

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, R., & Wirajatma, S. (2012). Peran Protein dalam Mencegah dan Mengatasi Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 15-20.
- Agustina, A., & Rahmawati, D. (2016). Pengaruh Proses Perebusan terhadap Kadar Protein yang Terkandung dalam Tauge Biji Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 44–50.
- Alimi. (1986). Studi Keamanan Natrium Benzoat Terhadap Tikus Mencit Mengikut Konsentrasi. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol. 1. [Hal: 147-156.]
- Almatsier, Sunita. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Amalia, Rizki. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF* (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2012). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. *Jurnal. Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1(1), 209– 207.
- Andriani, T. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, Vol 13, No.1.
- Andriyani, Dkk. (2015). Dawet Ceker Ayam “Dawet Kera” Kaya Gizi, Rendah Kolesterol Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Gizi Masyarakat Bidang Kegiatan: Pkm Kewirausahaan (Pkm-K). Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Anggraeni, Dkk. (2017). Karakteristik Surimi Ikan Cucut (*Carcharhinus* sp). *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*. Volume 10 Nomor 2.
- Anggraeni, N dan Handayani, H.T. (2022). Penerimaan konsumen dan nilai gizi cendol ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan penambahan serbuk kopi. *Jurnal Agromix*, 13(1), 1-8.
- Anggraeni, N. O. (2020). Pemanfaatan belut (*Monopterus albus*) pada pembuatan cendol kaya protein. *Jurnal Agercolere*, 2(2), 47–52. <https://doi.org/10.37195/jac.v2i2.118>.
- Anggraeni, N., Hakim, L dan Fadhilah, W.F. (2020). Peningkatan kesadaran masyarakat untuk gemar makan ikan: pelatihan pembuatan es dawet belut manis. *Magistrorum et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 130–139. <https://doi.org/10.24246/jms.v1i12020p130-139>.
- Anggraeni, N., Hakim, L., & Fadhilah. W, F. (2020). Peningkatan kesadaran masyarakat untuk gemar makan ikan: pelatihan pembuatan es dawet belut

- manis. *Magistrorum et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 130–139. <https://doi.org/10.24246/jms.v1i12020p130-139>.
- Anggraeni, N., Sastro Darmanto, Y., & Riyadi, P. H. (2016). Pemanfaatan nanokalsium tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada beras analog dari berbagai macam ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 114–122. <https://doi.org/10.17728/jatp.187>.
- Anggraini. (2015). Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *E-Journal Boga*, 4(8), 63–70.
- Annisa, S., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. (2017). Pengaruh perbedaan spesies ikan terhadap hidrolisat protein ikan dengan penambahan enzim papain. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1), 24–30. <https://doi.org/10.14710/ijfst.13.1.24-30>.
- Anonim (1970). Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists, Virginia.
- AOAC. (2005). Official methods of analysis of the association of official analytical Chemists, Inc., Washington, USA.
- Apriliana, A.M. (2019). Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta Press. 103 hlm. <http://repository.unj.ac.id/id/eprint/178>.
- Aryee, F.N.A., Oduro, I., Ellis, W.O. dan Afuakwa, J.J. (2006). The physicochemical properties of flour samples from the roots of 31 varieties of cassava. *Food Control* 17: 916-922.
- Asnidar dan Asrida. (2017). Analisa Kelayakan Usaha Home Indutru Kerukup Orang Didesa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal pertanian* 1(1) :39-47
- Asra, R., Rivai, H., & Riani, V. L. S. (2016). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Tablet Furosemid dengan Metode Absorbansi dan Luas Daerah Di Bawah Kurva Secara Spektrofotometri Ultraviolet. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 110–121.
- Astawan, dkk. (2008). Khasiat Warna-Warni Makanan. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Astbury, N. M., Taylor, M. A., French, S. J., & Macdonald, I. A. (2014). Snacks containing whey protein and polydextrose induce a sustained reduction in daily energy intake over 2 wk under free-living conditions. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 99(5), 1131–1140.
