

DAFTAR PUSTAKA

- Abdallah, A. G. O. M., El-Husseiny., and Latif, K. O. 2009. Influence of Some Dietary Organic Mineral Supplementations. *Int. J. Poult. Sci.* 8(3):291-298.
- Akbar, M. R. L., Suci, D. M., dan Wijayanti, I. 2017. Evaluasi Kualitas Pellet Pakan Itik Yang Disuplementasi Tepung Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Yang Disimpan Selama 6 Minggu. *Jurnal Buletin Makanan Ternak.* 104(2):31-48.
- Amiroh, I. 2018. "Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Wafer Ransum Komplit Berbasis Limbah Tebu." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 13(1):31-39.
- Amri, A. A., Saputra, E., Utama, P. S., dan Kurniati, A. 2007. Pengaruh Suhu Dan Ukuran Butir Terhadap Kalsinasi Batu Gamping Kab. Agam Pada Proses Pembuatan Kapur Tohor. Skripsi. Universitas Riau.
- Andika, N., dan Pramudito, A. 2018. "Stabilitas Lemak Dan Degradasi Pigmen Dalam Dedak Padi Yang Disimpan." *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia.* 23(4): 287-295.
- Astawan, M., dan Andarwulan, N. 2012. "Pengembangan Produk Pangan Berbasis Dedak." *Buku Teknologi Pangan.* Penerbit IPB Press. Jakarta.
- Astawan, M., Febrinda A., dan Boyd E. 2010. Potensi Dedak Dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan.* 19(1):14-21.
- Astuti, W., dan Supriyadi. 2019. "Pengaruh Kombinasi Dedak Padi Dan Tepung Ampas Singkong Fermentasi Terhadap Kualitas Silase. *Jurnal Ilmu Ternak.* 24(2):105-112.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang Uji Organoleptik Makanan. Jakarta: BSN.
- Bay, W. J. M., dan Pulungan, L. 2022. Pemanfaatan Bahan Galian Mineral Kalsit Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisik di Cikembar Sukabumi. *Jurnal Riset Teknik Pertambangan Unisba Press.* 2(2):41-48.
- Berger, T. W., Swoboda, S., Prohaska, T., and Glatzel, G. 2006. The Role of Calcium Uptake from Deep Soils for Spruce (*Picea Abies*) and Beech (*Fagus Sylvatica*). *Forest Ecology and Management.* 229(3):234-246.
- Breene, W. M. 1993. "Functional Properties of Food Polysaccharides." *Food Science and Technology.* 21(2):167-176.
- Dalu, M., Dube, S., and Msimang, R. 2020. Phytochemical and Antioxidant Properties of Artocarpus Altilis Leaf Extracts. *Journal of Food Science and Technology.* 57(4):1447-1455.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., and Fennema, O. R. 2017. *Fennema's Food Chemistry* (5th edition). CRC Press. Boca Raton, USA.
- Diarmawan, H. 2020. "Pengaruh Proses Fermentasi Pada Dedak Padi Terhadap Nilai pH dan Kadar Asam Organik." *Jurnal Ilmu Ternak dan Teknologi Pakan.* 18(1):33-40.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Nusa Tenggara Barat. 2020. dari artikel <https://disnakkeswan.ntbprov.go.id/dedak-dan-bekatul/>
- Djojosumarto. 2000. *Teknik Aplikasi Pestisida Pertanian*, Kanisius, Yogyakarta.

