

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Agustin, A., Widayanti, E., Ikayanti, R., Kesuma, S., Prodi,), Farmasi, A., Makanan, D., Kesehatan, P., & Malang, K. (2022). Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etanol Berbagai Biji Buah Salak Bali (*Salacca zalanca* var. *ambonensis*) Menggunakan Metode Folin Ciocalteu Total Phenolic Content Determination of Ethanolic Extract from Various Salak Bali Seeds (*Salacca zalanca* var. *amb.* *Jurnal Nutriture*, 1(3), 19–25.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>
- Alim, N., Hasan, T., Rusman, R., Jasmiadi, J., & Zulfitri, Z. (2022). Phytochemical Screening, Relationship of Total Phenolic with Antioxidant Activity Of Ethanol and Methanol Extracts of Kesambi (*Schleichera oleosa* (Lour.) Oken) Bark. *Jurnal Ilmiah Sains*, 22(2), 118. <https://doi.org/10.35799/jis.v22i2.40091>
- Allo, I. S., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2022). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN FENOLIK BEBAS DAN TERIKAT DARI DARI TEPUNG CANGKANG PALA (*Myristica fragrans* Houtt). *Chemistry Progress*, 15(2), 83–92. <https://doi.org/10.35799/cp.15.2.2022.44496>
- Alviana, F. (2019). Pengaruh Perasan Buah Salak (*Salacca Edulis*) terhadap Frekuensi Defekasi dan Lamanya Diare pada Rattus Norvegicus. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 6(2), 88–92. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v6i2.681>
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). KINETIKA PENGERINGAN TEMU GIRING(*Curcuma heyneana* Valeton & van Zijp)MENGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN PERLAKUAN PENDAHULUAN BLANCHING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Amelia, R., & Suharto, S. (2020). *BEDA SUHU OVEN PENGERINGAN DAN KETEBALAN KERUPUK Cumi-cumi hasil dibawah sinar matahari , atau dengan alat produk produksi dan kontinuitas dibanding dengan jenis ikan laut lainnya . Jumlah jumlah produksi cumi karena Penggunaan oven sebagai alat pengering.* 19(1), 45–57.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Dengan Spektrofotometri Uv Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 32–38. <https://doi.org/10.31596/cjp.v2i1.15>
- Anggara, C., & Rinawati, W. (2022). Pemanfaatan Tepung Salak (*Salacca Zalacca*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59352>

- Anindita, F., Bahri, S., & Hardi, J. (2016). *EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI GLUKOMANAN DARI TEPUNG BIJI SALAK (*Salacca edulis* Reinw.)*. 2(September), 1–10.
- AOAC, 1995. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. *Aoac*, February.
- Aprilla, N., Afifah, & Syafriani. (2023). *PKM Petani Tanaman Salak Dalam Upaya Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat di Desa Muara Danau Kabupaten Kampar*. 2(2), 166–168.
- Apriyanto, A. A., Suhartatik, N., & Karyantina, M. (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 Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(2), 59–68.
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.31629/zarah.v6i1.313>
- Arina, Y., Shiyan, S., & Suprayetno, S. (2022). ANALISIS KEMOMETRIK EKSTRAK AKAR TUNJUK LANGIT (*Helminthostachys zeylanica* (L)) MELALUI ANALISIS FOURIER TRANSFORMED INFRARED DARI BERBAGAI DAERAH SUMATERA SELATAN. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 243–258. <https://doi.org/10.36729/jam.v7i1.790>
- Ariviani, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). KAPASITAS ANTIOKSIDAN BUAH SALAK (*Salacca edulis* REINW) KULTIVAR PONDOK, NGLUMUT DAN BALI SERTA KORELASINYA DENGAN KADAR FENOLIK TOTAL DAN VITAMIN C. *Agritech*, 33(3), 324–333. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9555/7130>
- Asikin, A. N., Diachanty, S., & Rusdin, I. (2024). *KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA KERUPUK PRODUK UKM KABUPATEN KUTAI KARTANEGARA*. 27, 362–376.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh suhu dan tempat penyimpanan terhadap kadar air dan mutu organoleptik biskuit substitusi tepung belut (*Monopterus albus* zuiuw). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 81. <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.811>
- Bachtar, S. (2018). PENGARUH LAMA PENGERINGAN TERHADAP MUTUH KERIPIK BERBAHAN DASAR LIMBAH BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* L). *Biosel: Biology Science and Education*, 7(2), 213. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i2.657>
- Badan Pusat Statistik, Y. (2020). *PRODUK DOMESTIK REGIONAL BRUTO DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA MENURUT LAPANGAN USAHA* Gross Regional Domestic Product of Daerah Istimewa Yogyakarta by Industry. In A. Mainil (Ed.), *Badan Pusat Statistik Yogyakarta* (1st ed., Vol. 01). BPS RI.
