

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadji, W.H. 2013. *Healthy Brownies*. Jakarta; Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, I. Y., M.A. Niam, dan T. Handayani. 2019. *Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Olahan Buah Nanas Di Desa Bedali Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri*. Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol. 1 No. 2 halaman 66-74. Kediri : Universitas Islam Kadiri.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Provinsi Jawa Timur dalam Angka 2020*. <https://jatim.bps.go.id/publication/2020/05/19/6225e5df323aa13d4fb1e4f4/provinsi-jawa-timur-dalam-angka-2020.html>. 24 April 2021. Dikses pada tanggal 24 April 2021
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.
- Erni, N., Kadirman dan R. Fadilah. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol.4 Hal. 95-105.
- Fauzia, V. *Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang*. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Hidayat. M.I., I.I. Ifada dan G.K. Nikmah. *IbM Pengolahan Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Dan Pengendalian Harga Buah Naga Di Kabupaten Tanah Laut*. Jurnal Al-Ikhlas. Vol 3 No. 2. Universitas Islam Kalimantan MAB.
- Khamidah, A dan A. Krismawati. 2016. *Prefensi Olahan Ubi Jalar Ungu Dan Ubi Kayu Di Kabupaten Madiun Provinsi Jawa Timur*. Malang: Balai Pengkaji Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Kristiastuti dan Afifah. 2010. *Pengolahan Kue Nusantara*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoeab Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Luwuk: Universitas Muhammadiyah. Jurnal Pengolahan Pangan Vol.2 No.1 Hal. 9-15.
- Mawarni, S.A dan S.S Yowono. 2018. *Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Mix*

Fruit (Belimbing dan Apel). Malang: Universitas Brawijaya. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.2 Hal. 33-41.

Mustafa, A. 2015. *Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa*. Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Jurnal Agrotek Vol. 9 No. 2.

Naibaho, N.M., H. Syahrumsyah dan H. Suprpto. 2008. *Studi Waktu Dan Metode Balncing Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Talas Belitung (Xantosoma Sagittifolium)*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.2 No.2 Hal. 69-74.

Nursa'adah, S.F. 2019. *Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (Zae Mays) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oliefera)*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Pakpahan, Y.E., Z. Lubis dan Setyohadi. 2014. *Pengaruh Lama Perebusan dan Lama Penyangraian dengan Kualii Tanah Liat Terhadap Mutu Keripik Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)*. Medan: Universitas Sumatra Utara. Jurnal Rekayasa Pangandan Pertanian Vol.2 No.3.

Pramanti, N dan W. Murdianto. 2015. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comosus (L) Merr.) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 10 No. 2 Hal. 45-49.

Rahma, L dan D. Kristiastuti. 2016. *Pengaruh substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Pure Daun Gingseng (Talinum triagulare) Terhadap Sifat Organoleptik Stik*. E-Jurnal Boga. Vol. 5 No. 3. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Ridal, Stif. *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Dan Pati Talas (Colocasia Exculent) dan Kimpul (Xanthosoma sp,) dan Uji Penerimaan Amilase Terhadap Patinya*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

SNI 01-3140-2001. *Gula Kristal Putih*

SNI 01-3556-2000. *Garam Konsumsi Beryodium*.

SNI 3541-2011. *Tapioka*.

SNI 3741:2013. *Minyak Goreng*.

SNI 3751-2009. *Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*.

- Sutriswanto, K.P. Cadra, W. Murdianto dan A. Emmawati. 2018. *Pengaruh Berat Bahan Baku dalam Proses Penggorengan Vakum Terhadap Mutu Sensorik Kripik Nanas (Ananas Comosus (L) Merr)*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman Vol.13 No.1 Hal.23-30.
- Syahrumisyah, H, W. Murdianto dan N. Pramanti. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comocuc (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 6 No. 1 Hal. 34-40
- Tjahjadi, C., B.D. Sofiah, T.M Onggo, Anas dan D. Pratiwi. 2011. *Pengaruh Imapangan Tepung Sorgum Genotip 1.1 yang Diperoleh dari Lamanya Penyosohan dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang*. Bandung: Universitas Padjajaran. Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik Vol.13 No.2 Hal. 177-187.
- Yowandita, R. 2018. *Pembuatan Jelly Drink Nanas (Ananas Comosus L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. Malang; Universitas Brawijaya. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.2 Hal. 63-73.