

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Menurut Jenis Tanaman 2021 dan 2022*. Jakarta, 300 hal.
- Abdullah, A., Hidayat, T., & Yusefi, V. 2013. Profil Asam Amino dan Asam Lemak Kerang Bulu (*Anadara antiquata*).
- Abdullah, F. I., Chua, L. S., & Rahmat, Z. 2017. Comparison of Protein Extraction Methods for The Leaves of *Ficus deltoidea*. *Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 9(2), 908-924.
- Adam, A., Syafii, F., & Saiful, S. 2020. Kandungan Protein Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), 129-133.
- Adhibuana, M. J., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2018. Rendemen dan Kadar Protein Konsentrat Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) yang Diekstraksi dengan Larutan Etanol dan Aseton dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Alonso-Gomez, L., *et al.* 2016. Physicochemical Transformation of Cassava Starch During Fermentation for Production of Sour Starch in Columbia. *Starch-Starke* 68: 1139-1147.
- Amin, A. M., & Arshad, R. 2009. Proximate Composition and Pasting Properties of Durian (*Durio zibethinus*) seed flour. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*. 1(4) : 367-375.
- Amin, A. M., Hujjatusnaini, N., Winanto, A., Nisa, B. H., Khairunisa, K., & Prasetyo, P. 2022. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Tempe. *Binomial*, 5(1), 34-44.
- Amir, F., & Saleh, C. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Buah Durian (*Durio Zibethinus Murr*) dengan Menggunakan Metode DPPH Antioxidant Activity Test of Ethanol Extract From *Durio Zibethinus Murr* Seeds by Dpph Method. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 11(2).
- Anam, C., *et al.* 2024. Isolat protein kacang tunggak termodifikasi melalui jenis dan konsentrasi bahan kimia. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 419-428.

- Apriantini, A., *et al.* 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 79-88.
- Ariansyah, F., Laga, A., & Mahendradatta, M. 2014. Studi Ekstraksi Pati Berdasarkan Ketinggian Batang Pohon Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal*, 1-3.
- Ariyanti, M., Rosniati, R., Yumas, M., Wahyuni, W., & Indriana, D. 2021. Kandungan Asam Amino dan Asam Lemak Kakao Bubuk Tidak Fermentasi dengan Perlakuan Penyangraian Uap Panas Suhu Rendah. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 70-82.
- Astar, I., Usman, T., Wahyuni, N., & Rahmalia, W. 2015. Esterifikasi Asam Lemak dalam Lumpur Minyak Kelapa Sawit dengan Metanol dan Katalis Kaolinit Terimpregnasi  $AlCl_3$ . *SEMIRATA 2015*.
- Ati, V. M., Mauboy, R. S., & Keneng, M. S. 2020. Pengujian kadar bilangan peroksida dan asam lemak bebas minyak kelapa (*Cocos nucifera* L.) kelentik. *Jurnal Biotropikal Sains*, 17(2), 24-30.
- Azman, A., & Edison, E. 2018. Ekstraksi dan Karakteristik Minyak Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) dengan Bahan Pelarut yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(1), 19-27.
- Bahram., Parvar, M., & Lim, L. T. 2018. Freshcut onion: A review on processing, health benefits, and shelf- life. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(2), 290-308.
- Belitz, H. D. & Grosch, W. 1999. *Food Chemistry, Secon Edition*. Springer Velag. Berlin
- Chrisandy, CP., Ishaatani, D. & Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Curcubita Maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $Na_2S_2O_5$ ). Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Choirul, A., Agustin, & T.W., Romadhon. 2014. Pengaruh Pelarut yang Berbeda pada Ekstraksi Spirulina Platensis Serbuk sebagai Antioksidan dengan Metode Soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4). Halaman:106-112.
- Conia, V., Sulandari, L., Miranti, M. G., & Purwidiani, N. 2024. Pemanfaatan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan Kulit Choux Paste. *Concept: Journal of Social Humanities and Education*, 3(1), 219-236.

