

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanti, I., Suarti, B., Fuadi, M., Fazira, E., Darmawan, F., Fandewa, A., & Corresponden, *. (2024). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Beras Pecah Kulit Dari Tepung Pregelatinisasi Di Desa Karang Anyar Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.30596/Ihsan.V%Vi%I.15661>
- Alfina, (2024). Formulasi Kerupuk Beras dengan Variasi Penambahan Rumput Laut Terhadap Sifat Sensoris, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-15.
- Arifin. (2014). Definisi Operasional Variabel.
- Bambang Dan Kartika. (2001). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.
- Bayunita Hapsari, R., Triwitono, P., & Mada, G. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Daya Terima Kerupuk Karak Dengan Penambahan Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Serta Perbedaan Metode Pemasakan [Physical, Chemical, And Acceptability Characteristics Of Karak Crackers With The Addition Of Rice Flour And Tapioca Flour And Differences In Cooking Method]. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 10. [Http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood](http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood)
- Enjelika, N., Bestari.Z.M.B.L, Banurea.M.N, & Mahdiyah. (2024). Uji Hedonik Onigiri Beras Ketan Putih Cita Rasa Nusantara. *Jurnal Kuliner*, 4(2), 67–73. <https://doi.org/10.23887/Jk.V4i2.83655>
- Falke Suyog, Pandit Tejas, & Inamdar Minaj. (2022). Pharmacological Activity Of Morinda Citrifolia [Noni] Fruit. *International Journal Of Advanced Research In Science, Communication And Technology*, 2, 243–248. <https://doi.org/10.48175/Ijarsct-7788>
- Fatmawati. (2018). Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1, 159–168.
- Ginting, E. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Ubi Jalar Pada Berbagai Pemupukan N Di Lahan Pasang Surut Kalimantan Selatan. 16, 36–46.
- Hariyadi, P. (2017). Teknologi Proses Termal Untuk Industri Pangan.
- Ihsan. (2016). Pengembangan Kerupuk Buah Pare Sebagai Makanan Alternatif Bagi Diabetisi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta.
- Jantan, I., Ahmad, W., & Bukhari, S. N. A. (2018). Corrigendum: Plant-Derived Immunomodulators: An Insight On Their Preclinical Evaluation And Clinical Trials. In *Frontiers In Plant Science* (Vol. 9). *Frontiers Media S.A.* <https://doi.org/10.3389/fpls.2018.01178>

- Juanda, & Cahyono. (2000). *Ubii Jalar, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Kanisus.
- Juanda, K. Z., & Sutedja, A. M. (2024). Penggunaan Variasi Beras Sebagai Bahan Penyusun Roti Bebas Gluten. *Jurnal Zigma*, 39(2), 155–169.
- Kartika, & Hastuti. (2013). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Koswara. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*.
- Loh, K. M., Van Amerongen, R., & Nusse, R. (2016). Generating Cellular Diversity And Spatial Form: Wnt Signaling And The Evolution Of Multicellular Animals. In *Developmental Cell* (Vol. 38, Issue 6, Pp. 643–655). Cell Press. <https://doi.org/10.1016/j.devcel.2016.08.011>
- Marcellia, S., & Zahara, N. (2021). Penyuluhan Tanaman Buah Mengkudu Untuk Obat Tradisional Pada Lanjut Usia (Lansia) Di Posyandu Lanjut Usia Pekon Mataram Puskesmas Gadingrejo Pringsewu. *Jurnal Pengabdian Farmasi Malahayati*, 4(1).
- Megawati. (2015). Pengaruh Jus Mengkudu Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Lanjut Usia Dengan Hipertensi Di Unit Rehabilitas Sosial Margo Mukti Rembang. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat*, 2, 1–26.
- Narmada. (2014). Studi Eksperimen Buah Mengkudu Menjadi Manisan Kering. *Jurnal Bosaparis*, 5.
- Nawwar, M., Ayoub, N., Hussein, S., Hashim, A., El-Sharawy, R., Wende, K., Harms, M., & Lindequist, U. (2012). A Flavonol Triglycoside And Investigation Of The Antioxidant And Cell Stimulating Activities Of *Annona muricata* Linn. *Archives Of Pharmacal Research*, 35(5), 761–767. <https://doi.org/10.1007/S12272-012-0501-4>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04, 286–291.
- Pangari, T. (2020). Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal Untuk Siswa Kelas Xi Di Smk.
- Putu Rahayu Puspayanti. (2014). Studi Eksperimen Pemanfaatan Buah Mengkudu Menjadi Dodol Beraroma Vanili Dan Daun Pandan. *Jurnal Kuliner*.
- Salsabila, K. (2019). *Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras*. Universitas Negeri Semarang.
- Siswati, T. (2023). *Kimia Analisis Bahan-Pangan* (Rahmawati, Ed.). Pt.Global Eksekutif Teknologi.

- Suci. (2024). Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Unipem*, 14–19.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*.
- Suhendriyo. (2023). Studi Literatur Manfaat Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Sebagai Antimikroba. *Jurnal Jamu Kusuma*, 3(1), 15–22.
- Sukmadinata. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pntianak Nutrition Journal*, 2, 74–78. [Http://Ejournal.Poltekkes-Pontianak.Ac.Id/Index.Php/Pnj](http://Ejournal.Poltekkes-Pontianak.Ac.Id/Index.Php/Pnj)
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95. [Http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index.Php/Jp](http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejurnal/Index.Php/Jp)
- Syarifah, M., Sugihartini, N., & Hayu Nurani, L. (2018). Formulasi Dan Uji Anti Infl Amasi Masker Peel Off Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 17(2), 175–182.
- Syauqi, A., & Zamroni, A. (2021). Pengaruh Proporsi Jumlah Buah Pepaya Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Yang Dihasilkan. *Jurnal Poltiteknik Pertanian*, 17(02), 160.
- West, B. J. (2023). Consumer Perceptions Of Noni Juice Health Benefits During A 90-Day In-Home Use Test. *Journal Health*, 15(03), 266–279. <https://doi.org/10.4236/Health.2023.153019>
- West, B. J., Uwaya, A., Isami, F., Tomida, N., Swartz, F., & Deng, S. (2023). The Influence Of Noni Fruit Juice On Immune System Function. *Journal Of Biosciences And Medicines*, 11(12), 241–260. <https://doi.org/10.4236/Jbm.2023.1112019>
- Widyaningrum, M. L., & Lestari, M. (2014). Pengaruh Penambahan Pure Bit Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Malang*, 03, 233–238.
- Winarti, S. (2008). Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) Untuk Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Agritech*, 28(1), 22–28.
- Yusuf. (2013). *Metodologi Penelitian*.
- Zackiyah. (2014). Buah Mengkudu (*Morindacitrifolia* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produksi Minuman Fungsional Yoghurt. *Jurnal Sains Dan Pendidikan Sains*, 5.