

DAFTAR PUSTAKA

- Bashir, N., Sood, M., & Bandral, J. D. (2020). Impact of different drying methods on proximate and mineral composition of oyster mushroom (Pleurotus Florida). *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 19(3), 656–661. <https://doi.org/10.56042/ijtk.v19i3.41440>
- Candra Purnama, R., Astika Winahyu, D., & Sartika Sari, D. (2019). ANALYSIS OF PROTEIN LEVELS IN KEPOK BANANA SKIN FLOUR (Musa acuminata balbisiana colla) WITH THE KJELDAHL METHOD ANALISIS KADAR PROTEIN PADA TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (Musa acuminata balbisiana colla) DENGAN METODE KJELDAHL. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 77–83.
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) menjadi Tepung Jamur. *Jurnal Performa*, 13(2), 127–134.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. 3, 11726–11738.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Gazali, M., Nufus, H., Syafitri, R., Sarong, M. A., & Fadly, S. A. W. (2023). The evaluation of dpph free radical scavenging of Ipomoea pes-caprae leaf from the Beach of Labuhan Haji, South Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), 340–349. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.43795>
- Giri, I. N. A., Sembiring, S. B. M., Marzuqi, M., & Andamari, R. (2018). FORMULASI DAN APLIKASI PAKAN BUATAN BERBASIS RUMPUT LAUT UNTUK PENDEDERAN BENIH TERIPANG PASIR (Holothuria scabra). *Jurnal Riset Akuakultur*, 12(3), 263. <https://doi.org/10.15578/jra.12.3.2017.263-273>
- Hentrik, M. (2024). UJI KANDUNGAN PROTEIN PADA MIE SAGU. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(Table 10), 4–6.
- Herawati, E., Sadam, M., Kardika, A. J., & Djatmiko, R. (2022). Persentase Tumbuh Dan Laju Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram Coklat (Pleurotus Cystidiosus L) Pada Media Campuran Jagung Dan Dedak Dan Media Pda. *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 6(2), 204. <https://doi.org/10.32522/ujht.v6i2.9147>
- Islami, R., Prangdimurti, E., Muhandri, T., & Adawiyah, D. R. (2025). Efek

berbagai pretreatment koro pedang kupas terhadap kadar HCN , proksimat dan karakteristik fisik tepung koro pedang (Canavalia ensiformis). February. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.23405>

JULIZAN, N. (2019). Validasi Penentuan Aktifitas Antioksidan Dengan Metode Dpph. *Kandaga– Media Publikasi Ilmiah Jabatan Fungsional Tenaga Kependidikan*, 1(1). <https://doi.org/10.24198/kandaga.v1i1.21473>

Kausar Suryani. (2022). Penetapan Kadar Protein Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dan Kulit Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 7(2), 164–174.

Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>

Komala Sari, I. S. (2024). Uji Kadar Abu Pakan Ternak Daerah Kabupaten Sijunjung Dengan Metode Gravimetri. *Biocelbes*, 18(1), 38–43. <https://doi.org/10.22487/bioceb.v18i1.16898>

Mæhre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I. J. (2018). Protein determination—method matters. *Foods*, 7(1). <https://doi.org/10.3390/foods7010005>

Masrifah, M., Rahman, N., & Abram, P. H. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Kulit Labu Air (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 98. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9240>

Mu'nisa. (2023). Antioksidan Pada Tanaman Dan Peranannya terhadap Penyakit Degeneratif. *Brilian Internasional Surabaya*, 91–106. website: www.brilianinternasional.com

Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>

Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>

Nuraeni, E. N. I., & Diatomeae, P. (2021). *Panduan praktikum Kimia* (Issue 63).

Pakerti, A. L., & Purnama, R. C. (2022). ANALISIS KADAR PROTEIN PADA TEPUNG JAGUNG (*Zea mays* L.) YANG DIBELI DENGAN MEREK L DI DAERAH PASAR SEMULI JAYA LAMPUNG UTARA DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAHL. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 119–129.

- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Permatasari, W., Dayanti, D., Khaerunnisa, I., & Winarni, S. (2020). *Literatur Review: The New Super Antioxidant, Ergothioneine In*. 22–33.
- Prasetyo, E., Kiromah, N. Z. W., & Rahayu, T. P. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) Terhadap Ekstrak Etanol Kulit Buah Durian (*Durio zibethinnus L.*) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 75. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i1.9200>
- Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2016). APLIKASI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea esculenta*) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA FILLER NUGGET IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12852>
- Rahman, S., Rauf, A., & Hardiani, A. S. (2021). *Sebagai Pangan Alternatif Dari Hutan*. 39(3), 115–120. <https://doi.org/10.20886/jphh.2021.39.3.115>
- Safitri, P. E., Pratiwi, A. R., Lestari, L. A., Wati, D. A., & Febriani, W. (2023). Pengaruh metode pembuatan tepung kulit pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) terhadap sifat kimia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(1), 6–15. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/4085>
- Setiaboma, W., Kristanti, D., & Afifah, N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Kukis Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 167. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.5939>
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 133–138. <https://doi.org/10.31983/jrg.v11i2.9488>
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198–208.
- Simorangkir, M., Nainggolan, B., Silaban, S., & Juwitaniningsih, T. (2020). Bioaktivitas Tumbuhan Obat Sarang Banua (*Clerodenrum fragrans Vent. Willd*). In *Fbs Unimed Press* (Issue December 2020).
- Siti-Nuramira, J., Farhana, R., Nabil, S., Jafari, S. M., & Raseetha, S. (2022). Impact of drying methods on the quality of grey (*Pleurotus sajor caju*) and pink (*Pleurotus djamor*) oyster mushrooms. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(5), 3331–3343. <https://doi.org/10.1007/s11694->

022-01435-w

- Stefanie, Y. S., Condro, N., & Mano, N. (2023). Analysis of Fat Content in Chocolate Products at Kenambai Umbai Chocolate House, Jayapura District. *Jurnal Pertanian Terpadu Santo Thomas Aquinas*, 2(1), 19–25. <https://ojs.stipersta.ac.id/jupiter-sta/article/view/51>
- Syahfitri, A., Sartika, A., & Yuniarti, R. (2025). ORIGINAL ARTICLE Analysis of Protein Content of Some Types of Milk High in Protein Using the Kjeldahl and Visible Spectrophotometry Method Analisis Kadar Protein Pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein Dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible A. 8(2), 847–858.
- Theafelicia, Z., & Narsito Wulan, S. (2023). PERBANDINGAN BERBAGAI METODE PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN (DPPH, ABTS DAN FRAP) PADA TEH HITAM (Camellia sinensis). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35–44. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2023.024.01.4>
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, N. (2023). Snack Bar, N. *Oxford English Dictionary*, 37, 162–170. <https://doi.org/10.1093/oed/3717714452>
- Utami, C. R., Yuly, I., & Pratama, P. (2024). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan sensoris stik kopi robusta (Coffea canephora). *Teknologi Pangan*, 15(36), 273–283.
- Varadila, S. (2021). Uji serat kasar pada tepung buah annona montana. *Artikel Ilmiah*, 1–9.
- Widyastuti, N. (2015). Pasca panen jamur tiram putih (*Pleurotus sp.*) dengan teknik pengeringan oven. February. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010729>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 15(3). <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>
- Yang, R. L., Li, Q., & Hu, Q. P. (2020). Physicochemical properties, microstructures, nutritional components, and free amino acids of *Pleurotus eryngii* as affected by different drying methods. *Scientific Reports*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-56901-1>
- Yani, A., & Utomo, J. S. (2019). Evaluasi Mutu Tahu dari Beberapa Varietas Unggul Kedelai dibuat oleh Beberapa Pengrajin. *Buletin Palawija*, 17(1), 21. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v17n1.2019.p21-29>
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>