- Cozzolino, D. 2016. The use of the rapid visco analyser (RVA) in breeding and selection of cereals. *Journal of Cereal Science*, 70, 282–290
- Dharma, A. W. 2023. Pengaruh Konsentrasi Tepung Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Tempe. (Skripsi). Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Dinas Perkebunan Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat. 2023. *Statistik Tanaman Pangan dan Hortikultura (2022)*. Sumatera Barat, Padang. 129 hal.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., & Yuwana, N. 2018. Sifat Fisikokimia, dan Fungsional Pati dari Mocaf (*Modified cassava flour*) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian*, 15(2), 80-90.
- Dising, J., & Pasau, P. 2021. Karakteristik Fisikokimia Minyak Biji Kelor (*Moringa oleivera L.*). *Partner*, 26(1), 1491-1500.
- Djamaludin, H., & Chamidah, A. 2021. Analisis Komposisi Asam Lemak Ekstrak Minyak Mikroalga *Spirulina sp.* dengan Metode Ekstraksi yang berbeda. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2), 254-261.
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. 2010. Kelayakan buah durian sebagai bahan pangan alternatif : aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Riptek*, 4(II), 37–45
- Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., & Islamiyah, F. 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2).
- Ega, L., & Lopulalan, C. G. C. 2015. Modifikasi pati sagu dengan metode heat moisture treatment. *AGRAMITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 33-40.
- Evans, D. R., Romero, J. K., & Westoby, M. 2009. Concentration of proteins and removal of solutes. *Methods in enzymology*, 463, 97-120.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agramitech*, 34(1), 14-21.
- Faridah, S., Atikah, M. N., Jau-Shya, L., Hasmadi, M., Rosni, S. M., Wolyna, P., & Noorakmar, A. W. 2021. Physicochemical and thermal properties of durian seed flour from three varieties of durian native of Sabah. *Food Research*, 5(4), 374-381.

- Fariha, G. F., & Hardjono, H. 2023. Pembuatan Minyak Atsiri Bunga Mawar Menggunakan Metode Ultrasonik. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(4), 491-498.
- Fadjria, N., Arfiandi, A., & Auliyah, N. D. 2024. Analisis Kadar Amilosa pada Pati Jagung Manis (*Zea Mays L. Var. Saccharata*) Secara Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 152-158.
- Fajri, M., & Daru, Y. 2022. Pengaruh Rasio Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi Terhadap Perolehan Minyak Biji Kelor. *AgriTECH*, 42(2), 123-130.
- Febriaty, I. R., Usman, T., & Alimuddin, A. H. 2020. Transepidermal Water Loss Value Comparison Between Tengkwang and Durian Seed Oil Lotion. *Jurnal Natur Indonesia*, 18(1), 20-30.
- Fedewa, M. V., Spencer, S. O., Williams, T. D., Becker, Z. E., & Fuqua, C. A. 2019. Effect of branched-chain amino acid supplementation on muscle soreness following exercise: A meta-analysis. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*.
- Fonseca, L. M., *et al.* 2015. Oxidation of potato starch with different sodium hypochlorite concentrations and its effect on biodegradable films.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. 2023. Karakteristik dan profil pasta pati sagu modifikasi prigelatinisasi pada suhu yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104-115.
- Hamid, H., Hayati, P. D., Sutoyo, S., Swasti, E., Zainal, A., Prasetyo, T. B., & Santoso, P. J. 2018. Pengembangan Durian Batu Busuak, Kelurahan Lambung Bukit, Kota Padang. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 45-51.
- Hamzah, F. H. 2020. Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Biji Durian dan Pati Biji Nangka. *Chempublish Journal*, 5(2), 151-165.
- Haryati, S., Rini, A. S., & Safitri, Y. 2017. Pemanfaatan biji durian sebagai bahan baku plastik biodegradable dengan plasticizer giserol dan bahan pengisi CaCO<sub>3</sub>. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(1), 1-8.
- Hayati, R., Kesumawati, N., Armadi, Y., Zurina, R., Mulyadi, M., Saputera, S. A., & Harini, R. 2023. Pemanfaatan Biji Durian menjadi Tepung Durian dan Brownies pada Kelompok Rukun Bersama Desa Arga Indah: Tepung Biji Durian, Cake Biji Durian, Kelestarian Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 6(1), 79-84.

