

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 1999. Method Of Analysis. Washington, D.C.
- Aseervatham, G.S., Sivasudha, T., Sasikumar, JM., Christabel, P.H., Jeyadevi, R., dan Ananth, D.A. 2013. Antioxidant and hepatoprotective potential of *Pouteria campechiana* on acetaminophen-induced hepatic toxicity in rats. *Journal of Physiology and Biochemistry*. 70(1):1-14
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya, Depok.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan Minuman SNI 01-2891-1992.
- Costa, D.S.A., Wondracek, D.C., Lopes, R., Vieira, R., dan Ferreira, F.R. (2010). Carotenoids composition of canistel (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni). *Rev. Bras. Frutic.* 32(3): 903-906.
- Crozier, A., Clifford, M.N., dan Ashihara, H. 2006. Plant Secondary Metabolites: Occurrence Structure, and Role in the Human Diet. Blackwell Publishing Ltd. Iowa.
- Dede, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Buah Campolay [Thesis]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Distira, A.Y dan Wahono H.D. 2015. Pengaruh Penambahan Pasta Cabai dan Kombinasi Tepung Dalam Proporsi Tepung Ketela Pohon Kering dan Tepung *MOCAF* Terhadap Sifat Kimia Fisik Organoleptik Kerupuk *CEKEREMES*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3) : 1040-1049.
- Fikriah, U.Y dan Reni, S.N. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Jurnal AMINA* 3(2) : 50-54.
- Feni, S. 2022. Karakteristik Kerupuk Berbahan Tepung Tapioka, Tepung Terigu dan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Dengan Penambahan Udang Vannemei Sebagai Sumber Protein.
- Hadi, M.A.M.E., Feng, J.Z., Fei, F.W., Chun, H.Z dan Jun, T., Advances in Fruit Aroma Volatile Research. *Journal Molecules. Horticulture and Plant Protection* 18 8200-8229.
- Handayani, Z., Jugo, Y.P., Kun, H. 2017. Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Yoghurt Kulit Semangka dengan Substitusi Pemanis Sukrosa dan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*). didalam The 6th University Research Colloquium. Universitas Muhammadiyah Magelang. 9 September 2017. hlm 147-156.
- Harahap, I.S.,Puji, W., Yulida, A. 2020. Analisis Kandungan Beta karoten Pada (CPO) *CRUDE PALM OIL* Di Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS) MEDAN Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan* 2(1) : 9-13.
- Hernandez, C.L.C., Villasenor, I.M., Joseph, E., dan Tolliday, N. 2008. Isolation and evaluation of antimutagenic activity of phenolic compounds from *Pouteria campechiana* Baehni. *Journal of Science* 137(1):1-10.

- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35 (1):13-22
- Juniarti, M.F. 2016. Kajian konsentrasi pelarut aseton dan lama waktu maserasi terhadap karakteristik pigmen karotenoid buah campolay (*Pouteria campechiana*) sebagai zat warna alami [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Khamidah, A dan Sri, S.A. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Sawi Pada Pembuatan Kerupuk. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Universitas Muhammadiyah Malang; 17-18 Oktober. hlm 1172-1181.
- Knockaert, G., Lemmens, L., Van-Buggenhout, S., Hendrickx, M., & Van-Loey, A. (2012). Changes in β -carotene bioaccessibility and concentration during processing of carrot puree. *Food Chemistry*, 133, 60-67.
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com, Jakarta.
- Kurnia, L., Goelthom, V.A., Sheren, C., dan Novianti, C. 2022. Olahan Makanan Berbahan Dasar Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*). *Jurnal Agrifoodtech* 1(2) : 23 – 33.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta
- Lim, T.K., 2012. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Springer Dordrecht Heidelberg London New York.
- Manik, N.A. 2022. Sifat Fisik Kerupuk Buah Lindur (*Bruguieragymnorhiza*) dari Adonan Yang Dikukus dengan Lama Waktu Yang Berbeda. *Journal of Tropical Agrifood* 4(2): 83-89
- Marzuki., dan Wahyono, R. 2010. Pembuatan Aneka Kerupuk. Penebar Swadaya, Jakarta
- Morton, J.F. 1987. Canistel In Fruits Of Worm Climates. Creative Resources Inc, Miami.
- Mukit, A. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Labu Kuning (*Curcubita moschata*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air Terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Naching, N., Ari, I., Sri, R.R.P dan Aminullah. 2021. Profil Gelatinisasi dan Sifat Fisik Tepung Campolay Masak Penuh dan Lewat Matang (*Pouteria campechiana*). *Jurnal Agroindustri* 7(1): 2442-3548.
- Nirmalasari. 2018. Analisis Mutu Kerupuk Kelapa (*Cocus nucifera L.*) [skripsi]. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Makassar.
- Nur, T. 2017. Analisis Kadar Air, Kadar Abu, dan Zat Gizi Makro Abon Ikan Produksi Industri Rumah Tangga Kota Palu. Palu.
- Nurhalima. 2022. Resep Sederhana Kerupuk dari Nasi Tanpa Jemur, Hasilnya Langsung Digoreng Renyah dan Enak [Internet]. Tersedia pada :<https://bekasi.urbanjabar.com/> [27 Maret 2023].
- Pertiwi, S.R.R., Sunarya, R., Rohmayanti, T., and Aminullah. 2020a. Optimization on formulation of foamed overripe canistel powder using response surface methodology. *Revista Brasileira de Fruticultura* 42(3): 1-12.

