penulis menyadari bahwa didalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan , untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua saya yang sangat saya sayangi dan cintai yaitu ayahanda Antoni dan ibunda Sri Mulyaningsih yang bekerja keras serta mendidik penulis dalam limpahan kasih sayang, memberikan perhatian dan dukungan, tak kenal lelah mendoakan, membantu material dalam menyelesaikan studi penulis sampai meraih gelar sarjana.
2. Dekan Fakultas Pertanian Dr. Helmizuryani. S.Pi., M.Si terima kasih atas kesempatan yang diberikan untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Program sarjana Teknologi Pangan
3. Ketua Program studi Teknologi Pangan Ir. Suyatno, M.Si terima kasih atas bantuan dan arahnya.
4. Pembimbing utama Ir. Suyatno, M.Si, terima kasih atas saran dan kritik, arahan, bimbingan dan motivasi yang diberikan dalam proses penyusunan skripsi ini.
5. Pembimbing pendamping Dr.Ir. Alhanannasir, M.Si, terima kasih atas saran dan kritik, arahan, bimbingan dan motivasi yang diberikan dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Kepada Bapak dan Ibu Dosen Teknologi Pangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih telah memberikan ilmu, bersabar dan menerima penulis dengan keadaannya selama menimba ilmunya.

7. Untuk saudariku Besty Venoreta Terima kasih telah ikut serta dalam proses penulis menempuh pendidikan selama ini, terima kasih atas semangat dan doa yang selalu diberikan kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2021 yang telah berperan banyak memberikan pengalaman dan pembelajaran selama dibangku kuliah.

Palembang, Agustus 2026

Penulis

RIWAYAT HIDUP

PRASETYO PARAMESWARA Dilahirkan di Palembang, pada tanggal 29 November 2002, merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari bapak Antoni dan Ibu Sri Mulyaningsih.

Pendidikan Taman Kanak-kanak Puri Sejahtera diselesaikan pada tahun 2009, Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2015 di SD Negeri 222 Palembang, Sekolah Menengah Pertama pada Tahun 2018 di SMP Negeri 36 Palembang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2021 di SMA YWKA Palembang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2021 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada bulan Februari 2024 penulis mengikuti Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) Di PT. Bosindo Cahaya Anugrah Lampung dan pada bulan Juli 2024 penulis mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 62 di Kelurahan Tanjung Batu Timur, Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatra Selatan.

Pada bulan November 2025 penulis melaksanakan penelitian tentang “Pengaruh Filtrat Buah Asam Paya Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Cuko Pempek”.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Landasan Teori	4
2.2 Hipotesis	16
BAB III. METODELOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Tempat dan Waktu	17
3.2 Bahan dan Alat	17
3.3 Metode penelitian	17
3.4 Analisis Statistik.....	19
3.5 Cara Kerja.....	22
3.6 Peubah yang diamati.....	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil.....	29
4.2 Pembahasan	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Gula Aren Per 100 gram	8
2. Kandungan Zat Gizi Bawang Putih Per 100 gram.....	10
3. Kandungan Zat Gizi Cabai Rawit Segar Setiap 100 gram.....	12
4. Komposisi Garam Konsumsi	14
5. Kandungan Zat Gizi Udang Ebi Per 100 gram	15
6. Hasil Pengacakan Kombinasi Perlakuan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya Cuko Pempek Berdasarkan Ulangan	18
7. Daftar Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial	19
8. Contoh Kuesioner Uji Organoleptik.	28
9. Hasil Uji BNJ Pengaruh Penambahan Filtrat Buah Asam Paya terhadap Kadar Vitamin C pada Cuko Pempek	29
10. Hasil Uji BNJ Pengaruh Penambahan Filtrat Buah Asam Paya terhadap Kadar Total Asam pada Cuko Pempek	30
11. Uji Friedman Conover Warna Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	32
12. Uji Friedman Conover Rasa Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Asam Paya	4
2. Cuko Pempek	6
3. Gula Aren	7
4. Bawang Putih	9
5. Cabai Rawit	12
6. Garam	13
7. Ebi	15
8. Diagram Alir Proses Pembuatan Filtrat Buah Asam Paya	23
9. Diagram Alir Proses Pembuatan Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	25
10. Rata rata Kadar Vitamin C	30
11. Rata rata Kadar Total Asam	31
12. Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Cuko Pempek	32
13. Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Cuko Pempek.....	33
14. Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Cuko Pempek.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuesioner Uji Organoleptik Warna Terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	44
2. Kuesioner Uji Organoleptik Aroma Terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	45
3. Kuesioner Uji Organoleptik Rasa terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	46
4. Data Hasil Pengujian Kadar Vitamin C terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.	47
5. Data Analisis Keragaman (Anova) Kadar Vitamin C terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	47
6. Teladan Pengolahan Data Kadar Vitamin C terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	47
7. Data Hasil Pengujian Kadar Total Asam terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	50
8. Data Analisis Keragaman (Anova) Kadar Total Asam Terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	50
9. Teladan Pengolahan Data Kadar Total Asam Terhadap Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	50
10. Data Uji Hedonik Terhadap Warna Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	53
11. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Warna Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	54
12. Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	56
13. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Aroma Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	57
14. Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	59
15. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Organoleptik terhadap Rasa Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	60
16. Alat, Bahan dan Produk Cuko Pempek Dalam Proses Pembuatan Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya	62
17. Proses Uji Sensoris Cuko Pempek dengan Penambahan Filtrat Buah Asam Paya.....	63