- Bambang Hermanu. (2022). Pengelolaan Limbah Makanan (Food Waste) Berwawasan Lingkungan Environmentally Friendly Food Waste Management. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52>
- Bappeda Sleman. (2021, November 10). *Upaya Meningkatkan Ekspor Salak Sleman*. 1.

- <https://bappeda.slemankab.go.id/upaya-menguatkan-ekspor-salak-sleman.slm>
- Bernadette, M., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2015). Pengaruh Proporsi Tapikoka Dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 15(1), 1–10.
- Buckle, K. ., & Edward, R. . (2011). Kandungan salak. *Deversivikasi Produk Olahan Salak*, 1, 1–10.
- Buhari, I. (2010). ANALISIS KADAR VITAMIN C DALAM PRODUK OLAHAN BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *International Journal of Heritage Studies*, 16(1), 1689–1699.
- Cahyani, D. A., & Hakim, L. (2016). PENGARUH LAMA PERENDAMAN PADA PENGOLAHAN TEPUNG SALAK. *Media Agrosains*, 2(1), 6–10.
- Chen, L. Y., Cheng, C. W., & Liang, J. Y. (2015). Effect of esterification condensation on the Folin-Ciocalteu method for the quantitative measurement of total phenols. *Food Chemistry*, 170, 10–15. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.08.038>
- Christie, C., & Agus Lestari, N. (2020). Identifikasi Morfologi Dan Kekerabatan Salak Di Jawa Timur. *VIABEL: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2), 26–33. <https://doi.org/10.35457/viabel.v14i2.1228>
- Djaafar, T. F., Marwati, T., Indrasari, S. D., Hatmi, R. U., Siswanto, N., Purwaningsih, P., Ambarsari, I., & Supriyadi, S. (2022). Mutu Fisik Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw): Pengaruh Pelilinan dan Pengemasan Menggunakan Kantong Plastik Low Density Polyethylene. *AgriTECH*, 42(2), 113. <https://doi.org/10.22146/agritech.55376>
- Efenie, Y., & Hozairi, H. (2019). Implementasi Metode Topsis Untuk Analisis Faktor Keberhasilan Pengelolaan Sekolah Berbasis Web. *Jurnal Mnemonic*, 2(2), 32–37. <https://doi.org/10.36040/mnemonic.v2i2.2274>
- Fatima Anggraini, & Jasmir. (2016). Analisis Dan Perancangan Sistem Pendukung Keputusan Rekomendasi Pemilihan Perumahan Dengan Metode Topsis (Studi Kasus : Pt. Nasaliyasah). *Jurnal Manajemen Sistem Informasi*, 1(2), 171–184.
- Fatimah Sihotang, S. (2022). Analisis Hasil Belajar Mahasiswa universitas Potensi Utama Menggunakan Two Way Anova. *Journal of Mathematics Education and Science*, 8(1), 174–179.
- Febrina, D., & Prabandari, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Salak Pondoh (*Salacca zalacca*) Kultivar Nglumut dengan Metode 1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH). *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM)*, 1(1), 1524–1531. <https://prosiding.uhb.ac.id/index.php/SNPPKM/article/view/1000%0Ahttps://prosiding.uhb.ac.id/index.php/SNPPKM/article/download/1000/114>
- Firliana, R., Wulanningrum, R., & Sasongko, W. (2005). Implementasi Principal Component Analysis (PCA) Untuk Pengenalan Wajah Manusia. *Nusantara of Engineering ISSN 2355-6684*, 2(1), 65–69.