- Hernaman, I., Agustina, S., & Rahmat, D. 2021. Potensi Kulit Durian (*Durio Zibethinus*) Sebagai Bahan Pakan Alternatif. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 3(1).
- Herudiyanto, Marleen, Debby M. Sumanti & Ria Nurul Ahadlyah. 2007. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Metabisulfid ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap Karakteristik Tepung Bawang Merah (*Allium ascalonicum*, L.) Varietas Sumenep. *Jurnal Teknotan* (1) No. (1) Januari 2007.
- Hilmia, N., Rahmat, D., Edianingsih, P., & Faisal, Y. 2022. Komposisi Asam Lemak pada Daging Sapi Rancah dan Peranakan Ongole. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 47(3), 425-431.
- Huljanah, A. M. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Formulasi Sediaan Krim Tabir Surya Ekstrak Etanol Biji Buah Durian (*Durio Zibethiunus Murr*) Dengan Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Medika Nusantara*, 1(4), 206-227.
- Husaini, A., & Widiarti, W. 2017. Respon Umur Panen dan Jenis Ekstraksi terhadap Mutu Benih pada Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescen L.*). *Agramitrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agramicultural Science)*, 15(1).
- Husnah & Nurlela, N. 2020. Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65-71.
- Ihsan, F., & Indriyani, N. L. P. 2019. Eksplorasi dan Karakterisasi Durian Unggul Lokal Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat *Eksploration and Characterization of Local Superior Durian at Padang Pariaman, West*.
- Irwandi, I., Nessa, N., & Iisranu, A. 2021. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Biji Buah Durian (*Durio Zibethinus L.*) terhadap Penyembuhan Luka Bakar pada Mencit Putih Jantan (*Mus Musculus*). In *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis* (Vol. 4, No. 2, pp. 152-158).
- Jufri, M., Dewi, R., Ridwan, A., & Firli. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian sebagai Bahan Pengikat dalam Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Majalah Ilmu Kefarmasian* 3 (2) : 78- 86.
- Karolina, W., & Ulfa, R. 2022. Pengaruh Variasi Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr.*) dan Pati Jagung Terhadap Karakteristik Edible Film. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(1), 1-7



- Kasmara, N. 2015. Karakteristik Isolat Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Hasil Modifikasi Secara Kimia dan Aplikasinya Pada Sosis Ayam.
- Kurniasari, L., Rahayu, S., & Firgiyanto, R. 2021. Pemberdayaan Petani Lokal Dalam Mengeksplorasi dan Mengidentifikasi Karakter Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) Unggul Lokal di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor Kabupaten Jember. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 7, No. 3, pp. 203-211).
- Kurniaty, I., Febriyanti, Y., & Septian, R. 2018. Isolasi Protein Biji Kelor (*Moringa Oleifera*) Menggunakan Proses Hidrolisis. *Prosiding Semnastek*.
- Kusumah, S. H., Andoyo, R., & Rialita, T. 2021. Isolasi Protein Kacang Merah dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Asam Basa dikombinasikan dengan Proses Enzimatis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 157-168.
- Lalopua, V. M. N., Silaban, B. B., Gaspers, F. F., & Labobar, S. 2022. Profil Asam Amino Dan Kualitas Protein Lobster Bambu (*Panulirus Versicolor*) Segar. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 121-127.
- Latumakulita, G., Tukan, G. D., & Oeleu, M. J. 2023. Uji Karakteristik Minyak Biji Kesambi (*Schleichera Oleosa*) Asal Noemuti TTU sebagai Bahan Bakar Alternatif. *Prosiding Semnas First*, 1(2), 95-118.
- Lestari, D. P., Lumbessy, S. Y., & Setyowati, D. N. A. 2023. Analisis Nutrisi dan Asam Amino Tepung Maggot. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Sains*, 4(3), 196-201.
- Lukito, A., & Purwidiani, N. 2023. Hasil Pangan Samping: Peluang Usaha Bahan Setengah Jadi dan Olahan Makanan Berbasis Biji Durian.
- Magnuson, B. A., *et al.* 2007. Aspartame: A Safety Evaluation Based on Current Use Levels, Regulations, and toxicological and Epidemiological Studies. *Critical reviews in toxicology*, 37(8), 629-727.
- Malini, D. R. 2016. *Pemanfaatan Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Sapi* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University (IPB)).
- Martino, K. M. A. 2020. *Ekstraksi Minyak dari Daging Biji Buah Karet (*Hevea brasiliensis*) sebagai Bahan Bakar Alternatif Biokerosin Menggunakan Pelarut N-Heptana & N-Heksana* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).