- Astuti, TG. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Putih Telur, Karagenan Dan Alginat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Surimi Ikan Tiga Waja (Nibeas Soldado). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Azhar, Elvinawati, & Nurhamidah. (2019). Perbandingan sensitivitas nanopartikel perak dengan Reduktor Albumin dari Telur Ayam dan Bebek untuk Analisis Merkuri. *J. Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 3(2), 213–224.

- Basrowi. (2016). Kewirausahaan: Untuk Perguruan Tinggi. Bogor: Ghalia Indonesia
- Bintang, A. (2010). Karakteristik dan Fungsi Protein dalam Makhluk Hidup. *Jurnal Biokimia*, 3(2), 25-30.
- Blennow, A. (2004). Starch bioengineering. Dalam: Eliason, A.C. Starch in Food. Structure, Function and Application. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Bonisy, C., Nopriantini, & Hariyadi, D. (2019). Pengaruh penambahan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap kadar serat dan daya terima abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Pontianak Nutrition Journal*, 2(1), 15-19.
- Botutihe, D. N. (2016). Kandungan Protein pada Daging Ikan Roa Asap yang Diperoleh dari Pasar Tradisional Gorontalo. *J. ENtropi*, 11(2), 232–234.
- Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement (2nd ed.). San Diego: Academic Press.
- Candra, C dan Rahmawati, H. (2018). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dengan Penambahan Daging Ikan Belut (*Monopterus albus* Zuiew). *Jukung (Jurnal Teknik Lingkungan)*, 4(1), 82–86. <https://doi.org/10.20527/jukung.v4i1.4665>.
- Candraningsih, D. (2001). Cendol: Makanan Tradisional Indonesia dengan Tekstur Kenyal. *Jurnal Pangan dan Budaya*, 3(1), 25-30.
- Corie, Zahara Catrinnda. (2023). Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik minuman serbuk manga instan dengan metode foam mat drying, skripsi. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Craig, A. P., Botelho, B. G., Oliveira, L. S., & Franca, A. S. (2018). Mid infrared spectroscopy and chemometrics as tools for the classification of roasted coffees by cup quality. *Food Chemistry*, 245(November 2017), 1052–1061. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.11.066>
- Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikani. Bandung : CV. Patra Media Grafindo. 60 hlm.
- Darajat, S. (2003). Saatnya melihat tepung lokal. <http://www.sinarharapan.co.id>. [28 April 2009].
- Deckytri, Es Dawet Ikan Patin, <https://budayaindonesia.org/Es-Dawet-Datin-IkanPatin> diakses: 5 April 2019, pukul 16.30 WIB
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng, Budidaya Ikan Patin, <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/budidaya-ikan-patin-82> diakses: 3 April 2019, pukul 13.31 WIB
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng, Ikan Patin, Segalanya Kamu Harus Tahu tentang Patin, <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/ikan-patin-segalanya-kamu-harustahu-tentang-patin-73> diakses: 3 April 2019, pukul 13.48 WIB

- Fernandez-Gomez, B., Lezama, A., Amigo-Benavent, M., Ullate, M., Herrero, M., Martín, M. Á., Mesa, M. D., & del Castillo, M. D. (2016). Insights on the health benefits of the bioactive compounds of coffee silverskin extract. *Journal of Functional Foods*, 25, 197–207. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2016.06.001>
- Fithria, N., dkk. (2022). Kualitas Mikrobiologis Cendol: Aspek Kesehatan dan Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 10(2), 40-45.
- Frison, E., & Clément, C. (2020). The potential of diversified agroecological systems to deliver healthy outcomes: Making the link between agriculture, food systems & health. *Food Policy*, February. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101851>
- Giacalone, D., Degn, T. K., Yang, N., Liu, C., Fisk, I., & Münchow, M. (2019). Common roasting defects in coffee: Aroma composition, sensory characterization and consumer perception. *Food Quality and Preference*, 71(July 2017), 463– 474. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.03.009>
- Gitgita, Dawet Ayu Asli Banjarnegara, <http://sejarahunik.net/kuliner/dawet-ayuasli-banjarnegara.html> diakses: 3 April 2019, pukul 12.48 WIB
- Hakim, RL. (2017). Pengaruh Profitabilitas Dan Non Debt Tax Shield Terhadap Struktur Modal. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Halik, A., Fatmawati., Saiman, S., Suriana, L dan Ramdanis. (2021). Komposit Rumput Laut Dan Surimi Lele Terhadap Mutu Bakso. *Jurnal Ilmiah Ekosistem*, 21(3),561-571.
