

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta: Kompas.
- Darmawan, J. (2017). *Sejarah Nasional “Ketika Nusantara Berbicara”*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Fenita, Y., Warnoto, A. Nopis, (2011). *Pengaruh Pemberian Air Buah Mengkudu (Morinda citrifolia, L) terhadap Kualitas Karkas Ayam Broiler*. Diakses dari: <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/133/107>
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba. Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra.
- Handayani, T. H. dan Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nuraini, S. (2014). *Pengetahuan Masyarakat Tentang Pencegahan Hipertensi Pada Usia Muda di Wilayah Kerja Puskesmas dusun RT 1-3 Desa Karang Kecamatan Balong*. Karya Tulis Ilmiah tidak diterbitkan. Ponorogo: Program Studi Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan UNMUH PONOROGO.
- Nurdin, R. (2017). *Pengertian Makanan*. Diakses dari <http://repository.unimus.ac.id/1254/3/BAB%20II.pdf>
- Saludung, J. (2015). *Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa*. Makassar. 76.
- Sanni. (2012). *Pemanfaatan Buah Kecombrang Dalam Pembuatan Sirup untuk Menambah Pendapatan Keluarga Di Desa Minanga Kab.Mamasa*. Skripsi. Makassar: FT-UNM.
- Saparinto, C. dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, C.N. (2012). *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa, Horan) Sebagai Pewarna Alami Pada Makanan Cencil*. Diakses dari <https://core.ac.uk/reader/35384288>

Syarif, R.A., Firdha S. dan Aktsar R.A. (2016). *Rimpang Kecombrang (Etilingera elatior Jack.) sebagai Sumber Fenolik*. Makassar. Diakses dari <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindo/article/view/178/163>

Tarmizi. (2010). *Kecombrang*. Diakses dari <http://tarmiziblog.blogspot.com/2011/04/kecombrang>.

