

DAFTAR PUSTAKA

- [ANZFA] Australia New Zealand Food Authority. 2002. Use of Hydrogen Peroxide Acid and Carbonic Acid as Microbiological Control Agents. Australia New Zealand Food Authority.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3921-1995. Syarat Mutu Kacang Tanah Polong. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4301-1996. Syarat Mutu Kacang Sangrai. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Aminus, R., & Sarina, R. 2022. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada PT. Golden Oilindo Nusantara Palembang. *Jurnal Manajemen*. 10(3), 354-374.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blanching. *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. Semarang. 209-217.
- Bagheri, H., Kashaninejad, M., Ziiaifar, A., M., & Aalami, M. 2018. Textural, color and sensory attributes of peanut kernels as affected by infrared roasting method. *Information Processing in Agriculture*, 6(19), 255-264.
- Basuki, E., Widyastuti Sri, Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. 2019. Buku Kimia Pangan. Mataram University Press. Mataram.
- Budiono, L., & Ajeng, A. R. D. 2024. Pengaruh Konsentrasi H_2O_2 dan Waktu Pengerjaan pada Proses Bleaching Kain Kapas. Tugas Akhir. Jurusan Rekayasa Tekstil. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Coniwanti, P., Anka, M. N. P., & Sanders, C. 2015. Pengaruh konsentrasi, waktu dan temperatur terhadap kandungan lignin pada proses pemutihan bubur kertas bekas. *Jurnal Teknik*

Kimia. 21(3): 47-55.

- Cucikodana, Y., Supriadi, A., dan Purwanto, B. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 1(1): 22-31.
- Departemen Pertanian Republik Indonesia. 2008. Permasalahan Kacang Tanah di Lahan Kering. <http://www.deptan.go.id>. Diakses November 2024.
- Fyrda, F.I. 2010. Proses Produksi Kacang Tanah Garing Original di PT. Garuda Food Jaya Pati. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Gea, S. 2021. Kimia Kayu dan Modifikasinya. USU Press. Medan. 131.
- Greschik, T. 2008. Treatment of pulp. United States Patent Application No.6.557.234 BI.
- Harahap, Sofyan Syafari, 2013. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hartono, R. Dan Jamil, N. H. 2010. Pengaruh konsentrasi dan waktu pemutihan serat daun nanas menggunakan hidrogen peroksida. *Seminar rekayasa kimia dan proses*. Cilegon. ISSN : 1411-4216.
- Hassan, A. B., Maiman, S. A. A., Alshammari, G. M., Mohammed, M. A., Alhuthayli, H. F., Ahmed, I. A. M., Alfawaz, M. A., Yagoub, A. E. A., Fickack, A., & Osman, M. A. 2021. Effects of boiling and roasting treatments on the content of total phenolics and flavonoids and the antioxidant activity of peanut (*Arachis hypogaea* L.) pod shells. *Processes*, 9(9):15—20.
- Irfanto, H., Padil, dan Yelmida, A. 2014. Proses Bleaching Pelepah Sawit Hasil Hidrolisis sebagai Bahan Baku Nitroselulosa dengan Variasi Suhu dan Waktu Reaksi. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Riau. Riau.

- Kasmir. 2012. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Revisi. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kasno, A., Harnowo, D. 2018. Karakteristik Varietas Unggul Kacang Tanah dan Adopsinya oleh Petani. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan*. 9(1): 13–23.
- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi ke 1. Jakarta: Erlangga.
- Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Istiqomah, L., Widiastuti, W., & Kurniadi, M. 2019. Kontrol Konsistensi Mutu dan Kandungan Aflatoksin Produk Kacang Tanah Sangrai Melalui Standardisasi Proses Produksi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(2): 146-159.
- Lempang, M. 2016. Pemanfaatan Lignin sebagai Bahan Perekat Kayu. *Jurnal Buletin Eboni*. 13(2): 139–150.
- Lestari, R.S. D., dan Sari, D. K. 2016. Pengaruh konsentrasi H_2O_2 terhadap tingkat kecerahan pulp dengan bahan baku eceng gondok melalui proses organosolv. *Jurnal integrasi proses*. 6(1): 45-49.
- Lv, Z., Zhou, D., Shi, X., Ren, J., Zhang, H., Zhong, C., Kang, S., Zhao, X., Yu, H., & Wang, C. 2022. Comparative Multi-Omics Analysis Reveals Lignin Accumulation Affects Peanut Pod Size. *International Journal of Molecular*. 23(21): 1-15.
- Maleki, S. J., Chung, S., & Champagne, E. T. 2000. *The effects of roasting on the allergenic properties of peanut proteins*. The Journal of Allergy and Clinical Immunology. 106(4):763–768.
- Murharsito, M., Fauziah, F. E., & Roosdhani, R. 2015. Modifikasi Mesin Penyangrai Biji-bijian untuk Memasak Kacang Goreng Pasir Khas Jepara. *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. Semarang. 101-107.