- Han, X.Z., Campanella, O.H., Guan, H., Keeling, P.L. dan Hamaker, B.R. (2002). Influence of maize starch granule-associated protein on the rheological properties of starch pastes. Part II. Dynamic measurements of viscoelastic properties of starch pastes. *Carbohydrate Polymers* 49: 323-330.
- Handayani, Lina. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Jurnal Warta*, 47.
- Harper, J. (1981). Mekanisme Gelatinisasi Pati. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 2(1), 20-25.
- Hartono, F. (2017). Proses Inovasi Dawet Dari Segi Isi Dan Rasa. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Hasanah, A., Nurrahman, & Suyanto, A. (2022). Penambahan ekstrak kulit buah naga terhadap derajat warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, dan sifat sensoris cendol. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 25-31.
- Hidayati, N. (2004). Karakterisasi Tepung Jagung Kuning Instan dengan Pembandingan Tepung Beras dan Tepung Terigu. Skripsi Jurusan TPHP, FTP, UGM. Yogyakarta.
- Hiztulloh, Ms. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Beras Dan Tepung Ubi Kayu Termodifikasi Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Kandungan Gizi Kripik Bayam (*Amaranthus Spp*). Skripsi. Universitas Halu Oleo

- Hung, P.V. dan Morita, N. (2005). Physicochemical properties and enzymatic digestibility of starch from edible canna (*Canna edulis*) grown in Vietnam. *Carbohydrate Polymers* 61: 314-321.
- Huwae, A. (2014). Kandungan Karbohidrat Pati Sagu dari Berbagai Jenis Sagu Asal Maluku. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 20-25.
- Ilat, L.V., Murni, S., & Parengkuan, T. (2018). Analisis pengaruh produk dan harga terhadap keputusan pembelian ulang pada ukm d'cendol 77. *Jurnal EMBA*, 6(4), 2548-2557.
- Indra, Dkk. (2018). Analisis Keuntungan Usaha Gula Merah Dan Kontribusinya Terhadap Rumah Tangga Di Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang. Universitas Samudra. Agrisamudra, Jurnal Penelitian Vol. 5 No. 2.
- Isnaharani, Y. (2008). Pemanfaatan tepung jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dalam pembuatan cookies tinggi serat. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Janathan. (2007). Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula Dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim Dan Tepung Bekatul (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor. Jauhariah (2013).
- Jauhariah. (2013). Snack Bar Rendah Fosfor Dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Diponegoro, Semarang. Kemenkes.
- Jobling, S. (2004). Improving starch for food and industrial applications. *Current Opinion in Plant Biology* 7: 210- 218.
- Juliano, B.O. (1971). A simplified assay for milled rice amylose. *Cereal Science Today* 16: 334-340.
- Kamau, E., Mutungi, C., Kinyuru, J., Imathiu, S., Tanga, C., Affognon, H., Ekesi, S., Nakimbugwe, D., & Fiaboe, K. K. M. (2018). Moisture adsorption properties and shelf-life estimation of dried and pulverised edible house cricket *Acheta domesticus* (L.) and black soldier fly larvae *Hermetia illucens* (L.). *Food Research International*, 106, 420– 427. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.012>.
- Kembaren, A., & Harahap, T. (2017). Validasi Metode Penentuan Sakarin Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 6(2), 70–80.
- Kementrian Kesehatan. (2013). Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI.
- Kesehatan RI. (2013). Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kobayashi, M., Kurata, T., Hamana, Y., Hiramitsu, M., Inoue, T., Murai, A., & Horio, F. (2017). Coffee ingestion suppresses hyperglycemia in

- streptozotocin-induced diabetic mice. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 63(3),200–207.<https://doi.org/10.3177/jns.v.63.200>
- Kramer, A. (1973). *Quality Control for the Food Industry* Third Edition. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Kusdiantoro, K., Fahrudin, A., Wisudo, S. H., & Juanda, B. (2019). Perikanan tangkap di Indonesia: potret dan tantangan keberlanjutannya. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 14(2), 145. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v14i2.8056>.
