

## DAFTAR PUSTAKA

- A'yunina, Q. (2021). *Pengawasan Mutu Pengalengan Jamur Kancing ( Agaricus Bisporus ) Di PT Suryajaya Abadiperkasa Probolinggo, Jawa Timur.*
- Afifah, D. N., dan Anjani, G. (2008). *Sistem produksi dan pengawasan mutu kerupuk udang berkualitas ekspor.* Seminar Nasional PATPI 2008.
- Agung Purnama, Sumardianto, A. D. A. (2022). *Pengaruh Penambahan STPP Terhadap Kemakaran Kerupuk Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) Dengan Bubur Rumput Laut Caulerpa.* Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan, 4(2), 126–130.
- Amaliah, A., Sobari, E., dan Mukminah, N. (2019). *Rendemen Dan Karakteristik Fisik Ekstrak Oleoresin Daun Sirih Hijau (Piper betle L .) Dengan Pelarut Heksan.* Industrial Research Workshop, 10(1), 273–278.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. (2021). *Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa oleifera): Review.* Jurnal Agroteknologi, 15(01), 79.
- Anngela, O. (2020). *Validasi Metode Penetapan Kadar Boraks Pada Kerupuk Puli Yang Dijual Di Pasar Tradisinonal Desa Ngunut Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis.* Jurnal Sains Dan Kesehatan.
- Ariana, R. (2016). *Bab II Tinjauan Pustaka.* 1–23.
- Arisandy, O. M. P., dan Estiasih, T. (2016). *Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium): Kajian Pustaka.* Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1), 253–261.
- Astika, M. (2015). *Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STTP).*
- Aziz, M. M. A., Roosenani, Ar., dan Yuliana, A. I. (2019). *Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (Musa paradisiaca L.) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik.* Agrosaintifika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 2(1), 75–80.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *SNI 3451:2011 Tapioka.* Badan Standardisasi Nasional, 1–34.
- BSN. (1992). *SNI 01-3160-1992 Bawang putih.* SNI (Standar Nasional Indonesia), 12.
- Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. (2014). *Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado*

- Instan*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(3), 1095–1106.
- Chandradevi, W. A., Avesina, M., Anggriyawanti, D. P., dan Purnama, E. R. (2018). *Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Pemulihan Struktur Pankreas Mencit Diabetik*. Biotropic : The Journal of Tropical Biology, 2(2), 85–92.
- Debora, Y. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dengan Kacang Roay Dan Kosentrasi Sodium Bikarbonat (NaHCO<sub>3</sub>) Terhadap Karakteristik Kerupuk Kacang Roay (Phaseolus lunatus L)*.
- Dessryna Kusuma, T., Indarto, T., Suseno, P., dan Surjoseputro, S. (2017). *Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri (Influence the proportion of tapioca and wheat flour on the physicochemical properties and organoleptic celery crackers)*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition), 12(1), 17–28.
- Diniari, A., Khaqiqi, T., Chilmiasi, M., dan Muflihati, I. (2021). *Karakteristik Kerupuk Bawang Dengan Variasi Jenis Tepung*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian, 5(1), 1–6.
- Eucharistea Patrina Nugraha, Merkuria Karyantina, L. K. (2016). *Sodium Tripolyphosphate (STPP) Sebagai Pengganti Bleng Padat Pada Pembuatan Karak Dengan Variasi Jenis Beras*. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI), 1(2), 97–106.
- Fajarwati, D. S. (2017). *Pengaruh Kombinasi Sukrosa Dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Susu Kedelai Kental Manis*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 5(3), 72–82.
- Hardiyanthi, F. (2015). *Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor ( Moringa oleifera ) Dalam Sediaan Hand And Body Cream*.
- Hermania, D. (2022). *Analisis Kinerja Produksi Dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Kemplang Di Sentra Produksi Kemplang Skip Rahayu Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Waras Bandar Lampung., 8.5.2017, 2003–2005*.
- Hestiwi, E. (2020). *Produksi Dan Pemasaran Kue Kecipir Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Dan Pandan*.
- Indonesia, S. N., dan Nasional, B. S. (2009). *SNI 3549:2009 Tepung beras*.
- Ir. Astutik Pudjirahaju, M. S. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. In Bahan Ajar Gizi (p. 311).
- Irawan, Y. dk. (2017). *Kerupuk Sayur Dengan Variasi Konsentrasi Bubur Sawi Hijau (Brassica rapa) Dan Rasio Tepung Terigu-Tapioka*. Teknologi Dan Industri Pangan, 2(1), 1–7.

- Irmalinda, A. *et al.* (2018). *Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Usaha Mandiri Tepung Beras Di Nagari Bukit Tandang Kec. Bukit Sundi Kab. Solok*. LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 61–65.
- Ismawati, R., Rosyidah, A. Z., dan S1. (2016). *Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor ( Moringa oleivera )*. E-Journal Boga, Volume, 5(1), 17–22.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik Bahan Pangan*. In Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar (Vol. 6, Issue August).
- Kawiji. (2009). *Kajian Karakter Sensoris Dan Ekonomi Pada Kerupuk Sayur*. II(2), 87–93.
- Kumolontang, N. (2015). *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang” Effect Of Coconut Milk And Storage Time To The Quality Of “Cookies Santang.”* Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 7(2), 70–80.
- Kusumaningrum, I., dan Noor Asikin, A. (2016). *Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium Dari Tulang Ikan Belida*. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 19(3), 233–240.
- Kusumaningtyas, S. *et al.* (2019). *Pembuatan Telur Asin Omega-3 Tinggi dengan Ekstrak Daun Kelor Menggunakan ESEM*. 17(1), 12–15.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*. J. Pangan Dan Agroindustri, 2(1), 67–78.
- Laim, H. P., dan Lewerissa, Y. J. (2020). *Desain dan pembuatan alat press santan kelapa*. Jurnal Voering, 5(2), 42–47.
- Lestar, S. (2015). *Karakterisasi fisikokimia kerupuk melinjo sebagai upaya diversifikasi produk olahan melinjo*. 1(2013), 131–135.
- Martiyanti, M. A. A., dan Vita, V. V. (2019). *Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor*. FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan, 1(1), 1.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., dan Kusumaningrum, H. D. (2018). *Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*. Jurnal Pangan, 27(1), 55–66.
- Mukhlis Prastianto, M., Suter, I. K., dan Nocianitri, K. A. (2021). *Pengaruh Rasio Tepung Beras dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata durch) Terhadap Karakteristik Sumping*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 10(3), 505.

