DAFTAR PUSTAKA

Akip, A. K., & Kuumayanti, H. (2025). Diversifikasi Pangan Beras Analog dengan Penambahan Daun Kelor(Riview Jurnal). *INNOVATIVE: Journal Of Social Research*, *5*(3), 7353–7360.

Apriyanti, I., Suarti, B., Fuadi, M., Fazira, E., & Darmawan, F. (2024). Pelatihaan Pembuatan Kerupuk Beras Pecah Kulit Dari Tepung Pregelatinisasi Di Desa Karang Anyar Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. *Ihsan : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *6*(1), 1–8. https://doi.org/10.30596/ihsan.v6i1.15661

AR, C. (2021). Perbandingan analisis nilai tambah produk Pisang Sale Kering dan Pisang Sale Basah pada usaha tradisional Red Golden desa Deyah Raya kecamatan Syiah Kuala kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton E-ISSN:*, *7*, 87–98.

Arif, S., & Satrio, P. U. D. (2020). Logo Redesign And Packaging Of Rumah Usaha Al Fitrah. *Jurnal Seni Rupa*, *9*(3), 193–202.

Ash-Shidiqi, M. F., Safira, N. I., Bahiroh, Z., & Nisa, L. (2026). Optimalisasi Branding pada Produk Bonggolan Isi di Desa Weru. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT BANGSA*, *3*(11), 6234–6242.

Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai (. *PANGAN*, *25*(2), 105–112.

Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan*, *2*(1), 11–17.

Ayuni, R. A. T., Kusuma, S. H., & Kusumastuti, I. (2025). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Tempe Gembus. *ATSAR UNISA*, *4*(2), 1–11.

Cahyani, P. M., Maretha, D. E., & Biologi, P. P. (2020). *Uji Kandungan Protein, Karbohidrat Dan Lemak Pada Larva Maggot (Hermetia Illucens) Yang Di Produksi Di Kalidoni Kota Palembang Dan Sumbangsihnya Pada Materi Insecta Di Kelas X Sma/Ma*. *6*(2), 120–128.

Diana, T. B., Oktavia, H. F., & Dharma, T. B. (2026). Label produk makanan sebagai instrumen branding UMKM. *Jurnal Ilmu Pertanian*, *8*(1), 16–22.

Fanzurna, C. O., & Taufik, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, *2*(2), 439–452.

Febrian, Y., Ilhamdy, A. F., & Amrizal, S. N. (2024). Analisis Mutu Dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan Di Beberapa Daerah Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. *Marinade*, *7*(01), 69–77. https://doi.org/10.31629/marinade.v7i01.6819

Galung, F. S. (2017). Karakteristik Dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Instan. *Jurnal Elektronik Universitas Cokroaminoto Palopo*, *4*(November), 274–282.

Genetech, P. S. I. (2026). *Proximate Analysis*. SIG Laboratory. https://siglaboratory.com/id/services/food-feed/proximate-analysis2/

Hapsari, D. R., Maulani, A. R., & Aminah, S. (2022). Physical, chemical and sensory characteristics of flakes based on Purple Yam Flour (Dioscorea alata L.) with addition of Soybean Flour (Glicyn max L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(2), 201–212. https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6290

Hartoyo, Koswara, S., Sulassih, & Megawati, L. R. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar , Kabupaten Indramayu , Jawa Barat (The Added Value Improvement of Banana Chips Business in Tenajar Village , Indramayu District , West Java). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *5*(November).

Hasiani, Y., Maulana Ash'ari, F., Suslinawati, & Pandi. (2024). Penerapan Metode Hayami dalam Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Amplang. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, *14*(1), 14–20. https://doi.org/10.36589/rs.v14i1.280

Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., & Harvelly, H. (2020). Pengaruh Drajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras The Hulling Effect on Physical Quality and Nutritional Value of Different Types of Rice. *AgriTECH*, *40*(3), 182–189.

Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (Oryza Sativa L., Oryza Nivara Dan Oryza Sativa L. Indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *15*(1).

Husain, M. F., Limonu, M., & Zainudin Antuli. (2022). Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Tepung Jagung Dengan Penambahan Daging Ikan Betok (Anabas

testudineus). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, *4*.

I Gede Agus Pradana Putrawan, Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. (2025). Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, *16*(2), 11–18.

Indonesia, K. K. R. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.

Irwan, Hartini Djalil, S., Setiawan, E., Ramadhani Putri, A., & Eddy Prabowo, H. (2025). Potensi Menir sebagai Alternatif Sumber Bahan Baku pada Pengembangan Produk Makanan Berbasis Tepung Beras : Systematic Review. *Journal of Vocational, Innovation, Achievement and Education*, *1*(1), 2025.