- Lee, J.S., Kumar, R.N., Rozman, H.D. dan Azemi, B.M.N. (2005). Pasting, swelling and solubility properties of UV initiated starch-graft-poly (AA). *Food Chemistry* 91: 203-211.
- Lestari, B.P. (2017). Karakteristik fisik dan sensoris cendol instan dengan penambahan cincau hijau (*Cyclea barbata* L.). *Jurnal Pendidikan Kimia*, 3 (1), 65-80.
- Li, X., Huang, M., Song, J., Shi,X., Chen,X., Yang, F and Zheng, J. (2019). Analysis of fishy taint in duck eggs reveals the causative constituent of the fishy odor and factors affecting the perception ability of this odor. *Poultry Science*, 98 (10), 5198– 5207. <https://doi.org/10.3382/ps/pez260>.
- Lubis dan Vincensia, Y. (2020). Consumer acceptance of Cendol By Addition of Catfish (*Clarias gariepinus*) Fishbone Flour. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unri*, 7(1), 1-11. ISSN 2355-6900.
- Mahanani, R. S., Galushasti, A., Kurniawan, B. P. Y., & Hidayat, T. (2023). Keunggulan Bersaing Berkelanjutan dalam Pengembangan Model Teoritik Kinerja Bisnis Industri Beras Indonesia di Jawa Timur. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 7(2). <https://doi.org/10.24034/j25485024.y2023.v7.i2.5414>
- Mahmud, M., dkk. (2008). Kandungan Makronutrien Kacang Merah Kering. *Jurnal Ilmu Pangan*, 4(3), 15-20.
- Makmur. (2018). Kandungan Gizi Tepung Sagu per 100 Gram. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(1), 10-12.
- Matz, S.A. (1984). *Snack Food Technology*. The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Meiri, A., Nurmawati, R., & Rifin, A. (2014). Analisis perdagangan kakao indonesia di pasar internasional. *Journal of Industrial and Beverage Crops*, 4(1), 39–46. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v4n1.2013.p39-46>
- Midayanto, D dan Yuwono, S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Moehyi, Sjahmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.

- Mozin, F., Nurhaeni, & Ridhay, A. (2019). Analisis kadar serat dan kadar protein serta pengaruh waktu simpan terhadap sereal berbasis tepung ampas kelapa dan tepung tempe. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240–251. doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.11579.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Mulyasari, M. (2016). Ekstraksi Klorofilid Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Dan Aplikasinya Sebagai Fotosensitizer Dalam Fotoreduksi Ion Fe(II). Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Munawaroh, S. (2018). Pengaruh Kreativitas Kue Muffin Tepung Sorgum Terhadap Minat Mahasiswa. Tugas Akhir. Akademi Pariwisata Pertiwi Jakarta
- Munawaroh, S. F., & Jacob, A. M. (2020). Diversifikasi pengolahan ikan lele dengan konsep zero waste (nugget dan kerupuk). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(3), 417–421.
- Nasution et al. (2020). Penetapan Kadar Protein pada Nanas Segar dan Keripik Nanas dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan Kjeldahl. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 4(2), 6–11.
- Nataliningsih. (2009). Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Indonesia, Depok.
- Negara, J. K., Sio A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana A.Y., Wihansah R., dan Yusuf M. (2016). Aspek mikrobiologis serta sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 4, No 2, Hal 268-290.
- Novarinda, W. (2017). Analisis Pelatihan Dalam Upaya Mengoptimalkan Kinerja Pada Daarul Jannah Cottage Syariah. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Novianti, T. (2020). Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger spp*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non MSG Dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan. *Jurnal Barakuda* 45, 2 (2), 56-68. DOI: <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v2i2.76>. Novianti, T. (2021). Panelist's Level Of Favor For Natural Non-MSG Flavor From Different Fish Meat. *Jurnal Mangifera Edu*, 6(1), 56-67. Doi: 10.31943/mangiferaedu.v6i1.116.
- Novitasari, D., & Mardesci, R. (2020). Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Sagu dengan Tepung Beras dan Tepung Jagung. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(1), 35-40.