- Gunawan, D. H. (2018). PENURUNAN SENYAWA SAPONIN PADA GEL LIDAH BUAYA DENGAN PEREBUSAN DAN PENGUKUSAN. *Jurnal Teknologi*

- Pangan*, 9(1), 2597–436.
- Hakim, T. (2022). *Buku Monograf Agribisnis Salak Pondoh* (Issue January).
- Hamida. (2016). Uji TOKSISITAS FRAKSI BIJI BUAH SALAK (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) TERHADAP LARVA *Artemia salina* Leach DENGAN METODE BRINE SHRIMP LETHALITY TEST (BSLT). In *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar* (Vol. 6, Issue August).
- Handoyo, M. A. P., & Asri, N. P. (2023). Study on Food Loss and Food Waste: Conditions, Impact and Solutions. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 10(2), 247–258. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v10i2.4579>
- Hani, R. C., Milanda, T., Raya, J., & Sumedang Km 21 Jatinangor, B. (2016). Review: Manfaat Antioksidan Pada Tanaman Buah Di Indonesia. *Farmaka*, 14(1), 184–190.
- Hartanto, E. S. (2012). Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14(2), 164. <https://doi.org/10.31153/js.v14i2.97>
- Haryati, S., Sudjatina, S., & Sani, E. Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Substitusi Susu Dan Tepung Tapioka Dengan Metode Cair. *Jurnal Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 15(1), 54. <https://doi.org/10.26623/jprt.v15i1.1506>
- Hidayatun, Roessali, W., & Ekowati, T. (2018). Analisis Potensi Pengembangan Komoditas Salak Paondoh (*Salacca edulis*) di. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 60–72.
- Irmawati. (2014). Keajaiban Antioksidan. In *Ebers Papyrus* (Vol. 20, Issue 1, pp. 62–64).
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. E. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *Jurnal UNSRAT*, 3(2), 58–66. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Ismail, J., Runtuwene, M. R. ., & Fatimah, F. (2012). PENENTUAN TOTAL FENOLIK DAN Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA BIJI DAN KULIT BUAH PINANG YAKI (*Areca vestiaria* Giseke). *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2), 84. <https://doi.org/10.35799/jis.12.2.2012.557>
- Karta, I. W., N K Eva Susila, L. A., Mastra, I. N., & Dikta, P. G. A. (2015). Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya saing. *Jurnal Virgin, Jilid, 1*(2), 123–133.
- Kementan. (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023. *Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian*, 197.
- Khusni Bachtiar, A., Wilda, A., & Joko, S. (2021). Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA BUAH SALAK PONDOH (*Salacca edulis* Reinw) DARI KOTA YOGYAKARTA, BANJARNEGARA, DAN CIREBON DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Joko*, 3(x), 2021.
- Koesoemawardani, D., Herdiana, N., & Susilawati, S. (2018). Sifat Kimia dan Sifat

- Fisik Kerupuk dengan Penambahan Rusip Bubuk. *Prosiding Semnas SINTA FT UNILA*, 1(2007), 71–75. <http://repository.lppm.unila.ac.id/9671/>
- Koswara, S. (2010). Pengolahan aneka kerupuk. *Ebookpangan.Com*, 1–31.
- Kusnendi. (2016). Memahami Analisis Varians. *Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia*, 2016, 1–12.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 17–28. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1477>
- Kusumaningrum, I., & Noor Asikin, A. (2016). KARAKTERISTIK KERUPUK IKAN FORTIFIKASI KALSIUM DARI TULANG IKAN BELIDA The Characteristic of Calcium Fortified Fish Keropok from Belida Fish Bone. *Jphpi*, 19(3), 233–240. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.233>
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses Pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootec*, 41(1), 214. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32667>
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>
- Lúcio, M., Nunes, C., Gaspar, D., Ferreira, H., Lima, J. L. F. C., & Reis, S. (2009). Antioxidant activity of vitamin E and Trolox: Understanding of the factors that govern lipid peroxidation studies in Vitro. *Food Biophysics*, 4(4), 312–320. <https://doi.org/10.1007/s11483-009-9129-4>
- Mahardani, T. O., & Leny, Y. (2021). Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Fishtech*, 6(1), 39–46. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4450>
- Mamphiswana, N. D., Mashela, P. W., & Mdee, L. K. (2010). Distribution of total phenolics and antioxidant activity in fruit, leaf, stem and root of *Monsonia burkeana*. *African Journal of Agricultural Research*, 5(18), 2570–2575.