- Pushpakumara, D.K.N.G. 2007. Chapter 16: LAVULU *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni- Underutilized Fruit Trees an Sri Lanka. World Agroforestry Centre, South Asia p 426-436. University of Peradeniya, Sri Lanka.
- Pino, J.A. 2010. Volatile Compounds from Fruits of *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria. Cuba.
- Pujiastuti, M. 2020. Pengaruh Rasio Tepung Tapioka dan Kacang Koro Benguk (*Mucuna Pruriens L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Koro [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Puspita, D., Yosia, A.K dan Yakonias, A. 2019. Kandungan Karotenoid dari Sawo Keju (*Pouteria campechiana*). *Jurnal Food and Nutrition Sciences* 3(1): 1-9.
- Rahman, M dan Hermiza, M. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 18-28
- Ramadhani, F dan Erni, S.M. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1). 38-47.
- Rasulu, H., Yuwono, S.S. dan Kusnadi, J. (2012). Karakterisasi tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagu kasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(1): 1-7
- Setiawan, A. 2021. Asal Usul Buah Campolay dan beragam Manfaat untuk Kesehatan [Internet]. Tersedia pada: <https://www.viva.co.id/> [21 Januari 2023].
- Sethuraman, G., Nizar, N. M. M., Muhamad, F. N., Tengku, T. A. S., Jahashiri, M dan Azam, A. S. 2020. Nutritional Composition of Canistel (*Pouteria campechiana*) *Kuth Baehni*. *International Journal of Food Science and Nutrition* 5(6): 53-57.
- Setyawati. I. 2015. Perbandingan Pada Total Karoten dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas Lamk.*) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wiyata* 2(2) : 176-180.
- Soemarno. 2017. Tepung Tapioka. Jurnal Program Pascasarjana. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sugito, W., Manalu, D.A., Astuti, E. Handharyani, C. 2006. Histopatologi Hati dan Ginjal Pada Ayam Broiler Yang Dipapar Cekaman Panas dan Ekstrak Kulit Batang Jaloh (*Salix tetrasperma Roxb*). Jurnal ilmu Peternakan dan Veteriner 12(1) : 68-73.
- Suhardi., Suhardjo., Yuniarti, F., Kasijadi, W., Istuti, Al., Budijono., Jumadi dan Bonimin. 2006. Pengkajian Inovasi Teknologi Pengolahan Tepung Kasava. Balai Pengkajian Teknolgi Pertanian Jawa Timur, Malang.
- Suprpti, L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Sundari, Almasyhuri, dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Junal Media Litbangkes* 25(4) : 235-242.
- Syarief, R., Joko H., Purwiyatno H., Sutedja W., Suliantari, Dahrul S., Nugraha E.S., dan Pieter, Y.S. 1999. Wacana Tempe Indonesia. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

- Turmala, E., Havelly, N.K., dan Wardhana. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria Campechiana*). Hasil Penelitian Fakultas Teknik Universitas Pasunda,. Bandung.
- Thamrin, M., Mohammad, N.I dan Suwarjoyowirayatno, S. 2018. Kajian Kualitas Sensori dan Proksimat Kerupuk dengan Proporsi Daging Kalandue (*Polymesoda erosa*) dan Tepung Tapioka Yang Berbeda.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2005. *Pouteria campechiana (Kunth) Baehni Canistle* [internet]. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/> [04 Februari 2023].
- Wahdah, R., Isdiantoni, dan Wahyuni P.R. 2020. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kecap Cap Ikan Terbang PT. Surya Mandala di Pasar Anom Kecamatan Kota Sumenep. *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2 (1) : 20-26.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instan dan instan. *Binus Business Review* 1(1):116-125.
- Wahyuningtyas, N. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2): 2302-0733.
- Wawan, A.S. 2019. Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Kerupuj Pada Berbagai Fortifikasi Tepung Jamur Tiram Putih dan Tepung Tapioka [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Widyaningrum. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Boga* 3(1) : 233-238.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiyono. 2015. Pengembangan Produk Kerupuk Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(2) : 137-150.
- Zulvani, R. 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.