- Maryam., Anwar K., Novelina., & Emriadi. 2016. Karakteristik Fisik Pati Dari Biji Buah-Buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, 13(2), 143-153.
- Mawarni, R. T., & Widjanarko, S. B. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang [In Press April 2015]. *Jurnal pangan dan agramoindustri*, 3(2).
- Misrah, M. 2020. Pemanfaatan Biji Durian sebagai Produk Olahan Makanan Kerupuk. *Jurnal Abdi Mas Adzki*, 1(1), 56-63.
- Muchtadi, D. N. S. Palupi, & Astawan, 1992. Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mutmainah, M., Kusnandar, F., & Muhandri, T. 2021. Karakteristik fisikokimia pati ubi banggai (*Dioscorea alata*). *Agritech*, 41(3), 220-230.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. 2023. Kajian Sifat Fungsional dan Amilogramafi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik: Kajian Pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Nathanael, R. S., R. Efendi, & Rahmayuni. 2016. Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) dalam Pembuatan Roti Tawar. *JOM Faperta*. 3(2):1-15.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. 2022. Chemical Characteristics of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) as Traditional Food for The Community of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261-268.
- Nduru, A. 2022. Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) dalam Ransum terhadap Bobot Potong, Bobot Karkas, dan Persentase Karkas Ayam Broiler.
- Nur, R. A., Nazir, N., & Taib, G. 2020. Karakteristik Bioplastik dari Pati Biji Durian dan Pati Singkong yang Menggunakan Bahan Pengisi MCC (microcrystalline cellulose) dari Kulit Kakao. *Gema Agramo*, 25(1), 01-10.
- Nurhidajah, Astuti, M., Murdiati, A., & Marsono, Y. 2015. Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.

- Nurmiati, Raharja, S., & Suryadarma, P. 2020. Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu (*Metroxylon Sp.*) Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).
- Nuryanto, N., *et al.* 2023. Profil Asam Amino Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Protein Hidrolisat Ikan Kuniran. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 232-237.
- Prabasini, H., Dwi, I., & Dimas, R. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Polnaya, F. J., Huwae, A. A., & Tetelepta, G. 2018. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agramitech*, 38(1), 7-15.
- Purnamawati, N., & Yandra, A. 2021. Pengaruh Kadar Suspensi Pati Kulit Pisang Kepok pada Kinetika Reaksi Proses Hidrolisis. *Journal of Research and Education Chemistry*, 3(1), 75-75.
- Putri, R. A. 2024. Karakteristik Produk Mie Basah dari Kombinasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) (Doctoral dissertation).
- Qaisrani, S. N., Ahmed, I., Azam, F., Bibi, F., Pasha, T. N., & Azam, F. 2018. Threonine in broiler diets: an updated review. *Annals of Animal Science*, 18(3), 659-674.
- Rachim, F. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2020. Studi Daya Cerna Zat Gizi dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 1.
- Ramadianto, F., Darmi, Y., Pahrizal, P., Reswan, Y., Arnoldi, A., & Pertiwi, D. P. 2022. Pemamfaatan Biji Durian Menjadi Cemilan Desa Bajak 1 Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (JIMAKUKERTA)*, 2(3), 524-531.
- Rauf, R., & Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agramitech*, 35(3), 324-330.