Kiflah, M., Handayani, L., & Maulidya, R. (2024). Uji Hedonik Kerupuk yang Disubtitusi dengan Tepung Tulang dari Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal TILAPIA (Ilmu Perikanan Dan Perairan)*, *5*(2), 78–90.

Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). Ambon - maluku. *JURNAL BIOLOGI,PENDIDIKAN DAN TERAPAN*, *6*(2), 91–96.

Kurniawan, D., Malfirah, T. D., Utomo Putra, B. W., Rusdianti, I., Sari, A. P., Handayani, L., & Ahmad, B. (2023). Pemanfaatan Hasil Olahan Padi Sebagai Tepung Beras di Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan. *BangDimas Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, *2*(3), 140–146. https://doi.org/10.22437/jppm.v2i3.28407

Lamuka, A. P., Putri, R. W., Djibur, R. C., Gogou, E., Ahmad, S. S., & Suma, F. (2023). Analisis Uji Proksimat Pada Ikan Roa (Hemirhampus sp) Roa Asap yang Dijual di Pasar Central Gorontalo. *MITITA JURNAL PENELITIAN*, *1*(3), 47–53. https://www.scribd.com/document/839671284/47-53-ANALISIS-UJI-PROKSIMAT-PADA-IKAN-ROA-Hemirhamphus-sp-ASAP-YANG-DI-JUAL-DI-PASAR-CENTRAL-GORONTALO

Marlan, Quddus, A. A., & Mardiana. (2024). Karakteristik Kimia Dan Akseptabilitas Kerupuk Beras Merah Dengan Penambahantepung Wortel Substandar. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *14*(2), 32–42.

Maulida, I. S. R. (2019). Pengaruh Biaya Promosi Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Profitabilitas Di Pt. Bank Syariah Mandiri. *Jurnal Ekonomi Dan*

Keuangan Syariah, *3*(1), 15–27.

Merdian, & Moulina, M. A. (2018). Substitusi Tepung Sukun Pada Pengolahan Kue Perut Punai Breadfruit. *AGRITEPA*, *V*(1), 75–87.

Monica, & Luzar, L. C. (2011). Efek Warna Dalam Dunia Desain Dan Periklanan. *HUMANIORA*, *2*(9), 1084–1096.

Mualimin, L., Arum, M. S., Dewi, P. S., Briliansyah, D. F., & Alfarizi, M. I. (2025). Analisis Pengaruh Kemasan Plastik Terhadap Lama Penyimpanan Sayuran Segar Pasca Ozonisasi: Studi Parameter Fisik, Water Vapour Transmission Rate (WVTR), dan Water Vapour Permeability (WVP). *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI PERKEBUNAN Https ://Jurnal.Politap.Ac.Id/Index.Php/Lipida Analisis*, *4044*, 34–44.

Mulyatillah, W., Peliyanti, M. S., Regina, W., & Rachmaniar, A. (2024). Pemanfaatan Beras Menir Menjadi Produk Bernilai Ekonomis pada UMKM di Desa Cimalaka. *Jurnal AbdiMU : Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2), 74–79.

Nainggolan, H., & Sekolah, S. P. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *JURNAL AKUNTANSI DAN KEUANGAN METHODIST*, *4*(1), 19–33. https://doi.org/10.46880/jsika.Vol4No1.pp19-33

Pamujiati, A. D., Sutiknjo, T. D., Lisanty, N., Sa'adah, E. N., Azkiyah, L., & Slamet, A. H. H. (2025). Nilai tambah agroindustri sale pisang kecamatan pogalan kabupaten trenggalek. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, *10*, 210–221.

Pamungkas, K. D., Raharjo, D., & Tafakresnanto, C. (2025). Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Pertanian : Menciptakan Produk Keripik Bernilai Ekonomis dari Kulit Pisang Raja Nangka di Kabupaten Jombang. *Jatimas : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 202–211.

Parhusip, A. J. N., Neysha, A., Halim, L., & Iwantoro, F. O. (2021). Aplikasi Pre-Heating dan Edible Coating untuk Peningkatan Kualitas Keripik Kentang. *Jurnal Mutu Pangan*, *8*(1), 53–62. https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.53

Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. K. R. (2024). Model

penggunaan kombinasi warna pada desain kemasan makanan ringan terhadap minat konsumen Pendahuluan. *Desain*, *12*(1), 156–171.

Prasetyo, D. B., Sumarni, N., Hakim, A., Studi, P., Industri, T., Teknik, F., & Ziplock, K. (2022). Pelatihan Inovasi Pengemasan Menggunakan Kemasan Ziplock Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Nilai Jual Kerupuk Rizky Ridho. *A b d i m a J u r n a l P e n g a b d i a n M a h a s i s w A*, *2*(1), 2744–2749.

