

DAFTAR PUSTAKA

- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1027–1035.
- Handayani, S., & Kurniawati, R. (2018). Inovasi produk pangan lokal: Perkedel talas sebagai alternatif pengganti kentang. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(2), 77–85.
- Indriani, L., & Putri, R. A. (2021). Pemanfaatan Lendir Okra (*Abelmoschus esculentus*) sebagai Bahan Pengikat Alami pada Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 8(1), 12-19.
- Lubis, R. E., Harahap, K. S., & Girsang, R. (2021). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Olahan Daging. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45-53.
- Nafi'ah, H. H., Trifawa, & Nurdiana, D. (2019). Invigorasi benih buncis (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Jagros*, 4(1), 173–182
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan ubi jalar sebagai alternatif karbohidrat yang meningkatkan ekonomi warga Banten. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 12(1), 47–53.
- Restuti, A. N., Yulianti, A., & Rahmawati, D. (2019). Potensi ubi jalar menjadi flakes ubi bernilai jual tinggi. *Prosiding*, 8(1), 18–22.
- Setyowati, T., Santoso, B., & Wijaya, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Perkedel Berbahan Dasar Umbi-Umbian Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan*, 5(2), 88-95.
- Taofik, A., Setiati, Y., dan Purnama, L. (2018). Kombinasi guano kelelawar dengan pupuk urea dalam budidaya buncis (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding seminar*.
- Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. (2020). Introduksi produksi olahan ubi jalar pada anggota IKA Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263–267