

DAFTAR PUSTAKA

- Adelya, Putri. (2021). Ini Manfaat Durian Bagi Kesehatan. Diakses pada 8 Juni 2022 dari <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1368-ini-manfaat-durian-bagi-kesehatan-tubuh#:~:text=Buah%20durian%20diam%2Ddiam%20mengandung,39%20mg%2C%20dan%20mineral%20lainnya>
- Aji, Prasetyaningrum. (2010). Mekanisme Proses Olahan Biji Durian Menjadi Produk Pangan Yang Kompetitif. *Jurnal Riptek*. 4 (11). 50
- Almatsier dan Sunita. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anandika, D. D. (2011). Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Menurunkan Jumlah Leukosit pada Mencit Model Sepsis akibat Paparan *Staphylococcus aureus*, 38(2), 97–100. Apriyani, et al. “Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*).” *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, vol. 4, no. 1, 2016, pp. 16–28.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). *Produksi Durian Sumatera Utara Tahun 2020*. Provinsi Sumatera Utara: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1990). SNI 0272-1990. Persyaratan Mutu Kerupuk.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). SNI 2891-1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Bahrin, S., Alifah, S., & Mulyono, S. (2018). Rancang Bangun Sistem Informasi Survey Pemasaran Dan Penjualan Berbasis Web. *TRANSISTOR Elektro Dan Informatika*, 2(2), 81–88.
- Chondro Suryono, Lestari Ningrum, Triana Rosalina Dewi. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2). 95-106.

- Dr.Drs.Jamaluddin P,MP. (2018). Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik Bahan Pangan. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. ISBN 978-602-5554-55-1.
- Djaeni, Moh., A. Prasetyaningrum. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Jurnal Riptek*. 4(11). 37-45.
- Hartanti (2001). Peran sense of humor dan dukungan sosial pada tingkat depresi penderita dewasa pascastroke. *Anima, Indonesian Psychologist Journal*, Januari 2002, 2(17), 107-119
- Hastuti, A.R., & Diana Nur Afifah. (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Sanck Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*. 8(4)., 219-230.
- Hayati, Salma. (2009). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Penentuan Kadar Zat Gizinya. *Skripsi, diterbitkan*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Herman Arsyad. (2005). Penuntun Pengolahan Ikan Menjadi Kerupuk, Tepung Ikan, Pindang Ikan dan Abon. Penerbit Dinas Perikanan Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta
- Indrayati A, Nenden. (2018). *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional*. Edisi Pert. edited by Imanda. Bandung: Bitread Publishing PT.Lontar Digital Asia.
- Irawan, M.A. (2007). Karbohidrat. *Polton Sport Science and Performance Lab*.
- Jim, E.L. (2013). Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik (JBM)*. 5(3): 149-156.
- Kartini, I. (2006). Pengaruh Lama Pengeringan dan Variasi Perbandingan Formula Terhadap Karakteristik Kerupuk Tiras. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Kakerissa, A. L, dkk. (2019). Perencanaan Bisnis Kerupuk Durian. (*Studi Kasus : Kota Ambon*). Arika. 13(2).
- Ketaren, S. (2005). Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press

- Kiptiah, Mariatul. dkk. (2021). Pengaruh Substitusi tepung Ubi Jalar Oranye Terhadap Kualitas Kerupuk Bawang. *Jurnal Agro Industri*. 143-149
- Khulaida, A, dkk. (2021). Uji Kesukaan Dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Puree Biji Durian. *Jurnal Tata Boga*. 10(1). 204-212.
- Koswara, Sutrisno. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Lavlinesia. (1995). Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. (2022). Penelitian : Karakteristik Modifikasi Tepung Biji Durian Dengan Model Kinetika Reaksi Degradasi Pigmen. Institut Teknologi Kalimantan.
- Misrah. (2020). Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Produk Olahan Makanan kerupuk. *Jurnal Abdi Mas Adzka*, 01(01). 56-63.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, F.M. Abu Salem. (2011). *Effect of Legume Processing Treatments Individually or In Combination on Their Phytic Acid Content*. African Journal (ISSN:2141-5455) Vol. 2 (2) pp. 036-046, February, 2011.
- Najmulhasanah, Q., Ade, H.M., Diana, W., (2015). Pemanfaatan Tepung Limbah Biji Durian Lokal (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mi Kering. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan Bogor.
- Nohidahlia, Amalia, and Ruslani. (2015). "Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir Dan Pati Garut." *Jurnal Agro Industri Halal* 1(2):155–63
- Notoatmojo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurmasyitah, dkk. (2021). Pengolahan Biji Durian Menjadi Panganan Yang Kaya Nutrisi Untuk Mendongkrak Perekonomian Masyarakat Akibat Pandemi Covid-19 Di Desa Suka Ramai Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. *Jurnal Pesona Dasar*. 9(2). 1-12.
- Pangastuti, H.A., D.R. Afandi dan D. Ishartani. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1) : 20-29.

- Pertanian, P., Teknologi, J., Nuriana, W., & Anisa, N. (2013). Karakteristik biobriket kulit durian sebagai bahan bakar alternatif terbarukan characteristics of durian peel biobriquettes as renewable alternative fuels, 23(1), 70–76.
- Purawisastra, S., dan H. Yuniati. (2010). Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. PGM 2010. 33(2) : 173-179.
- Purwanti, Hikmah. (2011). Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam. *Skripsi, diterbitkan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.*
- Rina Y., (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Komponen Bioaktif*. Padang: Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI).
- Setyaningsih, D., Anton A. dan Maya P.S., (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*, Bogor : IPB Press.
- Sinuhaji, P., Ginting, J., & Sebayang, D. (2014). Pembuatan pulp dan kertas dari kulit durian. *Politeknologi*, 13(1), 9–16.
- Sudjana, N. (2005). *Metode Statistik*. Bandung : Tarsito.
- Sugiono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Cetakan Ke. Bandung: Alfabeta.
- Syam, S.S.A., (2020). Pembuatan Kerupuk Simulasi Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Sumber Kalsium Untuk Alternatif Makanan Selingan Pada Remaja. *Skripsi, diterbitkan*, Universitas Esa Unggul. Jakarta Barat.
- Umasugi, A. R. (2021). Uji Kandungan Zat Gizi Pada Emping Berbahan Dasar Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*). *Skripsi, diterbitkan*. Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) AMBON.
- Widarta, I. Wawan Rai, I. Ketut Suter, Ni Made Yusa, and Putu Arishandi W. (2015). *Penuntun Praktikum Analsis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.253hal.