- Nasional, B. S. (2013). *Standardisasi Nasional Indonesia Minyak Goreng*. Sni-3741-2013, 1–27.
- Nasional, S., Ics, I., dan Nasional, B. S. (2000). *SNI 01-3556-2000/Rev.9 Garam*. 1–9.
- Nasional, S., Ics, I., dan Nasional, B. S. (2011). *Stpp-Sni-2109-2011*. 1–17.
- Nisa, F., Astuti, K. D., Maryanih, A., Taqila, A. S., Noviyanti, N., dan Affanti, C. C. P. (2021). *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Hijau Sebagai Kerupuk Kemplang Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Domas Kecamatan Pontang Provinsi Banten*. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(2), 103–108.
- Pratiwi, D. (2019). *Pengaruh konsentrasi garam (nacl) dan penambahan konsentrasi tepung beras (Oryza sativa l.) Terhadap karakteristik tauco kering*. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201, 2(1)*, 1–24.
- Primadini, V., dan Vatria, B. (2021). *Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karateristik Bakso Ikan Nila*. *Manfish Jouurnal*, 2(2), 8–15.
- Purwaningsih, D. (2021). *Produksi Dan Pemasaran Kerupuk Puli Lele*.
- Puspitasari, D. (2008). *Kajian Subtitusi Tapioka Rumpu Laut (Eucheuma cottoni) Pada Pembuatan Bakso*.
- Rakhmawati, A., dan Boedirochminarni, A. (2018). *Analisis Tingkat Penyerapan Tenaga Kerja Sektor Industri Di Kabupaten Gresik*. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 2, 74–82.
- Ramadhani, F., dan 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.
- Ratnasari Lumbong, R. M. Tinangon\*, M. D. Rotinsulu, J. A. D. K. (2017). *Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda*. *ZOOTEC*, 37(2), 1–23.
- Rosiani, N., Basito, B., dan Widowati, E. (2015a). *Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Buaya (Aloevera) Dengan Metode Pemangangan Menggunakan Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84.
- Sakinah Ahyani Dahlan<sup>1</sup>, Yoyanda Bait<sup>2</sup>, Nur Zenab K. Supu, Nuraidah Hi.Dg. Parumpa, Yayan Olomia, D. D. B. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Keripik Bayam*. *Journal of Agritech Science*, 7(1), 22–30.

- Sulistiyo, R. E., Khabib, M., dan Winarso, R. (2018). *Rancang Bangun Sistem Injeksi Yodium Pada Mesin Screw Dan Mixer Garam Sesuai Sni 3556*. Jurnal Crankshaft, 1(1), 65–72.
- Sundaygara, C., dan Dinnullah, R. N. I. (2021). *Peningkatan Usaha Ukm Kerupuk Puli Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Manajemen Pengemasan Produk*. Abdimas Galuh, 3(2), 255–264.
- Supit, J. W., Langi, T. M., dan Ludong, M. M. (2015). *Analisis Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sambal “Cahero.”* In Cocos, 6(7), 1–7.
- Swasono, M. A. H. (2011). *Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam Dan Brokoli Dalam Bentuk Instan Dan Analisa Biaya Produksi*. AGROMIX, 2(1).
- Telehala, J. G., dan Sinay, H. (2017). *Kualitas Organoleptik Sirup Daun Kelor (Moringa oleifera) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gula*. BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan, 3(2), 159–166.
- Wahyuningrum, S. R., dan Riskiyah, E. H. (2021). *Implementasi Pemanfaatan Media Sosial dalam Meningkatkan Penjualan Kerupuk Puli Pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Larangan Tokol, Pamekasan*. Jurnal Pengabdian Masyarakat: Darma Bakti Teuku Umar, 3(2), 131–142.
- Wihardika, L. (2017). *Pengaruh Lama Pendidihan Terhadap Kadar KIO 3 Pada Garam Beryodium Merk “X” Influence Of Boiling Time On The KIO 3 Species Content In Iodized Salt Merc “ X .”* Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan, 2(2), 146–150.
- Wijayanti, S. S., dan Ismawati, R. (2016). *Pengaruh Jumlah Susu Skim Dan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kecepatan Meleleh Es Krim*. Jurnal Tata Boga, 5(3), 101–109.
- Yulianti, A., Cahyani, S. F., Teknik, F., Mangkurat, U. L., dan Selatan, K. (2021). *Prancangan Pabrik Sodium Tripolyphosphate Dari Asam Fosfat Dan Natrium Karbonat Dengan Proses Polikondensasi Kapasitas 50.000 Ton/Tahun*. Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia, 4(2), 103–107.