- Nisa, K. 2020. Analisis asam laktat, hidrogen peroksida, dan aktivitas antibakteri bakteri asam laktat transmisi Air Susu Ibu. Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Pathare, PB, Opara, UL, & Al-Said, FAJ. 2013. Pengukuran dan analisis warna pada makanan segar dan olahan. *Teknologi pangan dan bioproses*. 6 (1) : 36-60.
- Purnamayanti, N. P. A. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). Dalam: *Jurnal Beta Biosistem dan Teknik Pertanian*. 39-48.
- Putra, N. R., Rizkiyah, D. N., Azizi, M., Yunus, C., Hazim, A., Aziz, A., Shah, A., Yasir, H., Irianto, I., Jumakir, J., Waluyo, W., Suparwoto, S., & Qomariyah, L. 2023. Valorization of Peanut Skin as Agricultural Waste Using Various Extraction Methods: A Review. *Journal Molecules*. 28(11): 1–17.
- Pramudya, Bambang. 2014. Ekonomi Teknik. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Prihatini, E., Maddu, A., Rahayu, I. S., & Kurniati. M. 2020 Sifat Dasar Kayu Ganitri (*Elaeocarpus sphaericus* (Gaertn.) K. Schum.) dari Sukabumi dan Potensi Penggunaannya. *Jurnal Ilmu Kehutanan* 14 (2020)
- Rahardi, F. & Hartono. 2003. Agribisnis Peternakan. Ed rev. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosanti, A.A. 2025. Pengaruh Lama Pereaksian Larutan H₂O₂ Terhadap Derajat Putih Kacang Tanah Sangrai. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Santoso, A., Pari, G., & Jasni. 2015. Kualitas Papan Lamina Dengan Perakat Resorsinol dari Ekstrak Limbah Kayu Merbau. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 33(3): 253–260.
- Saepudin, R. 2007. Pengaruh Konsentrasi hidrogen peroksida

(H₂O₂) terhadap derajat putih dan nilai gizi sarang burung walet hitam (*Collocyia maxima*) . *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 2(1): 42-47.

Saifudin, A. (2014). Senyawa alam metabolit sekunder teori, konsep, dan teknik pemurnian. Deepublish. Yogyakarta.

Sakinah, E. 2024. Pengaruh Variasi Suhu Larutan H₂O₂ terhadap Perubahan Warna Kulit Kacang Tanah Sangrai. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Sari, S. A., Hutabarat, J., La, S., & Indriani, S. 2019. Penerapan Mesin Roaster Kacang Tanah untuk Peningkatan Produksi pada Home Industry Kacang Goreng. *Teknologi dan Manajemen Industri*, 5(2), 25-28.

Sena, P. W., Putra, G. G., & Suhendra, L. 2021. Karakterisasi selulosa dari kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) pada berbagai konsentrasi hidrogen peroksida dan suhu proses bleaching. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 9(3): 288-299.

Setyono, Y. T. Simanjutak, C., dan Yogi, S. 2018. Laju Pertumbuhan dan Hasil Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) pada Perbedaan Jumlah Benih per Lubang dan Jarak Tanaman. *Jurnal Agrotekda*. 2(2): 25-37.

Suparjo. 2008, “Degradasi Lignoselulosa oleh Kapang Pelapuk Putih”, jajjo66.wordpress. Diakses tanggal 20 Oktober 2025.

Susanti, A. 2009. Potensi Kulit Kacang Tanah sebagai Adsorben Zat Warna Reaktif Cibacron Red. Skripsi. Jurusan Kimia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sutra, R. 2024. Pengaruh Konsentrasi Larutan H₂O₂ terhadap Derajat Putih dan Sifat Kimia Kulit Kacang (*Arachis Hypogaea* L.). Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

TAPPI. 1990. TAPPI Test Methos 1991. Atlanta. TAPPI Press.

- Une, S., Liputo, S. aisa, & Limonu, M. 2022. Diversifikasi Produk dan Packaging Olahan Berbahan Dasar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*. 1(1): 20–23.
- Widyasanti, A., Silvianur, S., & Zain, S. 2019. Pengaruh Perlakuan Blanching dan Level Daya Pengeringan Microwave terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea* L). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(1): 80–90.
- Wildan, A. 2010. Studi Proses Pemutihan Serat Kelapa sebagai Reiforced Fiber. Tesis. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, M. 2014. Analisis *Break -Even Point* (BEP) terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen* 4(1):49-66.
- Zhang, K., Sun, P., Liu, H., Shang, S., Song, J., & Wang, D. 2016. Extraction and comparison of carboxylated cellulose nanocrystals from bleached sugarcane bagasse pulp using two different oxidation methods. *Carbohydrate polymers*, 138: 237-243.

