

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, S., Sekali, A. S. K., & Syaiful, A. (2018). Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Mutu Gula Merah dari Nira Kelapa Sawit (*Elaeis Guinensis*, Jacq). *Agriprimatech*, 1(2), 1–8.
- Amalia Fatani. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh Lama Blanching Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.36436>
- Amri aji, Meriatna, & Anita Sari Ferani. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(November), 1–15.
- Aritonang, A. (2021). *Pemanfaatan daun singkong (manihot utilissima) sebagai pengganti sebagian karbon pada baterai 1,5 volt*. 63.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro* (Vol. 53, Issue 9).
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2015). *Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemasakan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan*. 3(3), 1095–1106.
- Chadijah, S., Ningsih, S., Zahra, U., Adawiah, S. R., & Novianty, I. (2021). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Biji Buah Pinang (*Areca catechu* L.) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Minuman. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 7(2), 137–145. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2021.v7.i2.15541>
- Chris Sputo. (n.d.). *The Science of Baking: Understanding the Role of Salt*. War Eagle Mill Food Group. Retrieved June 9, 2025, from https://wareaglemill.com.translate.google/the-science-of-baking-understanding-the-role-of-salt/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=sge#:~:text=Salt isn't just about,everything from cookies to bread.
- Diah Ariana, S.T., M. K. (2017). *Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Terhadap Shigella dysenteriae*. 11(1), 92–105.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 1. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Fatria, S. R., Holinesti, R., Gusnita, W., & Andriani, C. (2024). Analisis Kualitas Kue Dadar Gulung dengan Substitusi Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(1), 127. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i1.12692>

- Fellows, P. J. (2009). Food processing technology. *Food Processing Technology*. <https://doi.org/10.1533/9781845696344>
- F.G. Winarno dan Andieta Octaria. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi di Masa Depan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E., Rodianawati, I., Budaraga, I., Surani, S., Nurbaya, S., Astuti, S., Nurhayati, N., & Fayyadh, Z. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. 0, 1–153.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*.
- Hevira, L., Zein, R., & Ramadhani, P. (2019). Review Metoda Adsorpsi Pada Penyerapan Ion Logam Dan Zat Warna Dalam Limbah Cair Adsorption Methods For Metal Ion Adsorption And Dyes In Liquid Waste Metoda Adsorpsi Pada Penyerapan Ion Logam Dan Zat Warna. *Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 13(1), 39–58.
- Hidayat, C., & Asmarasari, S. A. (2015). Native Chicken Production in Indonesia: A Review. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.25077/jpi.17.1.1-11.2015>
- Idemasakku.com. (n.d.). *50 Resep Kue Tradisional-Kue Ijo Lekker*.
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Purnomo, E. H., & Wulandari, N. (2019). Klorofil Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116. <https://doi.org/10.18343/jipi.24.2.109>
- Ivani Putri Tarwendah. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Janusuri, F., & Holinesti, R. (2022). Pengaruh Substitusi Ekstrak Sawi Hijau Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kue Dadar Gulung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 118. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i3.341>
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang.” *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Laka, M., & Wangge, E. S. A. (2020). Uji Kandungan Protein Pada Beberapa Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) yang Dihasilkan di Desa Randotonda, Kecamatan Ende, Kabupaten Ende. *Agrica*, 11(1), 43–50. <https://doi.org/10.37478/agr.v11i1.21>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- M. Abith Nuary. (2022). Studi Pembuatan Dadar Gulung Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*.

- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (JUPETRA)*, 2(2), 6–10.
- Marfu'atul Jannah, M., & Saragih, B. (2018). Pengaruh Tepung Daun Singkong (Manihot utilissima) terhadap Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 6(2), 96–108. <https://doi.org/10.36084/jpt.v6i2.171>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition* (3rd Editio). CRC Press Taylor & Francis Group. <https://doi.org/https://doi.org/10.1201/9781003040729>
- Morten C. Meilgaard, Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Fourth Edition Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Muclisin, M., & Wasonowati, C. (2021). Analisis Faktor-Faktor Impor Garam di Indonesia. *Buletin Pemberdayaan Masyarakat Dan Desa*, 1(2), 48–54.
- Muftiana, E., & Munawaroh, S. (2016). Kadar Yodium Garam Rumah Tangga Di Desa Kreet Kabupaten Ponorogo. *E-Journal Umm*, 7, 22–26.
- Mukhtarini. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *J. Kesehat.*, VII(2), 361.
- Munira, M., Yanti, N., & Nasir, M. (2021a). Uji Aktivitas Klorofil Beberapa Jenis Sayuran Sebagai Antibakteri Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat (Bahana of Journal Public Health)*, 5(1), 48–53. <https://doi.org/10.35910/jbkm.v5i1.360>
- Munira, M., Yanti, N., & Nasir, M. (2021b). Uji Aktivitas Klorofil Beberapa Jenis Sayuran Sebagai Antibakteri Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat (Bahana of Journal Public Health)*, 5(1), 48–53. <https://doi.org/10.35910/jbkm.v5i1.360>
- Nadeeshani, R., Wijayaratna, U. N., Prasadani, W. C., Ekanayake, S., Seneviratne, K. N., & Jayathilaka, N. (2015). *Comparison of the Basic Nutritional Characteristics of the First Extract and Second Extract of Coconut Milk*. 9516–9521. <https://doi.org/10.15680/IJIRSET.2015.0410003>
- Nkafamiya, I. I., Manji, A. J., Modibbo, U. U., & Umaru, H. A. (2006). Biochemical evaluation of Cassipourea congoensis (Tunti) and Nuclea latifolia (Luzzi) fruits. *African Journal of Biotechnology*, 5(24), 2461–2463.
- Novitasari, A. K., & Murtini, E. S. (2018). *Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Kualitas Donat*. 6(3), 58–69.
- Nugrahayu, A., Wardhana, D. I., & Zuniana, Q. (2024). *Modul Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Pangan*. February, 4–6.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan* (1st ed.). GRAHA ILMU.

- Nurromah, D. E. (2018). Analisis Kandungan Pewarna Alami Dan Sintetis Pada Jajanan Yang Dijual Di Pasar Gede Surakarta. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–13.
- Prasetya, R. A., Evawati, D., & Firmansyah, Moch. A. (2023). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Singkong (Manihot Esculenta) sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Cendol Dawet Ditinjau dari Uji Organoleptik*.
- Rachmawati, W. (2020). *Pengembangan Klorofil dari Daun Singkong sebagai Pewarna Makanan Alami*. Pharmacoscript. <https://e-journal.unper.ac.id/index.php/PHARMACOSCRIP/article/view/252?>
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2012). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Evaluasi Sensori*, 1–36.
- Redjeki, S., Abdullah, M. A., & Krisnanto, A. (2024). Garam Industri dari Garam Rakyat dengan Penambahan Reagen Na_2CO_3 dan NaOH . *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 13–19.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. (2021). Intensitas dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 103. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i1.6549>
- Rini, H. M., Pramono, D., & Nugraheni, A. (2016). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Garam Beryodium Pada Ibu Rumah Tangga DI Desa Gembong Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 5(4), 1422–1433.
- Robbyanto, I., & Lenny Yusrini. (2020). Inovasi Dadar Gulung Dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Culinaria*, 3(1), 21–29.
- Rusiyanto, R., Soesilowati, E., & Jumaeri, J. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya dan Diversifikasi Produk. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11 (2).
- Rustagi, S. (2020). Food Texture and Its Perception, Acceptance and Evaluation. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, 17(03), 651–658. <https://doi.org/10.13005/bbra/2869>
- Salsabila, A., Oktavia, A., Mutiara Dewi, F., Purwani, Y., Salsabil Arsy, F., Albar, R., Khairiah, A., & Studi Biologi, P. (2022). Nilai Manfaat Ekonomi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Pasar Tradisional Kemiri Muka di Kota Depok, Jawa Barat Value of The Economic Benefits of Coconut (*Cocos nucifera* L.) in The Traditional Market of Kemiri Muka in The City of Depok, West Java. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(1), 242–251.
- Saputra, I. (2024). *Pengaruh Penggunaan Jamur *Pleurotus ostreatus* pada Fermentasi Batang Singkong Terhadap Kualitas Organoleptik, Ph, dan Suhu*. 15(1), 37–48.
- Setiawan, D., Ariyadi, R., Istianah, E. T., Febriansyah, A., Zaharani, A. T., Nur Aeni, C., Delia Futri, D., Stevani, D. P., Rohman, F. N., Azkiya, H. A.,