- Nugraheni, M. (2014). Pewarna alami: sumber dan aplikasinya pada makanan dan kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Nurhalimah, L., Fathonah, S., & Nurani, D. (2012). Kandungan Gizi dan Daya Terima Makanan Tambahan Ibu Hamil Trimester Pertama. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 19–25.
- Oladipo, & Bankole. (2013). Nutritional and microbial quality of fresh and dried *Clarias gariepinus* and *Oreochromis niloticus*. *International Journal of Applied Microbiology and Biotechnology Research*, 1, 1–6.
- Owusu-Apenten, R., & Vieira, E. (2022). Kualitas dan Evaluasi Sensori Makanan (hlm. 113–125). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-65433-7_5
- Pareyt, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesaer, H., Wevers, M. dan Delcour, J.A. (2009). The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *Journal of Food Engineering* 90: 400–408.
- Perez, E. dan Lares, M. (2005). Chemical composition, mineral profile, and functional properties of canna (*Canna edulis*) and arrowroot (*Maranta spp.*) Starches. *Plant Foods for Human Nutrition* 60: 113–116.
- Perez, E., Lares, M. dan Gonzalez, Z. (1997). Some Characteristics of Sagu (*Canna edulis* Kerr) and Zulu (*Maranta sp.*) Rhizomes. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 45: 2546–2549.
- Perpustakaan Digital Budaya Indonesia, Dawet Ayu-Ku dari Banjarnegara Keliling Indonesia, <https://Www.Infobudaya.Net/> 2019/03/Dawet-Ayu-Ku-Dari-Banjarnegara-Keliling-Indonesia/ Diakses: 3 April 2019, Pukul 12.43 Wib
- Persagi. (2012). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. DPD Surabaya: Persatuan Ahli Gizi Indonesia Jawa Timur.
- Piyachomkwan, K., Chotineeranat, S., Kijkhunasatian, C., Tonwitawat, R., Prammanee, S., Oates, C.G. dan Sriroth, K. (2002). Edible canna (*Canna edulis*) as a complementary starch source to cassava for the starch industry. *Industrial Crops and Products* 16: 11–21.
- Pramiutari, N. M. N., Basuki, E., & Widyasari, R. (2020). Pengaruh proporsi dami nangka terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik selai lembaran nanas. *Pro Food*, 6(2), 685–696. doi.org/10.29303/profood.v6i2.156.
- Purwadi., Radiati, L, E.Evanuarini, H., Andriani, R, D. (2017). Penanganan Hasil Ternak. Malang. UB Press
- Putri. (2012). Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rahman, M. & Mardesci, H. (2015). Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76.
- Rahman, Taufi k. (2011). Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089–3582.

- Rahmawati, Taurina, & Andrie. (2019). Pengaruh Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Stabilitas Protein Sediaan Salep Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penetapan Kadar Protein Menggunakan Metode Lowry. *Jurnal Ilmiah Tanjungpura*, 53(9), 1689–1699.
- Rakhmiati, (2008). Pengaruh Kondisi Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Santan Selama Penyimpanan, *Jurnal Litri* 18(1).
- Retnowati, P.A., & Kusnadi, J. (2014). Pembuatan minuman probiotik sari buah kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 70-81.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.
- Ritonga, & Sukindro. (2012). Analisis Kandungan Fosfor Menggunakan Spectrofotometer Uv-Vis Pada Kacang Hijau Yang Diambil Dari Pasar Kota Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 2(2), 45–51.
- Riyadi, P. H., Tanod, W. A., Sulistiyati, D. T., Aulanni'am, A., & Suprayitno, E. (2021). Effects of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) viscera hydrolyzate on blood pressure, TNF- α and IL-6 expression in rats (*Rattus norvegicus*) induced by DOCA-Salt. *Indian Journal of Animal Research*, 55(1), 19–24. <https://doi.org/10.18805/ijar.B-1195>
- Riyadi, P. H., Tanod, W. A., Sulistiyati, D. T., Aulani, A dan Suprayitno, E. (2021). Effects of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) viscera hydrolyzate on blood pressure, TNF- α and IL-6 expression in rats (*Rattus norvegicus*) induced by DOCA-Salt. *Indian Journal of Animal Research*, 55(1), 19–24. <https://doi.org/10.18805/ijar.B-1195>.