- Rediyono, A. 2020. Prospek Pengembangan Budidaya Durian (*Durio Zibethius Murray*) di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Kindai*, 16(2), 342-352.
- Rejeki, D. S., Alfiraza, E. N., & Safita, E. 2024. Penentuan Kadar Lemak dan Protein pada Daging dan Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr.*) Lokal di Pasar Brebes. *An-Najat*, 2(3), 327-337.
- Retnowati, D. S., Kumoro, A. C., & Ratnawati, R. 2018. Physical, thermal and functional properties of flour derived from Ubi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) tubers grown in Indonesia. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 12(1).
- Rondanelli, M., *et al.* 2021. Where to find leucine in food and how to feed elderly with sarcopenia in order to counteract loss of muscle mass: practical advice. *Frontiers in Nutrition*, 7, 622391.
- Rosahdi, T. D., *et al.* 2022. Potensi Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Prebiotik. *EKNOTAN*, 16(1), 25-28.
- Rosalina, R., Setiawan, N., & Ningramum, R. S. 2018. Ekstraksi Minyak Nabati ada Biji-Bijian dan Kacang-Kacangan dengan Metode Sokhletasi. *In Prosiding SINTESIS (Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis)*.
- Rozikhin, Z. Y., & F. H. Hamzah. 2020. Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Biji Durian dan Pati Biji Nangka. *Chempublish Journal*, 5(2), 151-165.
- Ryan, A. S. 2016. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus, Murr*) dan Aplikasinya pada Dakak-Dakak. (Skripsi). Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Sabaris. 2013. Extraction of Oil from Rubber Seed through Hydraulic Press and Kinetic Study of Acid Esterification of Rubber Seed Oil. *National Institute of Technology Calicut*, Kozhikode 673601, India
- Salimi, Y. K., Ischak, N. I., & Ibrahim, Y. 2019. Karakterisasi Asam Lemak Hasil Hidrolisis pada Minyak Biji Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Metode Kromatogramafi Gas-Spektroskopi Massa. *Jambura Journal of Chemistry*, 1(1), 6-14.
- Saman, W. R., *et al.* 2024. Perbandingan Modifikasi pada Pati Jagung Pulut dan Pati Sorgum dengan Metode Microwave-Cooling. *In Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 3, No. 1).

- Sari, A. P. 2018. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3, Omega 6 dan Omega 9 dari Ikan Lele (*Clarias Sp*) Pada Peningkatan Nutrisi Balita.
- Sari, M. 2019. Pengaruh Protein Biji Durian (*Durio Zibethinus*) yang Berperilaku Lektin terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *AGRAMITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 6(1), 164-175.
- Satmalawati, E. M., Paramita, B. L., & Nino, J. 2024. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Pati Alami Ubi Kayu Hasil Ekstraksi Secara Sederhana. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 55-64.
- Satmah, A., *et al.* 2021. Produksi Maltodekstrin Secara Enzimatis dengan Menggunakan Berbagai Massa Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Fullerene Journal of Chemistry*, 6(2), 76-80.
- Sembor, S. M., *et al.* 2024. Kajian Penggunaan Tepung Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap Mutu Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, dan Awal Kebusukan Salami. *Zootec*, 44(1), 67-78.
- Setyaningsih, E. 2010. Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non Enzimatis Pada Pembuatan Tepung Kentang. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Setyantoro, M. E., Haslina, H., & Wahjuningsih, S. B. 2019. Pengaruh Waktu Ekstraksi dengan Metode Ultrasonik Terhadap Kandungan Vitamin C, Protein, dan Fitokimia Ekstrak Rambut Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 53-67.
- Shimelis, E. A., Meaza, M., Rakshit, S. K., & Ababa, A. 2006. Physico-Chemical Properties, Pasting Behavior and Functional Characteristics of Flours and Starches From Improved Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) Varieties Grown in East Africa. *Agricultural Engineering*. 1-19
- Sholeha, R., & Agustini, R. 2021. Lipase Biji-Bijian dan Karakteristiknya. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(2), 168-183.
- Sigiro, O. N., Sukmayani, S., Habibah, N., & Kristiandi, K. 2020. Potensi Bahan Pangan Tepung Biji Durian setelah Melalui Masa Penyimpanan. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 3(2), 229-233.
- Simanullang, I. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Stick Biji Durian. (Skripsi). Gizi Politeknik Kesehatan Medan, Medan.

