

DAFTAR PUSTAKA

- Amila, A., Sembiring, E., & Aryani, N. (2021). Deteksi Dini Dan Pencegahan Penyakit Degeneratif Pada Masyarakat Wilayah Mutiara Home Care. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 4(1), 102–112.
- Andini, A. N., & Tamaroh, S. (2023). Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Mi Kering Yang Disubstitusi Tepung Uwi Ungu (*Discorea Alata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 96.
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 8(1), 18.
- Armanzah, S. R., & Hendrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2016. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, November, 1–10.
- Baer, A. A., & Dilger, A. C. (2014). Effect Of Fat Quality On Sausage Processing, Texture, And Sensory Characteristics. *Meat Science*, 96(3), 1242–1249.
- Daroini, O. S. (2006). *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Campuran Teh Hijau (Camelia Sinesis) Rimpang Bangle (Phyllanthus Acidus (L.) Skeels*. Skripsi. 80.
- Ekawati, Ikrawan, Y., & Taufik, Y. (2016). Pengaruh Suhu Pemanggangan Dan Penambahan Ekstrak Daun Mulberry (*Morus Alba* L) Terhadap Karakteristik Cookies Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L). 1–18.
- Ernisti, W., Riyadi, S., Fitra, D., & Jaya, M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbeda Characteristics Of Crackers (Biskuit) Which Fortified With Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Fish Flour At Different. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian). *Teknoba: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(1), 61–69.
- Fang, Z., Wu, D., Yü, D., Ye, X., Liu, D., & Chen, J. (2011). Phenolic Compounds In Chinese Purple Yam And Changes During Vacuum Frying. *Food Chemistry*, 128(4), 943–948.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., & Amalia, L. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* Sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 6(1), 18.
- 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.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2014). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati Dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268. <https://doi.org/10.15408/Jkv.V1i6.237>
- Huang, L., Zhou, Y., Meng, L., Wu, D., & He, Y. (2017). Comparison Of Different Ccd Detectors And Chemometrics For Predicting Total Anthocyanin Content And Antioxidant Activity Of Mulberry Fruit Using Visible And Near Infrared Hyperspectral Imaging Technique. *Food Chemistry*, 224, 1–10.
- Kunnaryo, H. J. B., & Wikandari, P. R. (2021). Antosianin Dalam Produksi Fermentasi Dan Perannya Sebagai Antioksidan. *Unesa Journal Of Chemistry*, 10(1), 24–36.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified

- Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Mutiara Kiranawati, T., Rohajatien, U., & Rahma Safira Jayanti, Dan. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Adonan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit Effect Of Long Fermentation Of Dough On Physical And Chemical Properties Of Crackers Substitution Of Composite Flour. *Jurnal Argoindustri*, 11(2), 133–142. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/Agroindustri>
- Nadhiroh, U., & Susanto, H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max* Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 26–37.
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Effect Of Fat Type On Bread Making Results. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1302–1306.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiaty, H. (2018). Rendemen, Nilai Ph, Tekstur, Dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar Dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Putro, Sumarto, Jati, Wayan, Budiastra, & Usman, A. (2017). Optimasi Proses Penggorengan Hampa Dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus* Sp.). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1), 25–32.
- Rahmah, L., & Kristiastuti, D. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L.). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 7(1), 49–58. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6141>
- Sari, D. J. E. (2023). Pencegahan Penyakit Degeneratif Melalui Pemeriksaan Kesehatan Dalam Upaya Peningkatan Derajat Kesehatan. *Indonesian Journal Of Community Dedication In Health (Ijcdh)*, 3(02), 45. <https://doi.org/10.30587/ijcdh.v3i02.6130>
- Sawicki, E., Schellens, J. H. M., Beijnen, J. H., & Nuijen, B. (2016). Inventory Of Oral Anticancer Agents: Pharmaceutical Formulation Aspects With Focus On The Solid Dispersion Technique. *Cancer Treatment Reviews*, 50, 247–263.
- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa.
- Sitoresmi, Mega Ayu Kadesti. (2012). Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. *Skripsi Universitas Negeri Malang*, 39(1), 1–15.
- Sujarwanta, A. (2018). *Lemak Dan Minyak Penulis : Hra Mulyani*.