

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2010). *Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabeta. Fakultas Teknik Unpas. Bandung
- Alsuhendra., Ridawati., dan E. Listanti. (2007). Ekstraksi dan Karakteristik senyawa fenolik dari Biji Alpukat (*Persea americana mill*). Prosiding Nasional PATPI. Bandung.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemists.
- Ambarwati, R. *et al.* (2022). Formulasi dan Evaluasi Nanopartikel Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Dengan Polimer Plga. Fakultas MIPA, Universitas Pakuan. Bogor. Jawa Barat. Indonesia. 305-313
- Atuonwu, *et al.* Optimizing Energy Efficiency in Low Temperature Drying by Zeolite Adsorption and Process Integratio. *Chemical Engineering Transaction*, volume 25, 2011.
- Asmarajati, T. (1999). Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian UNSOED. Purwokerto.
- Apriadi, W. H. (2007). *Makan Enak Untuk Sehat, Bahagia, Dan Awet Muda*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Asrawaty. (2011). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Jurnal Kiat Edisi Juni*. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Asri Werdhasari. (2010). Peran Antioksidan Untuk Kesehatan. *Handbook Of Herbs And Spices*, 2(2), 1–365.
- Darmajana, D. A. (2010). Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung Dengan Proses Perendaman Dalam Natrium Bisulfit. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Issn 1693(B01), 1–5. [Http://Repository.Upnyk.Ac.Id/541/1/8.Pdf](http://Repository.Upnyk.Ac.Id/541/1/8.Pdf)
- Eka Lidasari, Merynda Indriyani Syafutri, Dan F. S. (2006). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan The Influence Of Drying Temperature Difference On Physical And Chemical Qualities Of Partially Fermented Cassava Flour Eka Lidasari, Merynda Indriyani. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141–146.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95. <https://doi.org/10.26858/Jptp.V1i1.6223>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883– 2888.
- Hanif Artha Gumelar, S. B. W. Dan S. H. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf Uptd. Technopark Grobogan Jawa Tengah. Universitas Semarang

- Hermanto, S Dkk Dalam Slamet Sudarmadji, B. H. Dalam P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 1624.
- Herawati, *et al.* (2022). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Kue Semprit. Fakultas Pertanian. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Ioannou, I., dan Ghoul, M. (2013). Prevention of Enzymatic Browning in Fruit and Vegetables. *European Scientific Journal*. Vol 9 : NO.30. ISSN : 1857–7881.
- Joseph, Herman. (2013). Pemanfaatan Biji Alpukat Sebagai Aksesoris Ruangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* Vol.2 No.
- Kalie, M. B. (1997). Alpukat, Budidaya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Kawamura. (2000). *Integrated Design of Water Treatment Facilities*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Khotimah, K., Mawar, N.A. (2017). Studi Pengolahan Tepung Biji Mangga Menggunakan Metode Perebusan dan Suhu Pengeringan yang Berbeda. Skripsi. Samarinda. Politeknik Negeri Samarinda.
- Kurniawan, H. (2020). Effect Of Moisture Content On Cie Color Values In Granulated palm Sugar. *Journal Of Agricultural Engineering*, 9(3), 213–221. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/jtp/article/view/4215>
- Kurniawan, H. (2020). Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie Pada Gula Semut Effect Of Moisture Content On Cie Color Values In Granulated. 9(3), 213–221.
- Kusmiati, K., & Priadi, D. (2014). Analisa Senyawa Aktif Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Yang Berpotensi Sebagai Antimikroba [Analysis On Compound Extract Secang Wood (*Caesalpinia Sappan L.*) As Potential... Plant Bioactive View Project Urban Farming View Project. May. <https://www.researchgate.net/publication/267627083>
- Kusumawati, D. D. *et al.* Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). (2012). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.1 No.1
- Leroy. (1931). *Chemical Composition Of Avocado Seed*. University Of Southern California. Los Angeles.
- Lidi, M. I. *et al.* Penambahan Tepung Biji Alpukat sebagai Sumber Antioksidan pada Makanan Sereal. (2020). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana. Jawa Tengah. Indonesia
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Lubis, I. H. (2008). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi Tidak Diterbitkan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Malangngi, L.P., Sangi, M.S., and Paendong, J.J., (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Mipa Unsrat* 1 (1) 5-10
- Martunis, M. (2012). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas

- Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, 4(3), 26–30. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V4i3.740>
- Mei, A, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*) Dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan. 16.1.2015.
- Molyneux, P. (2018). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (Dpph) For Estimating Antioxidant Activity. November 2003.
- Muchtadi, D. (1989). Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Ipb.Bogor. Aspek Biokimia Dan Gizi Kimia Dalam Keamanan Pangan.
- Muchtadi, T. R. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nisa, Aminah Khairun. (2013). Kajian Pembuatan Tepung Biji Alpukat (*persea Gratissima Gaertn*) dengan Variasi Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Metabisulfit. ETD Unsyiah. Fakultas Pertanian.
- Nurani, S., Yuwono, S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2, 50-58.
- Prasetyawati, A.E. (2010). Kedokteran Keluarga. Jakarta: Rineka Cipta. Pulungan, M., H., Suprayogi., dan Yudha, B. (2004). Effervescent Tanaman Obat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Queiroz, C., Lopes, M.L., Fialho, E and Valente- Mesquita, V.L. (2008). Polyphenol oxidase: characteristics and mechanisms of browning control. Food Review International 24: 361-375.
- Rahayu, M. A., & Hudi, L. (2021). The Effect Of Blanching Time And Sodium Metabisulfite Concentration On The Characteristics Of Banana Flour (*Musa Paradisiaca*). Journal Of Tropical Food And Agroindustrial Technology, 2(02), 16–24. <https://doi.org/10.21070/Jtfat.V2i02.1585>
- Ramadhan, A., & Sari, E. R. (2015). Variasi Perbandingan Tepung Terigu Dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Mie Mocaf. Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian, 2(1), 211–219. <https://doi.org/10.37676/Agritepa.V2i1.109>
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., Widianingsih, S. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Minuman Fungsional Ekstrak Biji Alpukat dan Jahe. Jurnal Agroindustri Halal 5(1): 094 – 103.
- Rukmana, J., & Bindar, Y. (2018). Rancang Bangun Alat Pengering Dengan Sistem Pengeringan Gabungan Perpindahan Panas Tidak Langsung Dan Vakum. Pasundan Food Technology Journal, 4(3), 208. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V4i3.646>
- Sawitri, K. N., Sumaryada, T., & Ambarsari, L. (2014). Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu Glu15-Lys4 Pada Kestabilan Termal Protein 1gb1. Jurnal Biofisika, 10(1), 68–74. www.rscb.org
- Sari, I.P. (2017). Studi Pembuatan Biji Karet (*Hevea brasiliensis muell.Arg*). Skripsi. Medan. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Setyaningsing, D. (2010). Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Slamet, et al. (2010). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Terhadap Sifat Fisik Dan Amilografi Tepung

- Yang Dihasilkan. Agrotek Vol 4, No. 2 Agustus 2010.
- Suhaenah, A., *et al.* (2019). Potensi Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*) sebagai Tabir Surya. Fakultas Farmasi. Universitas Muslim Indonesia. Makassar
- Sudarmadji, S., *et al.* (2010). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Syafitri, T. (2020). Karakteristik Kimia tepung biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan. Skripsi. Pekanbaru. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim
- Syafriandi. (2003). Studi Tentang Pengeringan Cabai dengan Alat Pengering Listrik Buatan Lokal. Skripsi. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Syarief, R. & Irawati, A. (1988). Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.
- Syarif, M. I. Dan S. S. (2017). Pengaruh Pemberian Baking Soda Terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Gastronomi Indonesia, 5(1) Hal 13-24 Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua:
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 5(2), 66–73.
- Tina Apriliyanti. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Varian Proses Pengeringan. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret: Sur.
- Vinha, A.F., Moreira¹, J. & Barreira¹, S.V.P. (2013). Physicochemical parameters, phytochemical composition and antioxidant activity of the algarvian avocado (*Persea americana Mill.*). Journal of Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa Rua Carlos da Maia, Portugal. 5(12):1916-9752.
- Wahyuni, D. (2014). Jurnal Toksisitas Granula Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana mill*) Terhadap Mortalitas Larva Nyamuk *Aedes aegypti* L. Jember. Universitas Jember.
- Wijayanti, W., Mahfud, T., & Bambang, D.K. (2015). Acceptance Test Oatmeal Cookies dengan Substitusi Dedak padi. Teknoba, 2(2), 9–17.
- Wijayanti, A. (1999). Perancangan Proses Pengolahan dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Kentang. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. & Fardiaz, S. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S dan Y. Purnomo. (2006). Olahan Biji Buah. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Yuarni, D., Kadirman, K., & Jamaluddin P, J. P. (2018). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (*Cabinet Dryer*) Dengan Suhu Terkontrol. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 1(1), 12.
<https://doi.org/10.26858/Jtp.V1i1.513>
- Yuniarti, Desy Windia, Titik Dwi Sulistiyat, E. S. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Thpi Student Journal, Vol. 1 No.

Zuhrotun, A., (2007). Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana mill*) Bentuk Bulat, Karya Tulis Ilmiah:Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran Bandung.