- SNI. (1995). Syarat Mutu Minuman.
- Rodisi, Suryo dan Sumanto (2006). Pengaruh substitusi tepung ketan dan pati sagu terhadap KA, dan konsistensi dan sifat organoleptik dodol susu. *Jurnal peternakan Indonesia*- vol. II hal 66-73. ISSN : 1970-1760.
- Rosalina, D. (2016). Pengaruh Penambahan Produk Etanolisis PKO (Palm Kernel Oil) Yang Diproduksi Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Organoleptik Dan Stabilitas Emulsi, Susu Segar Dan Santan Kelapa Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Lampung Bandar Lampung
- Rungkat, E., dkk. (2001). Pengertian Pangan Tradisional dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Pangan Tradisional*, 5(1), 15-20.
- Sandhu, K.S., Singh, N. dan Malhi, N.S. (2007). Some properties of corn grains and their flours I: Physicochemical, functional and chapati-making properties of flours. *Food Chemistry* 101: 938-946.

- Santacruz, S. (2004). Characterisation of starches isolated from Arracacha xanthorrhiza, Canna edulis and Oxalis tuberosa and extracted from potato leaf. *Agraria* 486.
- Santoso J, Yumiko Y, Takeshi S. (2003). Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweeds. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 11: 45-51.
- Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) konsentra ikan ukuran jumbo study of characteristics kpi fish lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 1(2), 77–86.
- Santoso. (2000). Makanan Khas Indonesia. CV Media Utama. Surabaya.
- Sapari, A., (1994). Teknik Pembuatan Gula Aren. Karya Anda, Surabaya.
- Setiawati, D., Eni, I., & Uswatun, H. (2013). Kontribusi pendapatan agroindustri dawet ireng terhadap pendapatan keluarga pengrajin di kecamatan Butuh Kabupaten Purworejo. *Surya Agritama*, 2(September), 13–22.
- Setyabudi, R. (2013). Penggunaan Tepung Sagu dalam Berbagai Produk Pangan. *Jurnal Pangan Tradisional*, 6(1), 20-25.
- Shujun, W., Hongyan, L., Wenyan, G., Haixia, C., Jiugao, Y. dan Peigen, X. (2006). Studies on the physicochemical, morphological, thermal and crystalline properties of starches separated from different Dioscorea opposita cultivars. *Food Chemistry* 99: 38-44.
- Sihombing, M. (2014). Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi Hcl Dan Temperatur Hidrolisis. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
- Siswono, (2004). Jagung Manis Rendah Lemak dan Kolesterol. Gizi net.
- SNI- 01- 2354.4:(2006). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- SNI- 01-3830:(1995). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. SNI. (2006). Cara Uji Kimia- Bagian: Penentuan Kadar Protein pada Produk Perikanan.
- Sousa, M. M. M. de, Carvalho, F. M., & Pereira, R. G. F. A. (2020). Colour and shape of design elements of the packaging labels influence consumer expectations and hedonic judgments of specialty coffee. *Food Quality and Preference*, 83(June 2019), 103902. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103902>
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi. (1996). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suman, A., Irianto, H. E., Satria, F dan Amri, K. (2016). Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia (WPP NRI) Serta Opsi Pengelolaannya. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 8(2), 97-110.

- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Suryana. (2010). Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. Buku Ajar Perkuliahan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., & Wunga, F. (2020). Efek variasi suhu dan waktu blanching pada kualitas manisan nangka kering (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 27–33. doi.org/10.35891/tp.v11i1.1864.
- Tarwendah, (2017). Jurnal review. Studi komperasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal pangan dan agroindustro*. Vol 5. No 2. Hal 66-73
- Thitipraphunkul K, Uttapap D, Piyachomkwan K. dan Takeda Y. (2003). A comparative study of edible canna (*Canna edulis*) starch from different cultivars. Part I. Chemical composition and physicochemical properties. *Carbohydrate Polymers* 53: 317-324.
- Tiara, (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau Rambat terhadap Kadar Serat, Viskositas, Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai Organoleptik Susu
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. Semarang: 4-5 Agustus 2010. Hal. 1–9.