- Elly, T., Mugiyono, S., dan Harisulistiyawan, I. 2019. Aplikasi Antioksidan Alami Daun Sukun Fermentasi Terhadap Produktivitas Itik di KTTI "Unggas Jaya". *Jurnal Surya Masyarakat*. 1(2):132-138.
- Fardiaz, S. 1994. Buku: Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fithriani, D., Amini, S., Melanie, S., dan Susilowati, R. 2015. Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan *Mikroalga Spirulina Sp.*, *Chlorella Sp.*, dan *Nannochloropsis Sp.* *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. 10(2):101-109.
- Fitria, R. dan Wahyudi, S. 2022. Studi Penggunaan Kalsit Untuk Mengurangi Kelembaban Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(3):45-48.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2004. "Rice is Life: Scientific Perspectives for the 21st Century."
- Gamasari, E. P. 2018. Evaluasi Kualitas Dedak Padi Secara Fisik dan Kimia di Kabupaten Kediri Jawa Timur. skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Hadipernata, M., Supartono, W., Falah. M. A. F. 2012. Proses Stabilisasi Dedak Padi (*Oryza Sativa*) Menggunakan Radiasi Far Infrared (FIR) Sebagai Bahan Baku Minyak Pangan. *Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan*. 1(4):104-110.
- Hadiyanto, M., dan Pramudya, S. 2016. Efektivitas Kalsit Batu Dalam Pakan Ternak: Dampak pada Kesehatan Tulang dan Produktivitas. *Jurnal Peternakan dan Teknologi Pakan*. 21(3):145-154.
- Hariskal. 2010. Pengaruh Penggunaan Arang Terhadap Kualitas Dedak Pada Penyimpanan Awal. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Haristulistyo. 2016. "Calcite" Laboratorium Bahan Galian. Sie. Kristalografi dan Mineralogi. <https://id.scribd.com/document/367817830/Calcite-docx>.
- Hariyadi, P. 2011. "Pengantar Analisis Sensoris Dalam Pengembangan Produk Pangan". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1):45-56.
- Hariyadi, P. 2016. "Oksidasi Lemak dan Kontaminasi Jamur Pada Dedak: Pengaruh dan Pencegahan." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 27(2):123-135.
- Harmoko, S. P., Sondakh, E. H. B., Ransaleleh, T. A., dan Rumondor, D. B. J. 2021. Pemanfaatan Ekstrak Biji Pangi (*Pangium Edule Reinw*) Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami pada Daging Broiler. *Jurnal Zootec*. 41(1):189-196.
- Hartono, B. 2022. "Kombinasi Daun Sukun dan Kalsit Efektif Dalam Menjaga Warna Dedak Padi." *Jurnal Teknologi Pertanian Indonesia*. 34(2):92-99.
- Indriani, F., Sari, R., dan Purnama, A. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Perubahan Warna dan Kualitas Nutrisi Dedak Padi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Pertanian*. 18(2):134-142.
- Julva, M., Hidayat, S., Nadia, S. 2024. Skrining Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Forte Journal*. 4(1):13-19.

- Kachrimanidou, V., Koutinas, A. A., and Galiotou-Panayiotou, M. 2013. The Impact of Storage Conditions on the Quality and Safety of Rice Bran. *Food Research International*. 54(2):951-957.
- Kamel, B. S., and Ismail, S. A. 2005. "Effects of Limestone Particle Size and Addition Level on Laying Hen Performance, Eggshell Quality, and Egg Solid Content." *Poultry Science*. 84(6):1072-1080.
- Karim, M. A., Afifah, N., dan Desnilasari, D. 2012. Kajian Masa Simpan dan Kualitas Dedak sebagai Bagian dalam Prosedur Penanganan Bahan Pakan Proseding Symposium Nasional Rapi Ke IX 2010 ISSN :1412-9612 Lipi Jakarta.
- Karthik, K., Dhanuskodi, S., Gobinath, C., Prabukumar, S., and Sivaramakrishnan, S. 2019. Fabrication of Mgo Nanostructures and Its Efficient Photocatalytic, Antibacterial and Anticancer Performance. *Journal of Photochemistry and Photobiology*. 190:8–20.
- Khalil dan Anwar, S. 2007. Studi Komposisi Mineral Tepung Batu Bukit Kamang sebagai Bahan Pakan Mineral. *Media Peternakan*, 30(1): 18-25.
- Khalil. 2010. Penggunaan Formula Mineral Lokal dalam Ransum Ayam Petelur. *Media Peternakan*, 33(2):115-123.
- Khalil., and Anwar, S. 2009. "Limestone of Bukit Kamang as a Calcium Source for Laying Hens." *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34(3) :174-180.
- Kim, H. S., dan Lee, S. J. 2014. Effect of Calcium Carbonate on the Moisture Absorption and Release in Food Packaging. *Journal of Food Engineering*. 129:1-7.
- Knowde. 2021. "Calcium Carbonate in Food and Nutrition Applications." Article. Knowde Periodical.
- Kumar, S., Singh, V., and Sharma, R. 2019. Variability in the effectiveness of *Artocarpus altilis* leaf powder for pH stabilization in animal feed. *Journal of Animal Science and Technology*. 71(1):15-25.
- Kurniawan, D. 2018. Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Ekstrak Tepung Daun dan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*). *Jurnal Ilmu Peternakan*. 28(2):105-111.
- Kusuma, A. 2020. Pengaruh Oksidasi Lipid dan Pertumbuhan Mikroorganisme terhadap Perubahan Warna Dedak Padi Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioteknologi Pertanian*. 6(4):200-207.
- Kusumawati., Nugraha, T. S., Sari, M., dan Wasiaturrahmah, Y. 2022. Studi Stabilitas Antioksidan Daun Sukun dalam Emulsi Minyak Goreng. *Jurnal Teknologi Pakan Ternak*. 10(4):56-65.
- Lamb, F. L., and Blackwood, D. 2018. "Breadfruit (*Artocarpus altilis*) – An Underutilized and Neglected Fruit Plant Species." Springer.
- Lathifah, S. 2022. Potensi Ekstrak Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) sebagai Antifungi Terhadap Pertumbuhan *Sclerotium Rolfsii* Secara In Vitro. *Jurnal Serambi Biologi*. 7(3):283-289.
- Leeson, S., and Summers, J. D. 2001. Nutrition of The Chicken. 4th Ed. University Books, Guelph, Canada.

