

7. DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Sholichah, E., & Widyawati, A. (2021). The Packaging Effect on Shelf-Life of Modified Tortilla Chips with Tempeh and Fermented-Cassava Flour by Using Accelerated Test Based on The Arrhenius Approach. *Pangan*, 30(2), 129–136. Diakses dari <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/531/442/2229>
- Alhanannasir, Murtado, A. D., Muchsiri, M., Rudi, F., & Sri. (2021). Aplikasi Labu Kuning Sebagai Substitusi Zat Warna Application of Pumpkin As Yellow Colorant in the Production. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 4, 19–26. Diakses dari: <http://ejournal.kemenperin.go.id/dpi/article/view/6896>
- Amaliah, N., Patra, D., Candra, K. P., & Rahmadi, A. (2016). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KOLANG-KALING (ARENGA PINNATA MERR.) TERHADAP DAYA KEMBANG, SIFAT KIMIA, DAN SENSORIS KERUPUK ACI. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16, 10–17. Diakses dari : <http://litbang.kemenperin.go.id/bbihp/article/view/6795>
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Diakses dari: https://www.researchgate.net/publication/292783651_AOAC_2005
- Aqil, M. dan Efendi, R. 2015. Aplikasi SPSS dan SAS untuk Perancangan Percobaan. Yogyakarta: Absolute Media. Diakses dari: [https://www.academia.edu/33344693/Aplikasi SPSS dan SAS untuk PERANCANGAN PERCOBAAN](https://www.academia.edu/33344693/Aplikasi_SPSS_dan_SAS_untuk_PERANCANGAN_PERCOBAAN)
- ASRA, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa, N. (2020). STUDI FISIKOKIMIA BETASIANIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI UMBI BIT MERAH (Beta vulgaris L.). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*, 3(1), 14–21. Diakses dari: <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v3i1.35>
- Azhar, I., Nasution, Z., Delvian, Agussabti, Aulin, F. R., & Sembiring, M. R. (2021). Utilization of sugar palm (Arenga pinnata Merr) by the communities around the PT Toba Pulp Lestari. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3). Diakses dari: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/782/3/032017>
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-2713-1999. (1999). *Kerupuk Ikan*. Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari: https://kupdf.net/download/sni-01-2713-1999-kerupuk_ikan_59f3ad78e2b6f5000a3c68d3_pdf

- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2354.2:2015. (2015). *Pengujian Kadar Air*. Badan Standarisasi Nasional. Diakses dari: https://www.academia.edu/23437867/SNI_2354_2
- Baldevbhai, P. J., & Anand, R. S. (2012). Color Image Segmentation for Medical Images using L*a*b* Color Space. *IOSR Journal of Electronics and Communication Engineering*, 1(2), 24–45. Diakses dari <https://doi.org/10.9790/2834-0122445>
- Berta, S., Koapaha, T., & Mandey, L. (2017). Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren dan Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) Dalam Pembuatan Sliced Jam. *Jurnal Cocos*, 1(8), 1–11. Diakses dari: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/17829>
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd Edition. Academic Press. Diakses dari: [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=S2HNnvSOuf8C&oi=fnd&pg=PP2&dq=Bourne,+M.+C.+\(2002\).+Food+Texture+and+Viscosity:+Concept+and+Measurement.+2nd+Edition.+Academic+Press.&ots=u-OLqqTSAP&sig=QCJsO2jrNvYrylxTkh9nAILZrIc&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=S2HNnvSOuf8C&oi=fnd&pg=PP2&dq=Bourne,+M.+C.+(2002).+Food+Texture+and+Viscosity:+Concept+and+Measurement.+2nd+Edition.+Academic+Press.&ots=u-OLqqTSAP&sig=QCJsO2jrNvYrylxTkh9nAILZrIc&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Cahayanti, I. A. P. A., Wartini, N. M., & Wrasiasi, L. P. (2016). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pewarna Alami Buah Pandan (Pandanus tectorius). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2252), 32–41. Diakses dari: <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article>.
- Dameswari, H. A., Darmawati, E., & Eko Nugroho, L. P. (2017). Kombinasi Teknologi Kemasan dan Bahan Tambahan Untuk Mempertahankan Mutu Kolang Kaling. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 05(3), 1–11. Diakses dari: <https://doi.org/10.19028/jtep.05.3.201-208>
- Diniari, A., Khaqiqi, T., Chilmiati, M., & Muflihati, I. (2021). Karakteristik Kerupuk Bawang Dengan Variasi Jenis Tepung. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 1–8. Diakses dari: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.7899>
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Diakses dari
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Prima Astuti Handayani dan Asri Rahmawati. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 19–24. Diakses dari: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jbat/article/view/2545>

- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2018). Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3), 1–7. Diakses dari: <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/358>
- Hasna, L. Z. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN GULA PASIR SUKROSA PADA BUAH AREN (*Arenga pinnata*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI MANISAN KOLANG-KALING. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1. Diakses dari: <https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230. Diakses dari: <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- Hidayati, F., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2017). PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI EKSTRAK *Sargassum* sp. DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP OKSIDASI LEMAK PADA FILLET IKAN PATIN (*Pangasius* sp.). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 116-123. Diakses dari: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/15290>
- Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53. Diakses dari: <https://doi.org/10.24036/30.00>
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Hari Purnomo, E., & Wulandari, N. (2019). Suji Leaf Chlorophyll: Potential and Challenges as Natural Colorant. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116. Diakses dari: <https://doi.org/10.18343/jipi.24.2.109>
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017). KOMPONEN GIZI, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK SENSORI BUBUK FUNGSIONAL LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN TEMPE. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 109–116. Diakses dari: <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.109.116>
- Kurniati, D., Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D., Windarningsih, F., Raya Bandung, J., Km, S., & Bandung, J. (2019). Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20–25. Diakses dari: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/22562>

