

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M. S., Kaur, J., Khaira, H., dan Gupta, K. 2016. Extrusion and extruded products: Changes in quality attributes as affected by extrusion process parameters: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(3): 445–473. Taylor & Francis. United Kingdom.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan hewani fisiologi pasca mortem dan teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Astuti, R. D., Lestari, S., dan Prasetyo, D. 2023. Evaluasi penerimaan konsumen terhadap produk makanan fungsional. *Jurnal Pangan Fungsional*, 8(1): 45–52. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 32 Tahun 2019 tentang persyaratan keamanan dan mutu obat tradisional. BPOM. Jakarta.
- Fauzi, M. 2012. Praktek produksi pembuatan kerupuk susu (milk cracker). Laporan Tugas Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fauziah, R., Lestari, D. W., dan Ardiansyah, A. 2021. Fortifikasi ekstrak herbal terhadap mutu sensori kerupuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2): 77–83. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Fidrianny, I., Rizki, K., dan Insanu, M. 2013. Antioxidant capacities from different polarities of extract of peanut (*Arachis hypogaea*) sprout using DPPH, ABTS, FRAP methods. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 5(3): 92–96. Institute of Pharmaceutical Sciences. India.
- Hasanah, U., Yulianti, N., dan Susanti, R. 2023. Pengaruh kulit buah tropis terhadap aroma dan cita rasa biskuit herba. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3): 121–129. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hassaballa, A. Z., Mohamed, G. F., Ibrahim, H. M., dan Abdelmageed, M. A. 2009. Frozen cooked catfish burger: effect of different cooking methods and storage on its quality. *Global Veterinaria*, 3(3): 216–226. Egypt.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan kualitas fisik susu pasteurisasi konvensional dan microwave dengan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartika, N., Rachmawati, R., dan Fadilah, N. 2021. Pengaruh kulit manggis

terhadap rasa dan stabilitas minuman fungsional Jurnal Kimia dan Kesehatan, 7(1): 40–47. Poltekkes Bandung. Bandung.

Kharat, S., Du, Z., Zhang, G., dan McClements, D. J. 2021. Fiber-rich plant-based ingredients affect textural properties of extrudates: A review. Trends in Food Science and Technology, 112: 95–108. Elsevier. Netherlands.

Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. Food dan Nutrition Research, 61(1): 1361779. Sweden.

Kurniawati, D., Pramudita, D., dan Nurjanah, S. 2021. Pengaruh penambahan serat terhadap tekstur kerupuk berbasis umbi-umbian. Jurnal Teknologi Pertanian, 14(2): 87–94. IPB University. Bogor.

Kusumaningrum, I. (2009). Analisa faktor diameter kembang dan daya serap kerupuk rumput laut pada variasi proporsi rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Teknologi Pertanian, 4(2), 63–68. Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia.

Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer. New York.

Lestari, D. W. 2013. Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai organoleptik dodol susu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Lestari, S., dan Yuliani, 2022. Dampak selulosa terhadap struktur mikro produk pangan berbasis pati. Jurnal Teknologi Pertanian, 10(3): 133–139. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Lian, X., Li, J., Wu, M., Wang, Y., dan Wang, Y. 2024. Effect of insoluble dietary fibers on the moisture migration and structure of fried extruded snacks. Journal of Cereal Science, 112: 103883. Elsevier. Netherlands.

Liu, R., Zhao, S. M., dan Xiong, S. B. 2020. The influence of fiber inclusion on the dough matrix and bread quality. Food Structure, 26: 100168. Elsevier. Netherlands.

Mahasanti, F. C. 2017. Sifat kimia dan kesukaan bakso ayam dengan variasi perbandingan daging dengan tepung sagu. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Miles, M. B., dan Huberman, A. M. 2014. Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook. Sage Publications. California, USA.

Miryanti, S., Sudjatina, E. Y., dan Sani, E. Y. 2011. Ekstraksi antioksidan dari kulit buah manggis. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.

- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2013. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Alfabeta. Bandung.
- Najah, N. K., Tri, K. S. P., dan Setiawati, D. 2016. Pengaruh substitusi tepung kulit manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan antosianin nastar manggis. Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya. Tasikmalaya.
- Nguyen, T. T., Le, T. Q., Songsermpong, S., Le, T. T., dan Truong, K. T. P. 2014. Effects of baking powder concentrations on the texture and sensory evaluation of shrimp cassava cracker-contained oil puffed by microwave technique. Food Innovation Asia Conference 2014. Bangkok.
- Ningsih, D. R., dan Handayani, A. D. 2023. Hubungan atribut sensori dan penerimaan produk berbahan herba. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(1): 41–49. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap daya terima, kadar karbohidrat dan kadar serat kue prol bonggol pisang (*Musa paradisiaca*). Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember. Jember.
- Obolskiy, D., Pischel, I., Siriwatanametanon, N., dan Heinrich, M. 2009. *Garcinia mangostana* : a phytochemical and pharmacological review. *Phytotherapy Research*, 23(8): 1047–1065. Wiley. UK.
- Oetari, R. A. 2019. Khasiat obat tradisional sebagai antioksidan diabetes. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Purba, F. H., Widodo, M. K., dan Saraswati, D. 2023. Karakteristik sensori dan efek senyawa tannin terhadap astringensi produk. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1): 21–29. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purnomo, H., Hartati, I., dan Hidayat, A. 2012. Efek penambahan bahan serat terhadap kualitas fisik kerupuk. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1): 1–7. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, R. , Susanti, H., dan Wulandari, N. 2023. Pengaruh penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) terhadap mutu organoleptik crackers. *Jurnal Ilmu Pangan*, 17(1): 49–57. IPB University. Bogor.
- Rahayu, T., Sari, D. M., dan Syahrul, A. 2022. Penilaian organoleptik terhadap produk makanan dengan bahan herba. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2): 73–80. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rustandi, D. 2011. Produksi mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Salin, dan Emilia. 2019. Pengaruh penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana*) terhadap organoleptik, nilai gizi, dan aktivitas antioksidan brownies kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(4): 2294–2309. Universitas Andalas. Padang.

- Saputro. 2012. Bahan ajar mata diktat: Membuat kerupuk susu. Balai Besar Pelatihan Peternakan. Batu.
- Setyaningrum, D., dan Tatik, S. 2019. Dampak penggunaan herbal terhadap penerimaan aroma produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(3): 144–151. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sinaki, M. Y., Zanjani, M. A. K., dan Kashaninejad, M. 2024. Influence of natural fiber enrichment on water activity and porosity of puffed products. *Journal of Food Engineering*, 352: 111655. Elsevier. Netherlands.
- SNI. 2009. SNI 3751-2009: Tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan Torrie, J. H. 1995. *Principles and Procedures of Statistics: A Biometrical Approach*. McGraw-Hill New York, USA.
- Stone, H., dan Sidel, J. 2004. *Sensory evaluation practices*. Elsevier. New York.
- Subarna. 1992. *Baking technology*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supriyanto, R., Maharani, D., dan Prasetya, B. 2020. Stabilitas warna antosianin dalam pengolahan makanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2): 102–108. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sutalangka, C., Wattanathorn, J., Muchimapura, S., dan Thukham-Mee, W. 2019. The aromatic compound from mangosteen pericarp affects brain function. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 9(7): 51–57. Thailand.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2012. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz.) asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1): 93–105. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Usmiati, S., dan Abubakar. 2009. *Teknologi pengolahan susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wahyuningsih, M., Pratiwi, D., dan Lestari, E. 2022. Stabilitas pigmen kulit manggis terhadap panas dan pengaruhnya pada warna pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3): 211–219. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wahyuningsih, S., Astuti, M., dan Nuryani, 2022. Stabilitas warna xanton dalam bahan pangan: Kajian reaksi kimia dan dampaknya terhadap kualitas produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(2): 111–118. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wardani, A. K., Sari, M. N., dan Fitriyanti, D. 2022. Karakteristik tekstur kerupuk berbahan serat. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 13(1): 42–48. Universitas

Lampung. Bandar Lampung.

- Wardani, T. S., Putra, R. Y., dan Nurhidayat, F. 2022. Penambahan tepung kulit pisang terhadap kerenyahan dan warna kerupuk singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(3): 167–173. Universitas Jember. Jember.
- Wibowo, M. S., Pertiwi, D. Y., dan Rahmawati, N. 2021. Senyawa fenolik dalam bahan herbal dan implikasinya terhadap aroma. *Jurnal Teknologi dan Sains Pangan*, 12(2): 97–104. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Wijayanti, N. R. A., dan Rahmadhia, S. N. 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2): 1–8. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F. G. 1993. *Keamanan pangan*. IPB Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, , dan Lestari, S. 2023. Pengaruh kadar serat terhadap tekstur dan ketahanan produk ekstrudat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1): 19–26. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yuliani, R., Prasetya, A., dan Sari, M. 2023. Pengaruh serat kulit buah tropis terhadap tekstur sereal ekstrudat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 12(1): 50–58. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Zhu, F., Wang, S., Huang, , dan Peng, W. 2010. Effect of fiber on extrusion processing and product characteristics. *International Journal of Food Science and Technology*, 45(6): 1289–1295. Wiley-Blackwel United Kingdom.