- Manik, M., Fajar, R., & Evi, R. (2016). PREFERENCE MAPPING ANALYSIS OF LEMPUK DURIAN among. *Jom Faperta*, 3(2), 1–15.
- Manullang, S., Aryani, D., & Rusyda, H. (2023). Analisis Principal Component Analysis (PCA) dalam Penentuan Faktor Kepuasan Pengunjung terhadap Layanan Perpustakaan Digilib. *Edumatic: Jurnal Pendidikan Informatika*, 7(1), 123–130. <https://doi.org/10.29408/edumatic.v7i1.14839>
- Maulana, I., Anggara, M., Aldrin, & Hidayat, A. (2024). Analysis of the Influence of Hot Air Flow Rate and Drying Time on the Drying Rate and Moisture Content of Automatic Tapioca Cracker Drying Machine. *Jurnal Gear: Energi, Perancangan, Manufaktur & Material*, 2(1), 34–43.
- Mehdi, M. M., Singh, P., & Rizvi, S. I. (2012). Erythrocyte sialic acid content during aging in humans: Correlation with markers of oxidative stress. *Disease Markers*,

- 32(3), 179–186. <https://doi.org/10.3233/DMA-2011-0871>
- Melanie, M., Salenussa, M. W., & Lestario, L. N. (2023). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Kuersetin Ekstrak Daun Dan Batang Melati Kosta. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(2), 100–106. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.02.6>
- Muchtar, F., Hastian, H., & Ruksanan, R. (2023). Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang yang Berbeda. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 94–105. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i2.630>
- Muh Jefri, Aldrin, A., Anggara, M., & Hidayat, A. (2023). Analisis Variasi Temperatur, Waktu Dan Penempatan Kerupuk Ikan Tongkol Terhadap Performa Alat Pengering Tipe Rak Berbasis Gas Lpg. *Jurnal Gear : Energi, Perancangan, Manufaktur & Material*, 1(2), 57–68. <https://doi.org/10.36761/gear.v1i2.3179>
- Muktisari, R. D., & Hartati, F. K. (2018). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica). *Foodscitech*, 1(1), 20–27. <https://doi.org/10.25139/fst.v1i1.1002>
- Mulita, A., & Tanggasari, D. (2024). Variasi Suhu Pengeringan Menggunakan Oven terhadap Mutu Kerupuk Rumpit Laut Oven Drying Temperature Variations on the Quality of Seaweed Crackers. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 5(1), 20–30.
- Mulyadi, S. (2019). SAMPAH MAKANAN atau FOOD WASTE. *Amrita Enviro Energi*, 6(33), 1–3.
- Murib, P., & Kartikawati, D. (2022). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupukdengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji, Sari Daun Katuk dan Sari Daun Sawi Physical and Organoleptic Properties of Crackers with Natural Green Coloring from Suji Leaves, Katuk Leavesand Mustard LeavesExtract. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 72–87.
- Nadzafah, A. (2019). *Pengolahan Limbah Buah-Buahan Dengan Metode Conductive Drying*. 1–11.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). KAJIAN METODE PENGERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN PADA PROSES PEMBUATAN TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabika* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.5>
- Ngibad, K. (2023). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR FENOLIK, DAN KADAR FLAVONOID TOTAL DAUN JATI CINA (*Senna alexandrina*). *Lantanida Journal*, 11(1), 1–106. <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v12n2.p204-211>
- Ningrum, R., Purwanti, E., & Sukarsono, S. (2017). Alkaloid compound identification of *Rhodomyrtus tomentosa* stem as biology instructional material for senior high school X grade. *JPBI (Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*, 2(3), 231–236. <https://doi.org/10.22219/jpbi.v2i3.3863>
- Ningtyas, R. D. (2021). Pengembangan Sensor Berbasis kertas (Paper Microzone Plates) Untuk Penentuan Tanin Pada Ekstrak Tanaman Obat. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Noya van Delsen, M. S., Wattimena, A. Z., & Saputri, S. (2017). Penggunaan Metode

- Analisis Komponen Utama Untuk Mereduksi Faktor-Faktor Inflasi Di Kota Ambon. *BAREKENG: Jurnal Ilmu Matematika Dan Terapan*, 11(2), 109–118. <https://doi.org/10.30598/barekengvol11iss2pp109-118>
- Nurhayati, A. S., & Widiastuti, A. (2018). POTENSI DESA WISATA DALAM MENUMBUHKAN PELUANG WIRAUSAHA DAN PENGELOLAAN LINGKUNGAN (Studi Kasus Desa Wisata Nganggring, Girikerto, Turi, Sleman). *Jurnal Student UNY*, 8(2), 181–194.
- Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). *Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan*. 1(1), 28–38.
- Prasetyo, R. A., Mu'in, A., & Wirianata, H. (2017). KAJIAN CURAH HUJAN TERHADAP PRODUKSI SALAK PONDOH DI KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN. *JURNAL AGROMAST*, 2(2).
- Pratiwi, D. E., Suriati, E. P., Wardhana, M. I., & Haeruddin. (2021). Analysis of Nutritional Content of SalakSeed Coffee, Pekkabata Village, Duampanua District, Pinrang Regency. *Jurnal Sainsmat*, X(1), 16–19. <http://ojs.unm.ac.id/index.php/sainsmat>
- Priamsari, M. R., & Danti, P. M. (2022). Effect of Drying Method on Total Phenolic LeveSingkil Leaf Extract (*Premna corymbosa* Rottl et Wild). *Indonesian Journal on Medical Science*, 9(1), 65–69. <https://doi.org/10.55181/ijms.v9i1.349>
- Pulakiang, A. R., Polii-Mandang, J. S., & Sompotan, S. (2017). BEBERAPA KARAKTER MORFOLOGIS TANAMAN SALAK (*Salacca zalacca* (Gaert) Voss) DI KAMPUNG BAWOLEU, KECAMATAN TAGULANDANG UTARA, KABUPATEN KEPULAUAN SIAU TAGULANDANG BIARO. *Eugenia*, 23(2), 48–57.
- Purwanto, N., Rismawati, E., & 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 Prodi Farmasi FMIPA*, 616–622.
- Putri, M. A., & Santoso, B. S. A. (2019). Identifikasi Flavonoid, Alkaloid Dan Tanin Kopi Biji Salak Yang Di Sangrai Pada Berbagai Varian Waktu. *Diploma Thesis. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang*, 5(3), 248–253.
- Putri, S. E., Pratiwi, D. E., & Fudhail, A. (2019). Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5, 308–310. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/11352>
- Raharja, K. T., Chabibah, A. N., Sudarmayasa, I. W., & Romadhoni, I. F. (2021). Pembuatan Boba Kopi Biji Salak Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 9(1), 7–13. <https://doi.org/10.30869/jtech.v9i1.690>
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62. <https://doi.org/10.37478/optika.v4i1.333>
- Rakha, A., Umar, N., Rabail, R., Butt, M. S., Kieliszek, M., Hassoun, A., & Aadil, R. M. (2022). Anti-inflammatory and anti-allergic potential of dietary flavonoids: A

- review. *Biomedicine and Pharmacotherapy*, 156.
<https://doi.org/10.1016/j.biopha.2022.113945>
- Ramadhan, A., & Rantas, E. sabar. (2017). *PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI VARIASI KOMPOSISI TEPUNG DAN JENIS SUSU TERHADAP MUTU KERUPUK SUSU*. III(2), 106–116.
