

## DAFTAR PUSTAKA

- Adham, D., Taufiqurrahman, I., and Helmi, Z. N. (2019). *Flavonoid Level Analysis Of Binjai Leaf Extract (Mangifera Caesia) In Ethanol, Methanol, And nHexane Solvents*. Dentino. 4(1). 46- 49.
- Ahmadi, Kgs., and Teti Estiasih. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Ajzen, I. (2015). *Consumer Attitudes and Behavior: The Theory Of Planned Behavior Applied To Food Consumption Decisions*. Italian Review Of Agricultural Economics, 70(2), 121-138.
- Aprillita, D., Kristiani, E. B., and Pratiwi, E. (2018). *Karakteristik Fisikokimia Organoleptik Kerupuk Tapioka Dengan Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Ayam*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, 2(13), 31-46.
- Apriyanto, Nanik Suharyatik, and Merkuria Karyantina. (2016). *Pemanfaatan Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Dalam Produksi Kue Kuping Gajah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosch) Dan Berat Tepung Terigu*. Jurnal Jitipari. Vol. 1 No. 2.
- Ariel. (2012). *Kandungan Gizi Biji Salak (Salacca Edulis) Ditelaah Dari Berbagai Metode Pelunakan Biji*. PKM Penelitian. Universitas Kristen Satya Wacana: Salatiga.
- Ariviani, Setyaningrum, and Parnanto N.H.R. (2013). *Kapasitas Antioksidan Buah Salak (Salacca edulis REINW) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali serta Korelasinya*. Jurnal Agritech, 33(3), hal. 324–333.
- Bappenas. (2021). *Laporan Kajian Food Loss And Waste Di Indonesia*. Bappenas: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (2024) *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html> (Diakses: 1 April 2024).
- Chaniago, Ramadhani, Darni Lamusu, and Lutfi Samaduri. (2019). *Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (Saccharum Edule Hasskarl)*. Jurnal Pengolahan Pangan 4(1):1-8.
- Desi, Anggraeni Dewi, Jus'at Idrus, and Wijaya Hendra. (2016). *Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Bubuk Instan Biji Salak Dengan Metode Spray Drying*. Nutrire Diaita Volume 8 Nomor 1, April 2016.
- Dewantari, Dewi., Basito Basito, Choirul Anam. (2014). *Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Fisikokimia Pada Pembuatan Kerupuk*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3, No 1 2014.
- Ellison, S.L.R., Barwick, V.J. And Duguid, F.T.J. (2009). *Practical Statistics For The Analytical Scientist. Second Edi, Journal Of Chemical Information And Modeling. Second Edi. Cambridge: The Royal Society Of Chemistry*.

- Estiningtyas, Dian., and Ninik Rustanti. (2014). *Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Untuk Pmt Ibu Hamil*. Jorunal Of Nutrition College Vol 3, No 2 2014.
- Guinda, J. M. Castellano, J. M. SantosLozano, T. Delgado-Hervás, P. GutiérrezAdánez, and M. Rada. (2015). *Determination of major bioactive compounds from olive leaf*. LWT - Food Sci. Technol., vol. 64, no. 1, pp. 431–438, 2015, doi: 10.1016/j.lwt.2015.05.001.
- Hoelz, L.V.B., Horta, B.A.C., Araújo, J.Q., Albuquerque, M.G., De Alencastro, R.B. and Da Silva, J.F.M. (2010). *Quantitative Structureactivity Relationships Of Antioxidant Phenolic Compounds*. Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research. 2(5): 291-306.
- Jamaludddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Unm: Makassar.
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J. dan Nurhikma, E. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca sapientum*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia, 4(1), hal. 33–38. doi: 10.35311/jmpi.v4i1.22.
- Januarti, I., Taufiq, H., and Sulistyaningsih. (2019). *The Correlatiron Of Total Flavonoid And Total Phenolic With Antioxidant Activity Of Single Bulb Garlic (*Allium Sativum*) From Tawangmangu And Magetan*. Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas, 16(2): 96-103.
- Johanes, L., Hertanto, Y., Natalia, L., Natalia, F., & Praptono, I. R. A. (2018). *Pengaruh Penambahan Tapioka Dan Terigu Terhadap Kadar Air Pada Kerupuk Sawi Hijau*. Seri Teknologi Pengolahan Hasil Nabati B 2, 1-5.
- Joshua dan Sinuraya, R. K. (2018) *Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca Zalacca*)*. Jurnal Farmaka, 16(1), hal. 99–107.
- Kamado, Anugrah., Maria N., Indrawati K, Eka A., Halidah R., Elpira a. (2021). *Uji Aktivitas Antioksidan Alga Cokelat *Saragassum Sp.* Dengan Metode 1,1- Difenil-2-Pikrihidrasil (Dpph)*. Jurnal Pattimura Medical Review (Pameri). Volume 3, Nomor 1, April 2021.
- Kartini, Istiqamah. (2006). *Pengaruh Lama Pengeringan Dan Variasi Perbandingan Formula Terhadap Karakteristik Kerupuk Tiras*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan: Bandung.
- Lang *et al.*, G. H., I. da S. Lindemann, C. D. Ferreira, J. F. Hoffmann, N. L. Vanier, and M. de Oliveira. (2019). *Effects of drying temperature and long-term storage conditions on black rice phenolic compounds*. Food Chem., vol. 287, no. February, pp. 197–204, 2019, doi: 10.1016/j.foodchem.2019.02.028.
- Melinda., Tutik., Mashuri Yusuf., Putri Amalia. (2022). *Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Dan Fraksi Etil Asetat Kulit Bawang Merah*

