

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., dan Anjani, G. (2008). *Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor*. Eprint Undip, 6.
- Aini, S., Fikri, A. J., dan Sukandar, R. S. (2021). *Optimalisasi Keuntungan Produksi Makanan Menggunakan Pemrograman Linier Melalui Metode Simpleks*. Jurnal Bayesian, 1(1), 1–16.
- Amalia, D. R., dan Ziaulhaq, W. (2022). *Pelaksanaan Budidaya Cabai Rawit sebagai Kebutuhan Pangan Masyarakat Implementation of Cayenne Pepper Cultivation as Community Food Needs*. IJAEA: Indonesian Journal of Agriculture and Environmental Analytics, 1(1), 27–36.
- Amir, F., Arif, Z.-, Sanjaya, P.-, dan Widodo, S. B. (2019). *Rancangan Penyimpanan Buah Dan Sayuran Menggunakan Sistem Pendinginan Pasif/Evaporatif*. Journal of Mechanical Engineering Manufactures Materials and Energy, 3(2), 117.
- Angela Martina, J. R. W. (2014). *Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi Batch. Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi Batch*, Iii, 1–40.
- Badan Standar Nasional. (2009). *SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan ICS 67.060*. Badan Standardisasi Nasional., 1–48.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). *SNI 01-4273- 1996 Tentang Syarat Mutu Bumbu Penyedap Rasa Sapi*. 4–17.
- 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.
- BSN. (1995). *SNI 01-3709-1995 : Rempah-Rempah Bubuk*. Standar Nasional Indonesia.
- BSN. (2013). *SNI 0004:2013 Tentang Lada Putih*. Badan Standardisasi Nasional, 27.
- Cahyadi, D. Z. A. W., dan Firdhousa, A. S. (2019). *Kajian Perbandingan Tepung*

- Terigu (Triticum aestivum) Dengan Tepung Jewawut (Setaria italica) Terhadap Karakteristik Roti Manis*. Pasundan Food Technology Journal, 5(3), 180.
- Dianah, M. S., Peternakan, P. S., Pertanian, F., Peternakan, D. A. N., Islam, U., Sultan, N., dan Kasim, S. (2020). *Dengan Penambahan Pasta Ubu Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*.
- 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.
- Endang Christine Purba1, B. S. P. 1. (2019). *Penanganan pascapanen jeruk siam (Citrus nobilis var. microcarpa) Tujuan Pasar Swalayan*. Jurnal Pro-Life, 6(3), 203–213.
- Ernawati, N. (1989). *Pengaruh sodium tripoliphosphat (STPP) terhadap sifat karak (kerupuk gendar)*. NBER Working Paper Seriesking Paper Series, 58(58), 99–104.
- Hasanah, A., Nazaruddin, F., Febrina, E., dan Zuhrotun, A. (2011). *Analisis Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (Kaempferia galanga L.) Analysis of Essential Oil Contents and Anti-Inflammatory Activity Test of Kencur (Kaempferia galanga L.)*. J. Matematika & Sains, Desember, 16(3), 147–152.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan makanan*. In Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta.
- Kamari, A., dan Candra, K. P. (2017). *Pengaruh substitusi ikan bulan-bulan (Megalops crypinoides) dan lama pengukusan adonan terhadap kualitas kerupuk ikan*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman, 12(2), 39–44.
- Karomah, S., Haryati, S., dan Sudjatinah, S. (2021). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karapas Udang Terhadap Sifat Fisikokimia Kaldu Bubuk yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, 16(1), 10.
- Koswara, P. (2016). *Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Pangan Cabai Bubuk*. 1–23.
- Mahbub, K., dan Khasanah, K. (2023). *Penetapan Bilangan Asam Minyak Goreng Kemasan pada Masa Kelangkaan di Pekalongan*. 2(4), 1347–1352.

- Mudaningrat, A., dan Ramdan, K. (2020). *Kerupuk lemi Portunus pelagicus sebagai solusi pengelolaan limbah rajungan di wilayah Cirebon*. Prosiding Seminar Nasional V 2019, 35–42.
- MUSFIRAH, I. (2022). *Kualitas Organoleptik Kerupuk Telur Dengan Penambahan Level Telur Asin*. 21(1), 1–9.
- Mutiasari, A. S. (2018). *Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Biji Ketumbar (Coriandrum sativum L.) dan Nanoemulsinya Terhadap Staphylococcus epidermis*.
- Nasional, B. S. (2013). *Standardisasi Nasional Indonesia Minyak Goreng. Sni-3741-2013*, 1–27.
- Nugroho, T. S., dan Sukmawati, U. (2020). *Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (Panaeus monodon) Terhadap Daya Kembang dan Nilai Organoleptik*. Manfish Journal, 1(02), 107–114.
- Oti Rostiana, D. S. E. (2007). *Kencur*.
- Panjuantiningrum, F. (2009). *Pengaruh pemberian buah naga merah (hylocereus polyrhizus) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan*.
- Pauline Destinugrainy Kasi. (2012). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) sebagai Insektisida Nabati terhadap Hama Walang Sangit (Leptocorisa Oratorius) pada Tanaman Padi*. Jurnal Dinamika, 03(1), 12–18.
- Rahmawati, F. (2022). *Analisis Usaha Kerupuk Seblak Kering Daun Jeruk Di Desa Randu Cangkring Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso*.
- Rochmawati, N. (2019). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 7(3), 19–24.
- Romadani, D. A., dan Sumarni. (2016). *Penentuan Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (Allium Sativum L.) (Variabel Bentuk Bahan dan Suhu Proses)*. Jurnal Inovasi Proses, 1(2), 75–79.
- Sampepana, A. S. dan E. (2014). *Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (Hylocereus undatus)*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem, 11(2), 100–105.

- Saragih, R. (2017). *Membangun Usaha Kreatif, Inovatif Dan Bermanfaat Melalui Kewirausahaan Sosial*. Jurnal Kewirausahaan, 3, 27.
- Sari Putri, R. M., dan Mardesci, H. (2018). *Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Sipping (Placuna placenta) Dari Perairan Indragiri Hilir*. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(2), 19–29.
- SNI 01-3556-2000/Rev.9. (2000).
- Suseno, A. (2015). *Uji Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Pada Jus Jambu Mete (Anacardium occidentale L.) Dengan Alami Daging Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Dan Penambahan Madu*.
- Sutrisno Koswara. (2010). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.Com, 1–31.
- Wati, E. W., Mita, N., dan Ardana, M. (2018). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britton and Rose)*. Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences, 8(November), 30–34.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., dan Ida, N. C. (2018). *Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (Moringa oleifera Lamk)*. Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 1998, 200–205.
- Wulandari, A. D. (2021). *Aktivitas Antibakteri dan Karakteristik Organoleptik Hard Candy Minyak Atsiri Kencur (Kaempferia galanga L.)*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Yogi, J., Rosa, R., dan Riansih, C. (2022). *Formulasi sediaan lip cream ekstrak buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai pewarna alami*. Borobudur Pharmacy Review, 2(1), 15–19.
- Yuniar, E., Widiantara, I. T., Zainal, H. D., dan Sc, M. (2010). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang ( Canavalia ensiformis ) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*.
- Zulfahmi, A., Swastawati, F., dan Romadhon, R. (2014). *Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan*. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4), 133–139.