Purnama, M. D. (2025). Optimasi Waktu Penjemuran Dan Suhu Penggorengan Terhadap Kemekaran Kerupuk Udang. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, *13*(1), 168–173. https://doi.org/10.26740/mathunesa.v13n1.p168-173

Putri, R. A., Fitriani, S., & I, Y. K. D. (2025). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Crackers Tepung Sukun Alami Dan Modifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *17*(02).

Rachmat, A., & Sayuti, N. (2024). Pengembangan Produk Melalui Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Minat Beli Pada Bangi Cafe Sunset Cpi. *Jurnal Administrasi Terapan*, *2*, 249–262.

Rahmaputra, M. D., Hidayat, R. F., Prasetyo, F. A., Peternakan, F., Soedirman, U. J., & Protein, K. (2025). Tinjauan pengaruh penambahan olahan kedelai terhadap kandungan protein dan karakteristik organoleptik sosis. *Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan (STAP)*, 395–399.

Rimbawan, A., Primanda, I. G. D., & Sumadewa, I. N. Y. (2025). Pengembangan Kemasan dan Identitas Visual Makanan Siap Saji Sayapku melalui Pendekatan Kualitatif. *JURNAL SASAK : DESAIN VISUAL DAN KOMUNIKASI*, *7*(2), 67–78. https://doi.org/10.30812/sasak.v7i2.5451.This

Rismawati, R., Nurwidah, A., & Salfiana. (2024). Mutu Tepung Beras berdasarkan Lama Perendaman. *JASATHP: Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, *4*, 9–18. https://doi.org/10.55678/jasathp.v4i1.1355

Rosanna, Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. (2015). DAN UBI JALAR UNGU [Preheating Improved Crispness of Cassava and Purple Sweet Potato Chips]. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, *26*(1), 72–79. https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.72

Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan

Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *VIII*(2), 84–98.

Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (Oryza sativa L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan "Selepan" Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, *12*(1), 24–30. https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.599

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.

Simin, I. (2014). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisaang Pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu. *E-J. Agrotekbis 2*, *2*(5), 510–516.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (3rd ed.). Liberty.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sukamto. (2024). Pengaruh isolat protein kedelai (IPK) dalam pembuatan kerupuk dari bahan dasar nasi dan tepung tapioka terhadap sifat fisik dan sensoris. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *15*(1), 50–60. https://doi.org/10.35891/tp.v15i1.4563

Sunarti, T., & Michael. (2013). Pemanfaatan Beras Pecah dan Tepung-Tepungan Lokal untuk Peningkatan Kualitas Kerupuk Beras. *Available Online At*, *2*(1), 154–161. http://tin.fateta.ipb.ac.id/journal/e-jaii

Sutarman, S., Rochdiani, D., & Hardiyanto3, T. (2015). Analisis Usaha Agroindustri Baglog Jamur Tiram (Studi Kasus pada Seorang Pengusaha Baglog Jamur Tiram di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, *2*(1), 49–54.

Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., … Hassanah, I. F. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (Issue April 2025).

https://doi.org/10.55981/brin.918

Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap KarakteristikFisikokimia Tepung Beras Merah (Oryza nivara)(Effect of Drying Times and Temperatures on the PhysicochemicalCharacteristics of Red Rice Flour (Oryza nivara)). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, *4*(2), 103–111.

Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur pati beras (Oryza sativa L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *17*(4), 755–767. https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.15315

Triana, J. Y., Asih, D. N., & Nurdin, F. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Pisang Sale Pada CV. Raja Bawang Di Kota Palu. *Jurnal Pembangunan Agribisnis*, *2*(1), 25–31.

Umahati, S. N., Andajani, W., Rahardjo, D., & Muharram, M. (2026). Tingkat Penggunaan Pupuk Urea pada Tanaman Padi (Oryza sativa L .) dan Dampaknya terhadap Pertambahan Pendapatan Petani (Studi Kasus di Desa Brenggolo Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri). *Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional (JINTAN)*, *6*(1), 37–46.

Waluyo, A. (2021). Kajian Rendemen Dan Mutu Beras Giling Dari Berbagai Macam Varietas Padi Unggul Baru. *AGRIVET*, *27*, 46–51.

Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi. (2022). Diversifikasi Kreasi Olahan Pangan Berbahan Baku Jagung bagi Warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *Jatimas : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 111–120.

Yuspyani, F., & Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Jurnal Akuntansi Manajemen Madani*, *7*(1), 81–98.

Zainuddin, A., Laboko, A. I., Cahya Asia, F., & Nur Inayah, A. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave A Physical Chemical Characteristic of Premium and Medium Rice Flour with Microwave Applications. *Gorontalo Agriculture*

Technology Journal, *6*(2), 2023.