- Leng, L. Y., Nadzri, N., Yee, K. C., Razak, N. A., Shari, A.R. 2018. Antioxidant and Total Phenolic Content of Breadfruit (*Artocarpus altilis*) Leaves. MATEC Web of Conferences. 150(1):06-07.
- Lestari, S. 2014. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*, Skripsi. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.
- Liu, Z., Lin, H., Wang, R., and Zhang, W. 2011. "Impact of Lipid Oxidation on the Quality and Texture of Rice Bran During Storage." *Journal of Cereal Science*. 54(2):182-187.
- Marshall, R. J., and Williamson, J. L. 2012. "Ph Analysis In Feedstuff: Methodologies and Best Practices" (*Animal Nutrition And Feed Technology*. 12(3):175-185.
- Mawardi, S., Rahmawati, S., and Putri, R. 2018. "Antifungal activity of *Artocarpus altilis* leaf extract on common fungal pathogens in food storage." *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 11(5):87-92.
- Mulyadi, A., dan Kusnadi, J. 2018. "Potensi Daun Sukun sebagai Bahan Pengawet Alami dalam Penyimpanan Dedak Padi." *Agritech Journal*. 38(3):245-252.
- Nahak, O.R., Tahuk, P. K., Bira, G. F., Bere, A., dan Riberu, H. 2019. Pengaruh penggunaan jenis aditif yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kimia silase komplit berbahan dasar sorgum (*Shorgum bicolor* (L.) Moench). *Journal of Animal Science*. 4(1):3-5.
- Nandwani, D., and Pothula, S. 2021. Role of natural preservatives in post-harvest preservation of rice bran and other cereals. *Food Research International*. 139:109859s.
- Nawaz, H., Ali, Q., Ullah, N., and Shah, A. A. 2021. "Stability of Rice Bran pH During Storage and Its Impact on Nutritional Quality." *Journal of Food Science and Technology*. 58(6):2238-2246.
- Ngueta, M., Yomi, A. S., and Tchoumboue, J. 2017. Effects of *Artocarpus altilis* (sukun) leaves extracts on the preservation of fish and other perishable foods. *Food Science and Technology Research*. 23(1):33-40.
- Nguyen, T., Tran, T., Hoang, M., dan Pham, H. 2021. "Influence of Storage Duration on pH and Quality of Rice Bran: A Comprehensive Study." *Food Chemistry*. 340:127990.
- Novitasari, L. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Sukun (*Artocarpus Altilis F*) terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Tanjung Pura.
- Nugroho, S., dan Lestari, D. 2015. Pengaruh penambahan kalsium karbonat terhadap stabilitas oksidatif dedak padi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(2):112-118.
- Nuraini, S. .2022. Pengaruh Ekstrak Daun Sukun terhadap Kualitas Dedak Padi Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*. 13(1):80-87.
- Opara, S. I., Nwobodo, E. N., and Akinmoladun, F. O. 2011. Effects of Storage Conditions on the Microbial Contamination of Rice Bran. *African Journal of Food Science*. 5(7):402-406.
- Palupi, I. 2016. Daya Hambat Ekstrak Metanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Pseudomonas Aeruginosa*. Skripsi. Semarang: Universitas Muhammadiyah.