- Ramadhanty, L. A., Silvyana, M., Dwi Gustari, N. G., Kurniawan, N., Margarethi, P. L., Risma, R., & Cahyadi, T. (2023). Edukasi Zat Pewarna Pangan Berbahaya Di SMA Negeri 1 Sukadana. *Daarul Ilmi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 75–84. <https://doi.org/10.52221/daipkm.v1i2.410>
- Setyanto, A. E. (2013). Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen dalam Kajian Komunikasi. *Jurnal ILMU KOMUNIKASI*, 3(1), 37–48. <https://doi.org/10.24002/jik.v3i1.239>
- Simão, A. A., Aparecida, M., Santos, I., Fraguas, R. M., Braga, A., Marques, T. R., Duarte, M. H., Mendes, C., Freire, J. M., & Corrêa, A. D. (2013a). *Antioxidants and chlorophyll in cassava leaves at three plant ages*. 8(28), 3724–3730. <https://doi.org/10.5897/AJAR2013.6746>
- Simão, A. A., Aparecida, M., Santos, I., Fraguas, R. M., Braga, A., Marques, T. R., Duarte, M. H., Mendes, C., Freire, J. M., & Corrêa, A. D. (2013b). *Antioxidants and chlorophyll in cassava leaves at three plant ages*. 8(28), 3724–3730. <https://doi.org/10.5897/AJAR2013.6746>
- Sugiyono. (2020). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*.
- Suharyono, A. S., Erna, M. K., & Kurniadi, M. (2009). Effect of Ultra Violet and Storage Time on Total Microbe and Rancidity of Coconut Milk Cream. *Agritech*, 29(3), 174–178.
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W., & Sedyawati, S. M. R. (2010). Pemurnian Garam Dapur Melalui Metode Kristalisasi Air Tua Dengan Bahan Pengikat Pengotor $\text{NA}_2\text{C}_2\text{O}_4$ – NAHCO_3 dan $\text{NA}_2\text{C}_2\text{O}_4$ – NA_2CO_3 Triastuti. *Sainteknol*, 8(1), 26–33.
- Tambalo, F. M. Z., Capuno, R. B. A., Estrellana, C. D., Garcia, J. F. G., & Arcillas, L. S. N. (2023). *Effect of Processing on the Antinutrient and Protein Contents of Cassava Leaves from Selected Varieties*. April. <https://doi.org/10.56899/152.02.03>
- Teddi Hidayat, A. K. 1017, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(April), 1017–1030.
- Lestari, B. P., & Dewi, W. N. (2025). *Sifat Kimia Cendol Instan Dengan Formulasi Daun Suji Dan Cincau Hijau*. 4(4), 2638–2646.
- Tetra Pak International SA. (2016). The Chemistry of Coconut Milk and Cream. In *Coconut Handbook*. Tetra Pak Processing System.
- Ummah, M. S. (2019a). Buku Ajar Statistik Dasar. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Ummah, M. S. (2019b). Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1).
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Tepung Tapioka dan*

Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. 5(2), 146–153.

Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). *Analisis Kadar Air , Tebal , Berat , dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas.* 6(2), 69–73.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama.

Wiyono, A. E., Amilia, W., Shasabillah, R. T., Mulyana, R. A., & Pramesti, V. O. (2023). Potensi Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) sebagai Pewarna Alami. *Teknotan*, 17(1), 27. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n1.4>

Wobeto, C. Corrêa, A. Duarte, Abreu, C. M. P. de, Santos, C. D. dos, & Abreu, J. R. De. (2006). *Nutrients in the Cassava (Manihot esculenta Crantz) Leaf Meal at Three Ages of the Plant.*



Intelligentia - Dignitas