- Sipahutar, B. K. S. 2020. Pembuatan Biodegradable Foam Dari Pati Biji Durian (Durio Zibethinus) Dan Nanoserat Selulosa Ampas Teh (Camellia Sinensis) Dengan Proses Pemanggangan. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara.
- Sistanto, E. Sulistyowati, & Yuwana. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (Durio zibethinus Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(1):9-23.
- Sivasankari, R., Hemalatha, G., Amutha, S., Murugan, M., Vanniarajan, C., & Uma Maheswari, T. 2019. Extraction of Protein Concentrates from Faba Beans. *Int. J. Chem. Stud*, 7, 3430-3434.
- Sobir & Rodame, M. N. 2015. *Berkebun Durian Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta. 5-23 hal.
- Solichah, K. M. A. 2022. Suplementasi Asam Amino dan Performa Olahraga. *TEMU ILMIAH NASIONAL PERSAGI*, 4, 69-76.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. 2021. Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian: Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang sebagai upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27.
- Sukarno, Hendartina, N.T., Fardiaz, D. & Sukarno, N. 2014. Karakteristik fungsional protein miselium jamur tiram merah muda dan merang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1): 72-77
- Sunarya, N. D., Rusdi, B., & Yuliawati, K. M. 2021. Penelusuran Pustaka Metode Ekstraksi Pati dari Biji Tumbuhan. *Prosiding Farmasi*, 354-360.
- Suprayitno, E & Titik Dwi, S. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press. Malang. 105 hal.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (Manihot utilisima Crantz) asal Lampung. *J Agrotek*, 5(1), 93-105.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gramavimetri)*. Andalas University Press. 78 hal.
- Tim Mitra Agramo Sejati. 2017. *Budidaya Durian*. CV Pustaka Bengawan, Sukoharjo. 84 hal.
- Trinidad-Calderón, P. A., Varela-Chinchilla, C. D., & García-Lara, S. 2021. Natural Peptides Inducing Cancer Cell Death: Mechanisms and Properties of Specific Candidates for Cancer Therapeutics. *Molecules*, 26(24), 7453.

- Ulyarti, U., Mursyid, M., Nazarudin, N., & Situmorang, J. 2022. Pengaruh Konsentrasi Pati dan Jenis Pelarut pada Modifikasi Pati Uwi Putih (*Dioscorea Alata*) Menggunakan Metode Presipitasi terhadap Sifat Fisik Pati. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1).
- Vanier, N. L., Lisie, S., El, M., Renato, A., Dias, G., & Zavareze, R. 2017. Molecular structure, functionality and applications of oxidized starches: A review. *Food Chemistry*, 221, 1546– 1559.
- Verawati, B., & Yanto, N. 2019. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian pada Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106-114.
- Wang, S., & Copeland, L. 2013. Molecular disassembly of starch granules during gelatinization and its effect on starch digestibility: a review. *Food & Function* 4 (1).
- Widya, Deasy. 2003. Proses Produksi dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis (*Mangifera indica* L.). Skripsi. IPB. Bogor
- Wijaya, H., Novitasari, N., & Jubaidah, S. 2018. Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambai laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 4(1), 79-83.
- Winanda, E., & Hasibuan, N. H. 2021. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Biji Buah Rambutan. *Agramica Ekstensia*, 15(1), 34-40.
- Winarno F G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Mbrio Press.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. 2017. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 11(1), 52-57.
- Wulandari, E., Fantun, S. P., Sihombing., Een, S., & Marleen S. 2019. Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorgum bicolor* L.) Varietas Lokal Bandung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(3), 183-192.
- Wulandari, O.R.A. 2014. Penggunaan Ekstrak Kasar Polisakarida Larut Air dan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) pada Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

- Young, S. N. 2013. The effect of Raising and Lowering Tryptophan Levels on Human Mood and Social Behaviour. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 368(1615), 20110375.
- Yuniastuti, E., Nandariyah, N., & Bukka, S. R. 2018. Karakterisasi Durian (*Durio zibenthinus*) Ngrambe di Jawa Timur, Indonesia. *Caraka Tani J. Sustain. Agramic*, 33(2), 136-145.
- Zeng, F., Ma, F., Kong, F., Gao, Q., & Yu, S. 2015. Physicochemical Properties and Digestibility of Hydrothermally Treated Waxy Rice Starch. *Food Chemistry* 172 (1).