- Ramdani, D., majuki, marjuki, & Chuzaemi, S. (2017). Pengaruh perbedaan jenis pelarut dalam proses ekstraksi buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) pada pakan terhadap viabilitas protozoa dan produksi gas in-vitro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(2), 54–62. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2017.027.02.07>
- Ridhwan Anshor Alfauzi, Lilis Hartati, Danes Suhendra, Tri Puji Rahayu, & Hidayah, N. (2022). Ekstraksi Senyawa Bioaktif Kulit Jengkol (*Archidendron jiringa*) dengan Konsentrasi Pelarut Metanol Berbeda sebagai Pakan Tambahan Ternak Ruminansia. *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan*, 20(3), 95–103. <https://doi.org/10.29244/jintp.20.3.95-103>
- Ridwan, M., Subagio, H., Yulawati, Y., Alvin Mubarak, A., & Setyani, A. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Pelatihan Produksi Kopi Rendah Kafein Berbahan Biji Buah Salak. *Jukeshum: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 192–200. <https://doi.org/10.51771/jukeshum.v3i2.561>
- Riyanto, R. A., Aditiyarini, D., & Prasetyaningsih, A. (2021). *Kadar Kafein, Fenolik dan Aktivitas Antioksidan pada Biji Salak Pondoh di Berbagai Tingkat Kematangan Buahnya. September*.
- Rizaldi, S. (2021). *Rancang bangun sistem pengering kerupuk ikan otomatis hemat biaya sebagai upaya meningkatkan hasil produksi dan higienitas kerupuk ikan di kenjeran*. https://repository.its.ac.id/90596/1/10511710000083-Undergraduated_Thesis.pdf
- Robbiyan, R., Pandapotan, M. M., & Apriani, R. (2021). PENENTUAN KADAR FLAVONOID DARI EKSTRAK KULIT SALAK (*Salacca zalacca*. Reinw) BERDASARKAN PERBEDAAN PENGERINGAN SIMPLISIA. *Lantanida Journal*, 9(1), 1–12. <https://doi.org/10.22373/lj.v9i1.8498>
- Rohiqi, H., Yusasrini, N. L. A., & Diah Puspawati, G. (2021). Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Tenggulun (*Protium javanicum* Burm.F.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 345. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i03.p03>
- Rollando, & Monica, E. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kandungan Fenolik Total Fraksi Air Ekstrak Metanol Kulit Batang Faloak. *Jurnal Permata Indonesia*, 8(November), 12–25. <https://doi.org/10.59737/jpi.v8i2.106>
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). KAJIAN KARAKTERISTIK SENSORIS FISIK DAN KIMIA KERUPUK FORTIFIKASI DAGING LIDAH BUAYA (*Aloe vera*) DENGAN METODE PEMANGGANGAN MENGGUNAKAN MICROWAVE. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>
- Rosidin, Kiki, Y., & Siti, H. R. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Silase Limbah Pengolahan Kodok Beku (*Rana* sp.) yang Dikeringkan

- dengan Penambahan Dedak Padi. *Fishtech*, 1(1), 1–13.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Samin, A. A., Bialangi, N., & K. Salimi, Y. (2013). PENENTUAN KANDUNGAN FENOLIK TOTAL DAN AKTIVITASANTIOKSIDANDARI RAMBUT JAGUNG (*ZEAMAYS* L.)YANG TUMBUH DI DAERAHGORONTALO. *Universitas Negeri Gorontalo*, 01, 213–226.
- Saptari, T. H., Triastinurmiatiningsih, Bina, L. S., & Indah, N. S. (2019). KADAR FENOLIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL RUMPUT LAUT COKLAT (*Padina australis*). *Fitofarmaka*, 9(1), 1–8.
- Setiyabudi, L., Herdiana, I., & Hilmi, W. (2021). Profil Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Salak Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella Typhi*. *Jurnal Ilmiah JOPHUS: Journal Of Pharmacy UMUS*, 2(02), 41–49. <https://doi.org/10.46772/jophus.v2i02.430>
- Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2015). Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and health effects - A review. *Journal of Functional Foods*, 18, 820–897. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.06.018>
- Soehendro, A. W., Manuhara, G. J., & Nurhartadi, E. (2015). Effects of temperatures on antioxidant and antimicrobia activity of melinjo seed (*Gnetum gnemon* L.) with Ethanol and Water as Solvent. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4), 15–24. <https://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id>
- Sri Widati, A., & Indriana, S. (2007). Pengaruh Lama Pengapuranterhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 2(1), 47–56.