	Halaman
18. Laporan Kemajuan Konsultasi Bimbingan Skripsi Mahasiswa.....	64

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang berasal dari Palembang biasanya disajikan dengan cara digoreng atau direbus dan dengan kuah cuko yang segar dan asam. Dalam pengolahannya, pempek sering kali diiringi dengan penggunaan cuko pempek sebagai bahan pelengkap untuk meningkatkan cita rasa.

Cuko pempek merupakan pendamping pempek yang dibuat dalam bentuk cairan yang memiliki rasa asam, manis dan pedas serta rasa dan aroma yang menyengat dari bumbu rempah yang di tambahkan. Cuko pempek dibuat dengan campuran bahan baku yang terdiri dari gula, cabai, cuka makan, bawang putih, dan garam dengan komposisi yang telah ditentukan (Muchsiri *et al.*, 2020).

Cuko pempek adalah saos berwarna hitam kecoklat-coklatan yang dibuat dari air yang dididihkan, kemudian ditambahkan gula aren, udang kering atau ebi, cabai rawit, bawang putih dan garam (Astawan, 2011). Menurut Chendhawati (2011), cuko pempek dibuat dari pencampuran bahan gula merah, dan air kemudian direbus sampai seluruh gula larut dan mendidih. Larutan gula disaring dan masukkan bumbu berupa bawang putih, cabai rawit dan garam yang telah dihaluskan serta dimasak kembali hingga mendidih. Cuko pempek yang sudah agak dingin ditambahkan asam jawa, jeruk kunci atau asam lainnya.

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dan didukung oleh iklim yang tropis dan kondisi geografis yang mendukung bermacam-macam tumbuhan, salah satunya tumbuhan buah asam paya (*Eleiodoxa conferta*). Buah ini dapat ditemukan di ekosistem rawa di daerah sumatra selatan. Buah ini juga termasuk famili salak-salakan yang biasa dikenal dengan buah asam paya. Buah yang memiliki kandungan asam yang tinggi dan kaya akan vitamin C, penambahan filtrat buah asam paya pada cuko pempek dapat memberikan nilai tambah pada produk tersebut, baik dari sisi kandungan gizi maupun kualitas rasa. Filtrat merupakan cairan yang

didapatkan setelah proses filtrasi atau penyaringan tanpa menggunakan pelarut, sedangkan bagian padatan yang tertahan disebut residu.

Buah asam paya (*Eleiodoxa conferta*) telah dilaporkan mengandung 82,2 % air, 0,8 % protein, 3,1% lemak, 11,8% karbohidrat, 11,8% serat, dan kadar abu 0,7 %. Selain itu, buah asam paya juga mengandung mineral dan vitamin seperti kalium 227 mg, kalsium 26 mg, magnesium 22 mg, fosfor 10 mg, zat besi 5,5 mg, Zinc 8,9 ppm, Mangan 5 ppm, dan vitamin C 0,6 mg (Lim, 2012). Serta mengandung asam-asam organik seperti asam malat, asam oksalat dan asam askorbat (Mokhtar dan Aziz, 2015). Sedangkan buah asam paya kering memiliki nilai Ph 2,34 dan total asam 199,62 mg/100 g (Atisanto *et al.*, 2017).

Muchsiri dan Alhanannasir (2018) menyebutkan cuko pempek terdiri dari bahan-bahan yang dapat digunakan seperti air jeruk kunci, gula aren, air, bawang putih, ebi, cabai rawit, dan tongcai. Adapun jumlah gula aren sebanyak 250 g, air jeruk kunci 25 ml, air 500 ml, bawang putih 25 g, ebi 5 g, tongcai 2 g, garam 5 g, dan cabe rawit 50 g. Penambahan 25 ml air jeruk kunci setelah larutan cuko pempek agak dingin, agar vitamin C dalam cuko pempek tidak rusak. Alhanannasir (2012) menyebutkan penggunaan jeruk pada pembuatan cuko pempek akan meningkatkan kandungan asam sitrat pada cuko pempek.

