

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., Tamrin, dan M. Syukri S. 2017. *Pengaruh Penambahan Bubuk Pandan terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisik, dan Kimia dari Sirup Air Kelapa*.
- Anggraini, S., 2011. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dan Lama Pemanasannya pada Pembuatan Sirup Gula Kelapa Aroma Pandan: Kajian Konsentrasi dan Lama Pemanasan*. Dalam Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.
- Arbi, A.S. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka. Jakarta, 150.
- Astawan, M. 2016. *Sehat Dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Cahyadi, I. 2004. *Penggunaan Metode Multi-criteria Decision Aid dalam Proses Pemilihan Supplier*. Dalam Jurnal Performa: Media Ilmiah Teknik Industri, 3(2).
- Dalimartha, S. 2002. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid I. PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara, Jakarta.
- , 2007. *Obat Tradisional, Pandan wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.)*.
- Dewa, G. Y. P. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gel Porang dan Jenis Lemak terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Gandum*. Dalam Skripsi Universitas Brawijaya. Jawa Timur.
- Dimara, L., H. Tuririday, D. Tien, & N. B. Yenusi. 2012. *Identifikasi dan Fotodegradasi Pigmen Klorofil Rumput Laut Caulerpa racemosa (Forsskal) J.Agardh*. Dalam Jurnal Biologi Papua, 4(2). Hal. 47–53.
- Diyana, Z. N., R. Jumaidin, M. Z. Selamat, R. H. Alamjuri, & F. A. Md Yusof. 2021. *Extraction and Characterization of Natural Cellulosic Fiber from Pandanus amaryllifolius Leaves*.
- Engelen, A. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. Dalam Journal of Agritech Science. 2(1). Hal. 10-15.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, & Sumarmono. 2023. *Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (Camellia sinensis var. Assamica)*. Dalam JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 8(1). Hal. 10-19.

- Faras, A. F., S. S. Wadkar, & J. S. Ghosh. 2014. *Effect of Leaf Extract of Pandanus amaryllifolius (Roxb.) on Growth of Escherichia coli and Micrococcus (Staphylococcus) aureus*. Dalam International Food Research Journal, 21(1), 421-423.
- Fathoni, A., W. W. Raharjo, & T. Triyono. 2017. *Pengaruh Perlakuan Panas Serat Terhadap Sifat Tarik Serat Tunggal Dan Komposit Cantula-rHDPE*. Dalam Jurnal SIMETRIS, 8(1). Hal. 67 – 74.
- Hambali, Fatmawati, & Permanik. 2007. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta (ID).
- Haryadi. 2013. *Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas Saccharomyces Cereviceae Secara Mikrokopis*. Dalam Tugas Akhir Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hasibuan, R. 2005. *Proses pengeringan*.
- Hermani & R. Nurdjanah. 2004. *Aspek Pengeringan dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder pada Tanaman Obat*. Dalam Jurnal Perkembangan Teknologi Tro, 21 (2). Hal. 15-21.
- Histifarina, D., Musaddad, & Murtiningsih, 2004. *Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu*.
- Hörtensteiner, S., & B. Kräutler. 2011. *Chlorophyll Breakdown in Higher Plants*. Dalam Biochimica et Biophysica Acta - Bioenergetics, 1807(8). Hal. 977–988.
- Imanningsih, I. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Dalam Jurnal Panel Gizi Makan 2012, 35(1). Hal. 13-22.
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto. 2014. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Dalam Jurnal Food Chemistry, 134(1). Hal. 288-293.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kompas.com. 2022. *Resep Klepon Ketan Isi Gula Merah, Hasilnya Kenyal dan Lembut*.
- Lubis, I. H. 2008. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan*.
- Mulyakin, S. 2020. *Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen*. Skripsi Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Nasional, B.S., 1994. Air Minum. SNI 01-3553-1994.
- Nasional, B.S., 1996. Kue Basah.
- Nasional, B.S., 1998. Tepung Ketan. SNI 01-4447-1998.
- Nasional, B.S., 2000. Garam. SNI 4435:2017.
- Nasional, B.S., 2000. Gula kristal – bagian 3 : Putih. SNI 3140.3:2010.
- Nasional, B.S., 2000. Gula Merah. SNI 01-6237-2000.
- Nasional, B.S., 2009. Tepung Beras. SNI 3549:2009.
- Nimpuno, D. 2016. *Nostalgia Kue Tenong*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Nurwanto, N. & A. Suswantinah. Tanpa Tahun. *Metode Pengeringan Sari Pandan (Pandanus amaryllifolius) untuk Meningkatkan Kualitas Bubuk Sari Pandan*. Dalam Indonesian Journal of Laboratory, 4(3). Hal. 107-113.
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi, & D. Ishartani. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Dalam Jurnal Teknosains Pangan, 2(1).
- Pumilia, G., M. J. Cichon, J. L. Cooperstone, D. Giuffrida, G. Dugo, & S. J. Schwartz. 2014. *Changes in Chlorophylls, Chlorophyll Degradation Products and Lutein in Pistachio Kernels (Pistacia vera L.) during Roasting*. Dalam Food Research International, 65. Hal. 193–198.
- Puspita, D., W. Merdekawati, & A. P. S. Mahendra. 2021. *Penurunan Konsentrasi Klorofil Krim Sup Caulerpa Racemosa Yang Dikeringkan dengan Vacuum Drying Oven*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 20(2). Hal. 94-101.
- Sari, F. & Debora. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Ubi Jalar Ungu terhadap Karakteristik “Klepon” yang Dihasilkan*. Dalam Skripsi Universitas Udayana. Bali.
- Shahzad, A. 2011. *Effects of Fibre Surface Treatments on Mechanical Properties of Hemp Fibre Composites*. Dalam Composite Interfaces, 18. Hal. 737-754.
- Singh, A., A. P. Singh, & H. S. Ramaswamy. 2015. *Effect of Processing Conditions on Quality of Green Beans Subjected to Reciprocating Agitation Thermal Processing*. Dalam Food Research International, 78. Hal. 424–432.
- Sjoekri, R. 2016. *Seni rasa*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Sukmaningrum, A. 2003. *Formulasi Makanan Berkalori Tinggi (Pangan Darurat) dari Buah Sukun (Artocarpus Altilis)*. Dalam Skripsi Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Suprpto. 2004. *Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (Ipoema Batatas L.) dari Tiga Varietas*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional. 2017. *Basis Data Konsumsi Pangan; Konsumsi per Kapita dalam Rumah Tangga Setahun Menurut Hasil Susenas 2017*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Warsito, H. & K. Sa'diyah. 2019. *Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Dalam Jurnal Kesehatan, 7(1). Hal. 45-57.
- Wongpornchai, S., 2006. *Pandan wangi*. Dalam Handbook of herbs and spices (pp. 453-459). Woodhead Publishing.
- Yuliantari, Ni W. A., I W. R. Widarta, & I D. G. M. Permana. 2017. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (Annona muricata L.) Menggunakan Ultrasonik*. Dalam Media Ilmiah Teknologi Pangan, 4(1). Hal. 35-42.
- Yuwono, S. S. 2015. *Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius)*.
- Zeleny, M. 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. New York: McGraw Hill.