- Kurniawan, H., Bintoro, N., & Nugroho, J. (2018). PENDUGAAN UMUR SIMPAN GULA SEMUT DALAM KEMASAN DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 60–68. Diakses dari: <https://jrpb.unram.ac.id/index.php/jrpb/article/view/68>
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisiokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 17–28. Diakses dari: <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1477>
- Kemp, S. E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom. Diakses dari: <https://epdf.pub/sensory-evaluation-a-practical-handbook.html>
- Mardiah, M., Fitriana, T., Widowati, S., & Andini, S. F. (2020). Komposisi Proksimat pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 097–104. Diakses dari: <https://doi.org/10.30997/jah.v6i1.2679>
- Masuku, M. A., Bahri, S., & La, A. (2022). *Pembuatan Kerupuk Kamplang dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Hijau (Processing kamplang Crackers by Addition of Green Spinach Leaf Extract)*. 15(2), 474–482. Diakses dari: <https://www.jurnal.umm.ac.id/index.php/agrikan/article/view/1256>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. Diakses dari: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk dengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji , Sari Daun Katuk dan Sari Daun Sawi. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72–87. Diakses dari: <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/Agrifoodtech/article/view/105>
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 22(1), 43. Diakses dari: <https://doi.org/10.35580/chemica.v22i1.21728>
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. In Springer. Diakses dari: <http://link.springer.com/openurl?genre=book&isbn=978-3-319-44127-6>

- Ningsih, S. S. (2017). PERBANDINGAN TEPUNG UBI KAYU (Manihot utilissima) DENGAN BUBUR KOLANG-KALING (Arenga pinnata, Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK. *Universitas Andalas*. Diakses dari: <http://scholar.unand.ac.id/23203/>
- Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *JURNAL TEKNOLOGI PENGOLAHAN PERTANIAN*, 8(5), 55. Diakses dari: <http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/1484>
- Papetti, P., & Carelli, A. (2013). Composition and Sensory Analysis for Quality Evaluation of a Typical Italian Cheese: Influence of Ripening Period. *Czech Journal of Food Sciences*, 31(5), 438–444. Diakses dari: <https://doi.org/10.17221/447/2012-cjfs>
- Putra, A., Harun, N., & Fajar Restuhadi. (2018). PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING DALAM MENINGKATKAN MUTU KERUPUK SAGU. 5(September), 188–194. Diakses dari: <http://peneliti.unri.ac.id/publication/detail/22427>
- Putra, M. R. A., Nopianti, R., & Herpandi. (2015). Teknologi Hasil Perikanan Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 128–139. Diakses dari: <https://www.neliti.com/publications/61618/fortifikasi-tepung-tulang-ikan-gabus-channa-striata-pada-kerupuk-sebagai-sumber>
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 38–47. Diakses dari: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/496>
- Rosalina, Y., & Silvia, E. (2015). Kajian Perubahan Mutu Selama Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang Dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 1–6. Diakses dari: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v7i1.2816>
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). KAJIAN KARAKTERISTIK SENSORIS FISIK DAN KIMIA KERUPUK FORTIFIKASI DAGING LIDAH BUAYA (Aloe vera) DENGAN METODE PEMANGGANGAN MENGGUNAKAN MICROWAVE. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84. Diakses dari: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>

- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. (2016). EKSTRAKSI BETASIANIN DARI KULIT UMBI BIT (Beta vulgaris) SEBAGAI PEWARNA ALAMI. *Agric*, 27(1), 38. Diakses dari: <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p38-43>
- Shekhar, T. C., & Anju, G. (2014). Antioxidant Activity by DPPH Radical Scavenging Method of Ageratum conyzoides Linn. Leaves. *American Journal of Ethnomedicine*, 1(4), 244–249. Diakses dari: <http://www.ajet hno.com>
- Sofyan, A., & Afida, W. (2019). KUALITAS SENSORIS DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SELAI UMBI BIT (Beta Vulgaris L.) DENGAN PENAMBAHAN VARIASI KONSENTRASI LABU KUNING (Cucurbita moschata). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 37. Diakses dari: <https://doi.org/10.26418/jft.v2i1.37361>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4):235-242. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/20747-ID-pengaruh-proses-pemasakanterhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei.pdf>
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). PENGARUH JENIS PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP EKSTRAK KAROTENOID LABU KUNING DENGAN METODE GELOMBANG ULTRASONIK. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 390–401. Diakses dari: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/155>
- Wahyuni, S., Rais, M., & Fadilah, R. (2018). Fortifikasi Tepung Kulit Melinjo Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kerupuk Singkong. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 212. Diakses dari: <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5710>
- Wahyuningtyas, N., Basito, & Atmaka, W. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning Study of Characteristic Physicochemical and Sensory Crackers a Material Wheat Flour, Tapioca and Kepok Yellow Banana Flour. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 76–85. Diakses dari: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Widyaningrum, M. L., & Suhartiningsih. (2014). Pengaruh penambahan puree bit (beta vulgaris) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *Jurnal Boga*, 03, 233–238. Diakses dari: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6906>

Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2013). Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal teknik pertanian lampung*, 2(2), 105-114. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/142568-ID-none.pdf>

Yashin, A., Yashin, Y., Xia, X., & Nemzer, B. (2017). *Antioxidant Activity of Spices and Their Impact on Human Health : A Review*. 1–18. Diakses dari: <https://doi.org/10.3390/antiox6030070>