Dalam pembuatan cuko pempek yang umumnya menggunakan asam jawa dapat ditambahkan tanaman atau bunga, seperti buah jeruk kunci, bunga kecombrang dan buah atau bunga yang lainnya untuk menambahkan citarasa cuko pempek tersebut. Penelitian yang di lakukan oleh Fitriansyah *et al.*, (2017), mendapatkan formulasi terbaik menggunakan bubuk bunga kecombrang dengan konsentrasi 2%, batang 3% dan daun 1% didapat total asam cuko pempek sebesar 1.18% dan pH 3,93. Nurman *et al.*, (2013) Jeruk kunci dapat digunakan sebagai pengganti asam jawa dalam pembuatan cuko pempek dan jika dilakukan formulasi antara asam jawa dan jeruk kunci akan meningkatkan kandungan vitamin C dalam cuko pempek. Kandungan vitamin C dengan formulasi asam jawa 20% dan jeruk kunci 80% sebesar 3,238 mg/100 g.

Berdasarkan uraian diatas akan dilakukan penelitian yang berjudul Pengaruh Filtrat Buah Asam Paya terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Cuko Pempek.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan filtrat buah asam paya terhadap kadar vitamin C dan kadar total asam pada cuko pempek?
2. Bagaimana pengaruh penambahan filtrat buah asam paya terhadap sifat sensoris (warna, aroma dan rasa) cuko pempek?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan filtrat buah asam paya terhadap kadar vitamin C dan kadar total asam dalam cuko pempek.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan filtrat buah asam paya terhadap sifat sensoris (warna, aroma dan rasa) cuko pempek.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan filtrat buah asam paya terhadap kadar vitamin C, kadar total asam dan terhadap sifat sensoris (warna, aroma dan rasa) dalam cuko pempek.
2. Mendapatkan pemahaman cara mengolah cuko pempek yang baik.
3. Mengetahui cita rasa yang didapatkan pada cuko pempek menggunakan filtrat buah asam paya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhanannasir, Yani, A. V. dan Suyudi. 2011. Cara Penambahan Asam dan Jenis Asam terhadap Citarasa dan Vitamin C Cuko Pempek. *Edible*. 1 (5): 20-25.
- Alhanannasir dan Mukhtarudin, M. 2012. Penggunaan Fermentasi dan Jenis Jeruk untuk Mengurangi Bau Langu dan Asam Sitrat Cuka Pempek. *Jurnal Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 1 (1): 26-30.
- Amalia, A., Dwiyantri, R. D., dan Haitami, H. 2016. Daya Hambat NaCl terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2): 42-45.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2000. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. AOAC, United State of America.
- Artaya, I. P. 2018 Uji Friedman. UPT Penerbitan Universitas Jember,
- Astawan, M. 2011. Pempek, Nilai Gizi “Kapal Selamat” Paling Tinggi. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Daftar komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Atisanto, V. S., Mulyani, S., Triani, I. G. A. L. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ekstrak pada Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5(3): 35–44.
- Badan Standarisasi Nasional 2016. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3556: 2016 Garam konsumsi beryodium.
- Chendhawati. 2011. Pempek Favorit. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Dasir, Yani, A. V., dan Isnaim, M. 2021. Aplikasi Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) Sebagai Pengawet Cuko Pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu Ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*. 10(1).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Elfariyanti, E., Zarwinda, I., Mardiana, M., & Rahmah, R. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Dataran Tinggi Gayo Aceh. *Jurnal Kimia Kesehatan*, 9(2).