- Suharijadi, D., Suharto, & Ilham, M. (2018). Percepatan Daya Usaha Industri Olahan Buah Salak Melalui Rekonstruksi Technopreneurship. *Warta Pengabdian*, 12(3), 314. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i3.9064>
- Suskendriyati, H., WIJAYATI, A., HIDAYAH, N., & CAHYUNINGDARI, D. (2000). Studies on Morphological and Phylogenetic Relationship of Salak Pondoh Varieties (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss.) at Sleman Highlands. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 1(2), 59–64. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d010204>
- Syamsurijal, Mustarin, A., & Sukainah, A. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Biji Salak (*Salacca Zalacca*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9, 31–40.
- Sylvia, D., Putri Anggraeni, A., & Pratiwi, D. (2020). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL DAN FRAKSI ETANOL-AIR UMBI KIMPUL PUTIH (*Xanthosoma sagitafolium* L.) DENGAN METODE DPPH. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*, 5(1), 21–29. <https://doi.org/10.47219/ath.v5i1.101>
- Tinungki, G. M., & Sunusi, N. (2018). Penerapan Sparse Principal Component Analysis dalam Menghasilkan Matriks Loading yang Sparse. *Jurnal Matematika Statistika Dan Komputasi*, 15(2), 44. <https://doi.org/10.20956/jmsk.v15i2.5713>

- Triastuti, U. Y., & Priyanti, E. (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak. *Teknoba*, 5(2), 24–33.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Universitas Indonesia*, 2.
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (Brassica chinensis var Parachinensis) Effect of Tapioca Concentration on Chemical and Organoleptic Characteristics of Mustard (Brassica*. 2(2), 240–247.
- Universitas Esa Unggul. (2018). Modul Anova Universitas Esa Unggul. *Modul Anova Universitas Esa Unggul*, 1–16. <https://www.bing.com/ck/a?!&p=b15bc7d085591aa8JmldHM9MTcwMTMwMjQwMCZpZ3VpZD0wOWJlZDVYi04OTQyLTZiM2MtMTMxNC1jN2VmODgyNzZhMDYmaW5zaWQ9NTIwOA&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=09bed5eb-8942-6b3c-1314-c7ef88276a06&psq=modul+anova+esa+unggul&u=a1aHR0cHM6Ly9sbXMtcGFyY>
- Utomo, D. S., Kristiani, E. B. E., & Mahardika, A. (2020). The Effect of Growth Location on Flavonoid, Phenolic, Chlorophyll, Carotenoid and Antioxidant Activity Levels in Horse Whip (*Stachytarpheta Jamaicensis*). *Bioma*, 22(2), 143–149.
- Wiyono, A. E., Maharani Hidayat, I., Mardhi Utami, A., Dwi Kusuma Putri, T., Vika Rahmadhani, Y., Suci Nurmalasari, M., Dhila Wulandari, V., Pramudita, S., Umam, K., Rohmawati, N., & Risti Agasi, V. (2023). Analisis Kadar Air, Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Tape Singkong Kuning dengan Konsentrasi Tape yang Berbeda. *Jurnal Kajian Dan Penelitian Umum*, 1(6), 249–256. <https://doi.org/10.47861/jkpu-nalanda.v1i6.676>
- Wulan, W., Yudistira, A., & Rotinsulu, H. (2019). Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI EKSTRAK ETANOL DAUN *Mimosa pudica* Linn. MENGGUNAKAN METODE DPPH. *Pharmacon*, 8(1), 106. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29243>
- Wulandari, N., & Shannaz, M. D. (2023). Upaya Negara Korea Selatan dalam Menangani Food Waste (Sampah Makanan). *Jurnal Green Growth Dan Manajemen Lingkungan*, 12(2), 112–124. <https://doi.org/10.21009/jgg.v12i2.02>
- Yoga, W. K., & Rabani, I. G. A. Y. (2022). ANALISIS TOTAL FENOL, TOTAL FLAVONOID, DAN TOTAL TANIN PADA PRODUK MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH SALAK (*Salacca Zalaca* Var. *Ambonensis*). 8(1), 69–76.
- Zuliatin, I., & Faizah, M. (2021). IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK MORFOLOGI DAN HUBUNGAN KEKERABATAN SALAK PONDOH, SALAK MADU, SALAK GULA PASIR DI DESA SUMBER KECAMATAN WONOSALAM JOMBANG. XX, 247–256.