

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. (2019). *Perbedaan Kadar lemak Keripik Kulit Pisang Kepok (musaparadisiaca formatypica) Dengan Penggunaan Minyak Berulang Melalui Metode Deep Frying Dan Vacuum Frying.*
- Andini, & Putri, C. F. (2021). Standardisasi Simplisia Kulit Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*) Varietas Gadung. *Pharmademica*, 1(1), 1–8.
- Ariani, J. (2021). Analisa Proses Pembuatan Tepung Tapioka di Kabupaten Musi Banyuasin. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*, 4(1), 121–125.
- Arifah, U. (2021). *Karakterisasi Sifat Fisik-Kimia dan Fungsional Tapioka Termodifikasi dari Sari Jahe dan Temulawak.* 1–124.
- Arniti, N. L., Septriana, & Nofartika, F. (2021). Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Terhadap Pengetahuan, Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Dan Kadar HB Pada Remaja Putri. *Gizido*, 13(7), 1–6.
- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*) The Combination Of Wheat Flour And Tapioca Flour To The Ability To Swell And Organoleptic Properties Of Terubuk (*Saccharum e.* *Jurnal Pengolahan Pangan* , 4(1), 1–8.
- Damanis, F. V. M., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdimania Momus* Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), 464. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30033>
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.*
- Fauzia, S. (2021). *Keanekaragaman Jenis Mangifera Di Bantaran Sungai Desa Beringin Kencana Kecamatan Tabunganen Kalimantan Selatan.* 10(November).
- Hendriani, D. (2018). *Karakteristik Sifat fisik dan Kimia Tepung Tapioka Berbagai Varietas Singkong (Manihot Esculenta Crantz.) Di Tanah Regosol.* 34.
- Hutauruk, A. H. (2017). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan*, 14–15.
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Brown Rice Flour based on the Variation of Drying Time.

Jurnal Pangan Dan Gizi, 04(08), 27–34.

- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). *Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris pempek*. 59–62.
- Khoerunnisa, G. S. (2017). *Program Studi Teknologi Pangan*. 1–12. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/28498%0A>
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.9.1.1-8>
- Luqyana, & Husni, P. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga (*Mangifera indica L.*): Review. *Jurnal Farmaka*, 17(2), 187.
- Mardhatilla, F., Hartono, E., & Hidayat, F. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Mangga di Kota Cirebon. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 446–450. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v4i1.1056>
- Meieka. (n.d.). *Keripik Kulit Mangga*.
- Mukti, G. W., Rasmikayati, E., Andriani, R., & Kusumo, B. (2014). Pelatihan Pembuatan Keripik Dan Manisan Kulit Mangga. *Jurnal Bakti Masyarakat*, 1(1), 54–60.
- Pratama, F. Y. (2016). *Pemanfaatan ekstrak kulit mangga sebagai penurun kolesterol*. 3–6.
- Pratiwi, F. Y., Susilo, A., & Padaga, M. C. (2015). Penggunaan Tepung Beras Dan Gula Merah Pada Pembuatan Petis Daging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2), 1–17.
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76>
- Rasidin Fajar, Budi Catur, W. R. (2022). *Pengaruh Sifat Kimia , Fisika , dan Organoleptik Keripik Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca L .) dengan Perlakuan Variasi Tepung Tapioka dan Tepung Beras*. 2(2), 77–83.
- Rasmikayati, E., Fauziah, Y. D., Trimo, L., Kusumo, R. A. B., & Saefudin, B. R. (2021). Analisis Karakteristik Konsumen Produk Olahan Mangga Ditinjau Dari

- Aspek Demografis, Geografis, Psikografis Serta Perilaku Konsumen Sebelum Dan Saat Pandemi Covid-19. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1618. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i2.5539>
- Ridawati, & Alsuhendra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Seminar Nasional Edusainstek*, 409–419.
- Sangkal, A., Studi, P. D., & Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Manado, F. (2021). Identifikasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol Buah Pakoba Merah (*Syzygium* sp.) Sebagai Antidiabetes Dengan Metode Tes Toleransi. *Ejournal.Unsrat.Ac.Id*, 14(2), 108–115.
- Sedán, P.-. (2020). Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Daun Gedi (*Abelmoschus manihot*). In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 21, Issue 1).
- Sofyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2). <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>
- Sriyono, & Nugraheni. (2012). Pembuatan Keripik Umbi Talas (*Colocasia giganteum*) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer. *Teknik Kimia, Diploma II*, 1–14.
- Suharyanti, S. (2017). *Analisis Kandungan Pigmen Flavonoid Pada Ekstrak Mangga (Mangifera indica L.)*. Universitas Negeri Semarang.
- Surtini, S., Karimuna, L., & Asyik, N. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka, Tepung Beras Merah (*Oryza sativa* L) dan Sari Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat Organoleptik dan nilai Gizi Nugget Tempe. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 520–529.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. (2019). Pengaruh Edible Coating Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29–33. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.29>
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., & Supriyadi, dan. (2007). KINETIKA PENYERAPAN AIR PADA BERAS Kinetics of Water Absorption in Rice. *Agritech*, 27(3), 112–117.
- Widyoretno, L. (2018). *Pengaruh substitusi tepung maizena, tepung tapioka, dan tepung terigu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik rempeyek.*

- Wulandari, E., Deliana, Y., & Fatimah, S. (2017). Kerupuk Kulit Mangga Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–13.
- Wulandari, L. G. istri, Widana, I. nengah S., & Subrata, I. M. (2021). Analisis Kadar Flavonoid Dan Organoleptik Pada Teh Kulit Buah Mangga Madu (*Mangifera indica* Linn.). *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, XI(2), 167–180.
- Wulandari, Sugitha, I. M., & 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 (ITEPA)*, 8(3), 248. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p03>
- Yani, R. (2017). Pemanfaatan Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk, Daya Terima dan Kandungan Zat Gizinya. *Skripsi*, 5(1), 21–31.
- Yuda, P. E. S. K., & Suena, N. M. D. S. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadar Tablet Vitamin C Yang Diukur Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 2(1), 23–27. <https://doi.org/10.36733/medicamento.v2i1.860>