- Fitriansyah, I., Muchsiri, M., dan Alhanannasir. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Batang, Daun dan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) Terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Cuko Pempek. *Edible*. 6(1): 6–12.
- Giannakourou, M. C., & Taoukis, P. S. (2021). *Effect of Alternative Preservation Steps and Storage on Vitamin C Stability in Fruit and Vegetable Products: Critical Review and Kinetic Modelling Approaches*. *Foods*, 10(11): 2630.
- Habsari, N. A., Fitriani, S., dan Rossi, E. 2023. Penggunaan Sari Kacang Tanah dan Pure Buah Kelubi dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Agroindustri Halal*. 9(2): 186-195.
- Hanafiah, A.K. 2017. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT Rajagafindo Persada. Depok.
- Hatim, F., Javid, A.W. dan Buamonabot, I. 2020. Pendampingan Pengembangan Produk Gula Aren Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Bagi Masyarakat Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan. *Prosiding Semnas 2020 Universitas Islam Syekh Yusuf*. 220-228
- Hutapea, J.R. 2011. *Allium sativum L.* Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I). Jilid I Departemen Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial RI. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta. 15-16.
- Kouassi, K. C., Rose, K. N., Yao, G. L., Nanga, Y. Z., Marina, K., Tano, K., dan Kra, A. K. 2012. Profiles of Bioactive Compounds of Some Pepper Fruit (*Capsicum L.*) Varieties Grown in Cote d'Ivoire. *Innovative Romanian Food Biotechnology*. 1(1): 23-31.
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widayrahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Octa Riswanto, F. D., dan Setyaningsih, D. 2022. Aktivitas Bawang Putih (*Allium sativum L.*) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*. 19(1): 46-53.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*. 9(1): 37-54.
- Lim, T. K. 2012. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Volume 1, Fruits*. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*. Springer Science+Business Media B.V. New York.
- Melisa, R. dan Hermiza, M. 2016. Studi Konsentrasi Gula yang Tepat Dalam Pembuatan Sirup Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 37–44.

- Mohamad, N. I., Musaalbakri, A. M., dan Norrakiah. A. S. 2018. Antibacterial Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated From Local Pickled *Eleiodoxa conferta* (Kelubi) Against Selected Foodborne Pathogens. *Malaysian Journal of Microbiology*. 14(6): 490–496.
- Mokhtar, S. I., Aziz., N. A. A. 2015. Organic Acid Content and Antimicrobial Properties of *Eleiodoxa Conferta* Extracts at Different Maturity Stages. *Journal of Tropical Resources and Sustainable Sciences*. 3(1): 72–76.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., dan Suyatma, N. E. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*. 27: 56-57.
- Muchsiri, M., dan Alhanannasir, A. 2018. The Effect of Concentration of Kecombrang Flour and Storage Duration on Physical and Chemical Properties of Cuko Pempek. *Journal of Nutraceuticals and Herbal Medicine*. 1(1): 1-8.
- Muchsiri, M., Hamzah, B., Wijaya, A., dan Pambayun, R. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam Terhadap Cuko Pempek. *Agritech*. 36(4): 404-409.
- Nurman N, Suyatno, S dan Alhanannasir. 2013. Uji Perbandingan Ekstrak Asam Jawa dan Jeruk Kunci Pada Pembuatan Cuko Pempek. *Edible*. 2 (1): 7-11.
- Pambayun, R., & Apriyantono, A. 2007. Kajian Mutu dan Daya Simpan Cuko Pempek dengan Variasi Bahan Asam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(2): 85–92.
- Rahmah, F. A. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Water Kefir* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*. 7(1): 58–61.
- Sari, M., Rahmawati, D., & Lestari, S. 2019. Pengaruh penambahan bahan alami terhadap karakteristik sensori produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 85–92.
- Sari, R. P., Nazrun, S., dan Mahardika, R. G. 2019. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri pada Air Kelubi (*Eleiodoxa conferta*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. Universitas Bangka Belitung.

- Sofiarani, F. N., dan Ambarwati, E. 2020. Pertumbuhan dan Hasil Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) pada Berbagai Komposisi Media Tanam dalam Skala Pot. *Vegetalika*. 9(1): 292–304.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suroso, S. 2015. Potensi dan Eksistensi Produksi Garam Konsumsi di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*. 11(1): 3-13.
- Surtina, S., Sari, R. P., Zulita, Z., Rani, R., Roanisca, O., dan Mahardika, R. G. 2020. Potensi Antibakteri Ekstrak Daging Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*) Bangka Belitung Menggunakan *Microwave-Assisted Extraction* (MAE). *Indonesian Journal of Chemical Research*. 7(2), 177-182.
- Suyatno, S., Alhanannasir, A., MZ, R. P. S., Handi, T., dan Aprianti, G. E. 2022. Formulasi Rasio Gula Semut dan Gula Pasir Pada Pembuatan Cuko Pempek Instan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 11(1), 1-5.
- Wargadalem, F. R. 2021. *Pempek Sebagai Identitas Palembang*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Yasmin, B. 2017. Substitusi Udang Kering (Ebi) Pada Pembuatan Egg Roll Untuk Meningkatkan Konsumsi Seafood Pada Masyarakat. 1–5.
- Zahara T, A. D., Wisnujati, N. S., dan Siswati, E. 2021. Analisis Produksi dan Produktivitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*. 21(1): 23-26
- Zakaria, F. dan Seri. I. M. 2014. Comparisons of The Proximate Values, Mineral Elements and Heavy Metals Contents in Three Local Fruits Vinegars With The Apple Cider Vinegar. In *International Conference on Food Innovation*. (1–7). Kelantan.