- (*Allium Cepa L.*). Jurnal Farmasi Malahayati Vol 5 No 2, September 2022: 133-143
- Mongkolsip, S., I. Pongbupakit., N. Sae-Lee., dan W, Sitthithaworn. (2004). *Radical Scavenging Activity and Total Phenolic Content of Medical Plants Used in Primary Health Care*. Journal of Pharmacy and Science 9(1): 32-35.
- Nadzafah, Annisatun. (2019). *Pengolahan Limbah Buah-Buahan Dengan Metode Conductive Drying*. <https://Dspace.Uii.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/16319/08%20naskah%20publikasi.Pdf?Sequence=15&Isallowed=Y>. Diakses Pada 15 Mei 2024.
- Nining, Diah. (2015). *Analisis Keekonomian Pengering Surya Resirkulasi Icdc Tipe Pancuran Untuk Pengeringan Gabah*. Doctoral Dissertation, Universitas Darma Persada.
- Nurba, D. (2008). *Analisis Distribusi Suhu, Aliran Udara, Rh Dan Kadar Air Dalam In-Store Dryer (Isd) Untuk Biji Jagung*. IPB: Bogor.
- Nurcahyono, I. D., and Elok, Z. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose Sebagai Edible Coating Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Wortel Kering Instan*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Vol. 3 (No. 3) Halaman : 1192-1202.
- Nurwachidah, R., Basito, Esti W. (2015). *Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 8, No. 2, Agustus 2015.
- Özcan M. M, F. Al Juhaimi, I. A. M. Ahmed, N. Uslu, E. E. Babiker, and K. Ghafoor. (2020). *Effect of microwave and oven drying processes on antioxidant activity, total phenol and phenolic compounds of kiwi and pepino fruits*. J. Food Sci. Technol., vol. 57, no. 1, pp. 233–242, 2020, doi: 10.1007/s13197-019-04052-6.
- Pamungkas, W.H., Bintoro, N., Rahayu, S., and Rahardjo, B. (2008). *Perubahan Konstanta Laju Pengeringan Pasta dengan Perlakuan Awal Puffing Udara*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008-Yogyakarta, 18-19 November 2008.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prayogo, Koko., Wuri Wulandari, and Nanik Suhartatik. (2016). *Pembuatan Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Dengan Variasi Lama Penyangraian dan Penambahan Bubuk Jahe*. Jurnal Jitipari. Vol. 1 No. 2.
- Purwanto, N., Rismawati, E. dan Sadiyah, esti R. (2015) “*Uji Sitotoksik ekstrak biji salak (*Salacca zalacca* (Gaert) Voss dengan menggunakan metode Brine Shrimp lethality test (Bslt)*,” Prosiding Penelitian SPeSIA Unisiba, 1(2), hal. 616–622.
- Kementerian Pertanian. (2020). *Outlook Salak Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura*. <https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Outloo>

- k\_Komoditas\_Hortikultura\_Salak\_Tahun\_2020.pdf. Diakses pada 17 Mei 2024.
- Putri, M. A. (2019). *Identifikasi Flavonoid, Alkaloid Dan Tanin Kopi Biji Salak Yang Di Sangrai Pada Berbagai Varian Waktu Identification*. Diploma Thesis. Akademi Farmasi Indonesia: Malang.
- Qinah, E. (2009). *Pengaruh Konsetrasi Gula Pasir Dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Setyawan N and Widyaningrum. (2013). *Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum Dan Cara Pembumbuan Terhadap Karakteristik Keripik Wortel*. Jurnal Pascapanen 10(2): 106-115.
- Siregar, S. (2015). *Statistika Terapan Untuk Perguruan Tinggi*. Edisi Pertama. Kencana: Jakarta.
- Siswanto, B. Raharjo, N. Bintoro, P. Hastuti. (2012). *Pemodelan Matematik Pindah Panas Dan Massa Pada Penggorengan Dengan Pasir Sebagai Media Penghantar Panas*. Agritech, 32(1): 87-97.
- Siswanto, B. Raharjo, N. Bintoro, P. Hastuti. (2014). *Rancang Bangun Alat Penggorengan Tanpa Minyak Untuk Menunjang Agroindustri*. Agrin, 18(2): 167-180.
- Sochor, J., Zitka, O., Skutkova, H., Pavlik, D., Babula, P., Krska, B., Horna, A., Adam, V., Provaznik, I. & Kizek, R. (2010). *Content Of Phenolic Compounds And Antioxidant Capacity In Fruits Of Apricot Genotypes*. Molecules. 15(9): 6285-6305.
- Suryaningrum, T. D., Iksari, D, Supriyadi, Mulya, I, Purnomo, A. H. (2016). *Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan Dan Tepung Tapioka*. Jpb Kelautan Dan Perikanan Vol. 11 No. 1 Tahun 2016 : 25- 40.
- Susanti, M.R. (2007). *Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus*)*. Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi Akprind. Yogyakarta.
- Wahyuningtyas, Basito, and Atmaka. (2014). *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 No. 2 April 2014.
- Wang L, Xue L, Li Y, Liu X, Chengs, & Liu G. (2018). *Horeca Food Waste and Its Ecological Footprint In Lhasa, Tibet, China*. Resources, Conservation And Recycling, 136, 1–8.
- Wicaksono, D. B. K. (2019). *Analisis Kinerja Proses Pengeringan Kacang Panjang Tipe Tray Dryer Dengan Menggunakan Valve Microcontroller*. Doctoral Dissertation. Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta.
- Wulandari, W. (2020). *Perilaku Individu Terhadap Food Waste Di Indonesia*. Seminar Nasional Teknik Industri Universitas Gadjah Mada, (1), hal. 1–9.
- Yuwono, Yovita Meliantha. (2019). *Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Tepung Biji Salak Pondoh (*Salacca Edulis* Reinw.) Sebagai Stabilizer*. S1 Thesis, Universitas Atma Jaya.