- Pane, A. D. 2009. Efektivitas Ekstrak Daun Pandan Wangi sebagai Insektisida terhadap Nyamuk *Aedes*, spp. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Prasetyo, A. 2019. "Studi Pengaruh Agen Penstabil terhadap Tekstur Dedak selama Penyimpanan." *Jurnal Teknologi Pangan dan Pertanian*. 30(2):45-52.
- Pratama, M., dan Wulandari, I. 2019. Pengaruh Polifenol Terhadap Kualitas Dedak Sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Peternakan dan Teknologi Pakan*. 25(1):95-103.
- Pratiwi, R., Wulandari, D., and Ismail, M. 2020. Effect of sukun leaf and calcium carbonate on rice bran pH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 30(3):295-302.
- Purnomo, H., dan Sukardi, S. 2018. Efektivitas Pengawet dalam Mencegah Kontaminasi Jamur pada Dedak Padi. *Journal of Food Preservation*. 22(1):75-84.
- Puspasari, R.K., Supriyanti, F.M.T., dan Sholihin, H. 2014. Studi Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 5(2):96-106.
- Rahmawati, D., dan Susanti, E. 2018. Efek Kalsit Batu pada Kadar Air dan Tekstur Dedak Padi Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Indonesia*. 22(1):55-63.
- Rajendra, M., and Latha, S. 2017. Effect of Storage Conditions on the Quality and Textural Integrity of Bran. *Journal of Food Science and Technology*. 54(5):1267-1275.
- Ralahu, T. N., Fredriksz, S., and Lambatir, S. 2021. Pemberian Tepung Daun Nangka Belanda Yang Berbeda. 5(2):199–212.
- Rasyaf, M. 2004. *Seputar Makanan Ayam Kampung*. Cetakan Ke-8, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Retnani., Y. D. Wigat., dan Hasjmy. A. D. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum Broiler Starter Berbentuk Crumble. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 12(3):137-145.
- Retnaningrum, A. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dedak Padi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(1):45-52.
- Ridla, M., Permatasari, F., Nahrowi. 2023. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Jenis Kemasan terhadap Kadar Air dan Kualitas Sifat Fisik Dedak Padi. *Jurnal Agripet*. 23(2):137-145.
- Ridwan, M. 2020. Pengolahan dan Penyimpanan Dedak Padi: Tantangan dan Solusi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 11(3):211-220.
- Robertson, G. L. .2012. "Food Packaging: Principles and Practice." CRC Press. ISBN: 978-1-4398-6241-4.
- Ruslan., Hafsah., Mulyati. 2024. Kualitas Fisik dan Kimia Dedak Padi dengan Penggunaan Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia*). *Artikel Mitra Sains*. 12(1):56-68.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin. *Warta Wiptek*. 35(1):39-43.
- Santos, R., Costa, S., and Ferreira, L. 2020. Role of Calcium Carbonate in Feed Preservation and Its Effect on the Quality of Animal Diets. *Animal Feed Science and Technology*. 267:114-123.

- Sasmita, N. 2016. Upaya Peningkatan Nilai Kalor Biomassa Dedak Padi (*Rice Brain*) dengan Proses Fermentasi Effective Mikroorganisme (EM4). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar.
- Savić, M., Pajić-Lijaković, I., and Stojanović, J. 2014. "Effect of moisture control on microbial stability in food packaging." *Journal of Food Protection*. 77(3):425-431.
- Setyaningsih, E., Handayani, M. P., dan Nugraha S. H. 2010. "Analisis Sensori pada Pangan: Teori Dan Aplikasi". Buku Ini Membahas Berbagai Manfaat Uji Organoleptik dalam Penilaian Kualitas Produk Pangan, IPB Press.
- Sholicha, S.P., Setyarsih, W., Sabrina, G. J., and Rohmawati, L. 2019. Preparation of CaCO_3/MgO from Bangkalan's Dolomite for Raw Biomaterial. IOP Conf. Series: Journal Of Physics: Conf. Series 1171 : 1-6
- Singh, B., Singh, R. P., and Agarwal, R. 2015. Effect of *Artocarpus altilis* leaf extract on the preservation of wheat flour. *Food Science and Nutrition*. 3(5):421-428.
- Smith, G. M., and Donald, K. A. 2008. Feed Preservation Techniques and Their Effectiveness. *Animal Feed Science and Technology*. 143(1-4):95-106.
- Soekarto. S.T. 1982. Buku Penilaian Organoleptik / Sensori untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stone, H., and Sidel, J. L. .2004. Books "Sensory Evaluation Practices". Elsevier Academic Press. SBN: 978-0-12-672690-9
- Subiyandono. 2015. Uji Aktivitas Anti Oksidan Daun Sukun (*Artocarpus altilis*), Daun Nangka (*artocarpus Heterophyllus*), dan Daun Cempedak (*Artocarpus champeden*) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Poltekkes Kemenkes Palembang*. 10(1):21-29.
- Sudarmadji, B. 2016. Ilmu Teknologi Pangan: Stabilitas Bahan Pangan Selama Penyimpanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sulistiyono, E., Firdiyono, N. C., Natasha., dan Sufiandi, D. 2015. "Pengaruh Ukuran Butiran Terhadap Struktur Kristal Pada," *Jurnal Majalah Metalurgi*. 3(2):125–132.
- Superianto, S. A. E., Harahap., dan Arsyadi A. 2018. "Nilai Nutrisi Silase Limbah Sayur Kol dengan Penambahan Dedak Padi dan Lama Fermentasi yang Berbeda." *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 13(2):172-181.
- Sutrisno, A., dan Kurniawan, R. 2020. Efek Penggunaan Kalsium Karbonat Terhadap Kualitas Fisik dan Warna Dedak Padi. *Jurnal Teknik Pertanian Indonesia*. 21(1):1-8.
- Sutrisno, J. 2017. "Pengaruh Kadar Air pada Stabilitas Dedak Padi." *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(3):45-50.
- Suwandi, W. D. 2015. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* L) terhadap *Pascherichia E Coli*, *Stapilococcus Aureus*, dan *Candida Albicans*. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*. 6(1):1-12.
- Taufik, M., Siregar, D., dan Kurniawan, T. 2018. "Pengaruh Penambahan Kalsit Batu dan Ekstrak Daun Sukun terhadap Kualitas dan Masa Simpan Bahan Pangan." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24(1):33-40.

