

## DAFTAR PUSTAKA

- Akrida. 2008. *Aneka Resep Enak Lumpia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Artati, E. D., & Herawati, T. 2021. Pengaruh Praktik Kerja Lapangan Terhadap Prestasi Belajar Mahasiswa. *Indonesian Journal of Education Management & Administration Review*, 5(2), 162-168. <https://doi.org/10.17509/ijemar.v5i2.37478>
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992 tentang Mutu dan Cara Uji Dodol Buah. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992 Tentang Tapioka*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-3713-1995 tentang Syarat Mutu Kerupuk Ikan/Udang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4225-1996 tentang Sosis Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4302-1996 tentang Mutu dan Cara Uji Leather Buah*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI 3551:2018 Tentang Tepung Terigu*. Jakarta: Jakarta: BSN.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- El Aziz, M.A. and H.H. El-Kalek. 2011. Nutritional and Chemical Evaluation for Pumpkin Fruits. *Annals of Agricultural Science* 56(2): 169–175.
- Fokou, E. 2004. Preliminary Nutritional Evaluation of Five Species of Egusi Seeds and Pumpkin Seeds. *Journal of Food Technology* 2(1): 117-122.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Liberty.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian: Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 32(2): 71-79.
- Kusumawati, D.E. 2022. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Portal Resmi Badan Standardisasi dan Kebijakan Perdagangan. 2023. Profil Singkat BPSIP. <https://bsip.go.id/profil-singkat-bpsip/>
- Rahmawati, I. 2022. *Kreasi Olahan Ubi Ungu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sinaga, D., Sinaga, O. I. J., & Situmorang, O. D. 2020. Peningkatan keterampilan mahasiswa melalui Praktik Kerja Lapangan (Studi Kasus di Politeknik LP3I Medan). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 389-396.
- Susanto, T. 2011. Kajian Karakteristik Kandungan Gizi dan Organoleptik Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L). *Jurnal Ilmu Pertanian* 9(2):64-74.
- Valenzuela, A.B., et al. 2011. Antioxidant Properties of Raw and Maillard Reaction Products of Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Protein Isolates. *Food Chemistry* 128(4): 1056-1063.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiratama, I. G. B. J., & Divayana, D. G. H. 2019. Program kreativitas mahasiswa pengabdian masyarakat sebagai implementasi hasil program kuliah kerja lapangan. *Widya Laksana*, 8(2), 56-63.
- Wulandari, N. 2011. *Cara Membuat Aneka Olahan Kerupuk*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yaningsih, D., N. Mutiara dan W. Handayani. 2012. Studi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu untuk Produk Sereal Sarapan. *Jurnal Agritech* 32(2):104-110.