- Ummi. (2011). Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L moench) pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Uno, N. R., Sudewi, S., & Lolo, W. A. (2015). Validasi Metode Analisis untuk Penetapan Kadar Tablet Asam Mefenamat Secara Spektrofotometri Ultraviolet. *Pharmacon*, 4(4), 156–167.
- Verheij, E.W.M. dan R.E. Coronel (eds.). 1997. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-buahan yang dapat dimakan. PROSEA – Gramedia. Jakarta. ISBN 979-511-672-2.
- Walayat, N., Xiong, Z., Xiong, H., Moreno, H. M., Niaz, N., Ahmad, M. N., Hassan, A., Nawaz, A., Ahmad, I., & Wang, P. K. (2020). Cryoprotective effect of egg white proteins and xylooligosaccharides mixture on oxidative and structural changes in myofibrillar proteins of *Culter alburnus* during frozen storage. *International Journal of Biological Macromolecules*, 158, 865–874. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.04.093.
- Wang, L., Heising, J., Fogliano, V., & Dekker, M. (2020). Fat content and storage conditions are key factors on the partitioning and activity of carvacrol in

- antimicrobial packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 24(August 2019), 100500. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100500>
- Wang, W., Zhou, X and Liu, Y. (2020). Characterization and evaluation of umami taste: A review. *TrAC - Trends in Analytical Chemistry*, 127, 115876. <https://doi.org/10.1016/j.trac.2020.11586>.
- Watts, B.M., Ylimaki, G.L., L.E. Jeffery dan Elias, L.G. (1989). *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. IDRC, Ottawa.
- Wijaya, O., Rahardja, B.S dan Prayogo. (2014). The Effect of Stocking Density on Survival Rate and Grow Rate of Aquaponic System. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 55-58.
- Wikipedia Indonesia. (n.d.). Cendol. Diakses dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Cendol>.
- Willy, W. (2018). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya*. Skripsi. Universitas Kristen Petra.
- Winarno, F. G. (1997). *Pengolahan Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* (Cetakan ke-XI). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, N., & Sopandi, T. (2014). Pemanfaatan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan baku yoghurt nangka. *Stigma*, 7 (01), 18–23.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wu, X., Miyake, K., Tahara, Y., Fujimoto, H., Iwai, K., Narita, Y., Hanzawa, T., Kobayashi, T., Kakiuchi, M., Ariki, S., Fukunaga, T., Ikezaki, H., & Toko, K. (2020). Quantification of bitterness of coffee in the presence of high-potency sweeteners using taste sensors. *Sensors and Actuators, B: Chemical*, 309(July 2019). <https://doi.org/10.1016/j.snb.2020.127784>.
- Wulandari, (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 01(02).
- Wulandari, K., & Widjanarko, S. B. (2018). Optimasi proses ekstraksi pektin dari kulit dan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (Kajian rasio bahan pengendap dan lama pengendapan) menggunakan metode respon permukaan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 38–48. doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.5.
- Wulandari, P.A., Sugitha, I.M dan Arihantana, N.M.I.H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248-256.
- Yanica, I. A. (2013). Tanaman Sagu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Pertanian Tropis*, 4(2), 15-20.
- Yanto, A.F. & Bachtiar, D.I. (2017). Persepsi masyarakat terhadap dawet ireng kuliner khas Purworejo. *Sustainable Competitive Advantage*-7, 196-210.

- Yin, T dan Park, J.W. (2015). Textural and rheological properties of Pacific whiting surimi as affected by nano-scaled fish bone and heating rates. *Food Chemistry*, 180, 42–47. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.021>.
- Yin, T., & Park, J. W. (2015). Textural and rheological properties of Pacific whiting surimi as affected by nano-scaled fish bone and heating rates. *Food Chemistry*, 180, 42–47. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.021>.
- Yulianti, A. (2015). *Prototype Alat Pengolahan Air Laut Menjadi Air Minum (Pengaruh Variasi Packing Filter Terhadap Kualitas Air Dengan Analisa Do, Salinitas, Dan Konduktivitas)*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Yusmita, Lisa & Wijayanti, R. (2018). Pengaruh penambahan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) terhadap karakteristik fruit leather mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10 (1), 36-41