- Tenripada, A. 2005. Pengaruh Pemberian BHT (*Butylated Hydroxytoluen*) dan Kalsium Propionat terhadap Kadar Air dan Ph Dedak Padi pada Berbagai Waktu Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Tjokrowinoto, R., dan Sutopo, J. 2000. Metode Uji Sensorik Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tugiyanti., Rosidi, E., dan Anam, A. K. 2017. Pengaruh Tepung Daun Sukun (*Articarpus Altilis*) terhadap Produksi dan Kualitas Telur Puyuh (*Coturnixcoturnix Japonica*). Agripet. 17 (2):121-131.
- Usman, M., Tarigan, B. T., Aprillia, M., Zalvi. A. P., Sari, F. I. 2023. Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yogurt yang Dijual pada Pasar Modren (Supermaket) di Kecamatan Medan Kota. Jurnal Agroindustri Pangan. 2(2):1-16.
- Valentino, I. K. H, T.I., Putri., dan Budaarsa, K. 2017. Performa dan koefisien cerna babi Bali yang diberi ransum mengandung dedak padi fermentasi. Jurnal Peternakan Tropika. 5(2):324–335.
- Wahyuni, A., dan Santoso, U. 2019. Penerapan Uji Organoleptik pada Produk Fermentasi. Jurnal Ilmu Pangan Indonesia. 11(2):115-122.
- Wardhani, S., Syakirah, M., Purwanugroho, D. 2021. Pengaruh Temperatur Sintesis Precipitated Calcium Carbonate (Pcc) Dengan Modifier Terhadap Ukuran Dan Jenis Kristal. Jurnal Integrasi Proses. 10(1):01 - 06.
- Widyaningrum, P., Suhartono, M. T., and Widodo, M. A. 2018. Efficacy of Artocarpus altilis leaves compared to calcite in insect pest management in rice bran storage. Journal of Insect Science. 18(4):88-90.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, T., Suyanti, R. D., dan Yuliani, A. 2015. "Penambahan Tepung Daun Sukun Pada Produk Kue Kering sebagai Alternatif Pangan Fungsional." Jurnal Teknologi Pangan. 9(2):78-85.
- Wulandari, W. 2024. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Sukun dan Kalsit Batu sebagai Bahan Pengawet dan Lama Penyimpanan terhadap Perubahan Zat Makanan Dedak Padi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Yamin, A. A., Syamsu, J. A. 2022. Upaya Mempertahankan Kualitas Dedak Padi Sebagai Bahan Pakan Dengan Penambahan *Butylated Hydroxytoluene Dan Kalsium Propionat* Selama Penyimpanan Enam Minggu. Jurnal Pertanian Agros. 24(3):1374-1379.
- Yuliana, L. 2019. Optimized pH Levels For Improved Storage Stability of Rice Bran. Journal of Food Science nd Technology. 56(5):2321-2329.
- Zhang, H., Xia, W., and Liu, P. 2013. "Antioxidant Activity of Ethanolic Extract of Rice Bran." Journal of the Science of Food and Agriculture. 92(10):2156-2162.
- Zubair, M., Ahmed, M., and Khan, A. 2017. "Antimicrobial and antioxidant activities of Artocarpus altilis (Sukun) leaf extracts." Journal of Food Science and Technology. 54(4):1164-1170.

Zuniarto, A. Z., dan Tanujaya, J. 2019. Uji aktivitas pasta gigi kitosan dari limbah kulit udang sebagai antijamur terhadap *Candida Albicans*. *Praeparandi, Jurnal Farmasi dan Sains*. 3(1):1-11.

