

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius
- Aini, N., Gunawan, W., dan S. Budi. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*. 36 (2): 160-169
- Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias goriepinus*) Sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral Untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(2): 137-144
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S. & Setiado, H. 2015. Identifikasi karakter morfologis pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi* 4(1):1911-1924
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatra Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123–126.
- Anugrahati, N. A., & Aurielle, P. 2021. Pengaruh Jenis dan Rasio Substitusi Tepung Beras Hitam terhadap Karakteristik Fisikokimia Rempeyek. *Jurnal Yudharta*. Volume 12, No. 2, (2021), Halaman 174-184
- Anugrahati, N. A., Pranoto, Y., Marsono, Y., & Marseno, D. W. (2015). *In vitro digestibility of Indonesian cooked rice treated with cooling reheating process and coconut milk addition*. *International Research Journal of Biological Science*, 4(12), 34-39.
- Arifa, A. H., Syamsir, E., & Budijanto, S. (2021). Karakterisasi Fisikokimia Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dari Jawa Barat, Indonesia. *Agritech*, 41(1), 15-24
- Arsyadana, R. 2015. Pembuatan *Flakes* Sereal Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Siap Saji. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya
- Astarini, F., Sigit, A. B., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia *Flakes* Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1)
- Astuti, S., Suharyono & Fitra, N. 2016. Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan

- kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), pp. 163-173
- Azis A, Izzati M, Haryanti S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. Vol. 4(1):45-61.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Syarat Mutu *Flakes* (SNI 01-4270-1996). BSN. Jakarta
- Batubara, I., Maharni, M., Sadiyah, S. 2017. The potency of white rice (*Oryza sativa*), black rice (*Oryza sativa L. Indica*) and red rice (*Oryza nivara*) as antioxidant and tyrosinase inhibitor. *Journal of Physic: Confrence Series* 824(1):1-6. DOI: 10.1088/1742-6596/824/1/012017
- Caldwell, E.F., Kadan, R.S., McKeehen, J.D. 2016. Cereals: Breakfast Cereals. *Encyclopedia of Food Grains*. DOI: 10.1016/B978-0-12-394437-5.00143-1
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Komposisi Gizi Pangan Beras Hitam.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia
- Desiliani, Harun, N. dan Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan *snack bar*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 13 (1)
- Donald, P., R. Edwards, and J. Greenhalgh. 1981. *Animal Nutrition*. 3rd ed. Longman, London
- Donmez, D., Pinho, L., Patel, B., Desam, P. dan Campanella. 2021. Characrerization of starch-water interaction and their effects on two key functional properties: starch gelatinization and retrogradation. *Journal Food Science* Vol 39
- Febrianty, K., T. D. Widyaningsih, S. D. Wijayanti, N. I. Panca, dan J. M. Maligan. 2015. Pengaruh proporsi tepung ubi jalar dan tepung kecambah kacang hijau terhadap kualitas *flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3. No. 3. Hal: 2-5
- Hadi, M. N. 2011. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Rangka Pengembangan Produk Baru Di PT Arnott's Indonesia Bekasi*. Skripsi . Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Harahap. S. E., dan T. Karo-karo., dan L. M. Lubis. 2014. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka Dengan Tapioka Dan Jumlah Sodium Bikarbonat Terhadap Mutu Kerupuk. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*.

- Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan. 2 (2): 19- 24
- Harefa, W., dan U. Pato. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom FAPERTA* 4(2):1- 12
- Hariwan, P., Muhammad, K., dan Ade, A.N.G. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. *Jurnal PASTI*. 9(2): 203-219
- Hartati, F. K. (2018). Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *jurnal teknik industri*, Vol 5 No 2. 99 – 114
- Hartati, Sri. 2013. Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Poliphenol dan Antosianin Beras Wulung yang Berpotensi sebagai Makanan Diet Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4 (7): 57-67
- Hartono, M., Goenawan, K. M., Limantoro, S., & Sri, P. (2013). Profil Gelatin Pati Beras Organik Varietas Lokal (Putih varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa). Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Turnojoyo Madura, 781–790.
- Hee-Young An., 2015. Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1): 31-39.
- Hidayat, R. R., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan agust (*Oryza sativa* L. Indica) Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao Effect of Ratio of Black Rice Flour (*Oryza sativa* L. indica) with Wheat Flour on the Characteristic of Bakpao. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 207–215.
- Hulu, A., & Handoko, Y. (2022). Studi Karakteristik Flakes Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *Formatipyca*) Dengan Subtitusi Tepung Sagu. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 29(1), 50 - 63.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penelitian Gizi Makan*. 35 (1): 13-22.
- Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. (2018). Perubahan komponen serat rumput laut *Caulerpa* sp.(dari Tual, Maluku) akibat proses perebusan.

Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis, 10(1), 35-48.

- Janeiro, D. O. R. I. O. D. E. (2018). Analisis Komponen Gizi dan Sensoris *Flakes* dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Gude. Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram., 21, 1–9
- Kakar, K., Nitta, Y., Asagi, N., Komatsuzaki, M., Shiotsu, F., Kokubo, T., & Xuan, T. D. (2019). Morphological analysis on comparison of organic and chemical fertilizer on grain quality of rice at different planting densities. *Plant Production Science*, 22(4), 510-518.
- Kang, Y.M., Kim, J.H., Rico, C.W., Nam, S.H. 2011. A comparative study on the physicochemical characteristics of black rice varieties. *International Journal of Food Properties* 14(6):1241-1254
- Karneta, R., Amin, R., Gatot, P., dan Rindit, P. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer”. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 25(1): 13-22.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of Cereal (3rd ed)* Sydney: Pergamon Press.
- Kereh, B. C., Mayulu, N., & Kawengian, S. E. (2016). Gambaran kandungan zat-zat gizi pada beras hitam (*Oryza sativa* L.) Varietas Enrekang. *eBiomedik*, 4(1).
- Kong, S., Kim, D. J., Oh, S. K., Choi, I. S., Jeong, H. S., & Lee, J. (2012). Black Rice Bran as an Ingredient in Noodles: Chemical and Functional Evaluation. *Journal of Food Science*, 77(3).
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat
- Lakitan, B. 2004. *Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 105-165.
- Latifah, I., Susilowati, T. and Erlita, T.R., 2013. Flake Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Kadar Vitamin A Tinggi (Pumpkin *Cucurbita moschata*) flake with highvitamin a content). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1).
- Lumentut, N., Edya, H.J. dan Rumondora, E.M. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Krim Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.) Konsentrasi 12.5%
Sebagai Tabir Surya. *Jurnal MIPA*. Vol 9(2):42-46
- Malanggia, L. P., Sangia, M. S., Paedonga, J. J. E. 2012. Penentuan Kandungan

- Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Mipa Unsrat Online*. 1(1):5-10.
- Markus, P.2017. Tingkat Pengetahuan Mahasiswa FK USU Angkatan 2015 tentang Peran Omega-3 bagi Kesehatan. Medan : Repositori USU
- Mishartina, Ansarullah. dan N. Asyik. 2018. Pengaruh Formulasi Breakfast *Flakes* Berbahan Baku Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Pada Penilaian Organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(2): 1221-1236.
- Mohapatra, D., M. Sabayasachi, and S. Namrata. 2010. Banana and Its byProduct Utilisation: An Overview. *Journal of Scientific and Industrial Reserach* 69: 323-329.
- Molinero, L. 2017. Group of Cereals Isolated Over White Background Free Photo. Muchtadi, Tien R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Monika, Pricilia. (2013). Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal 9putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa). Seminar Nasional: Menggagas Ke-bangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo: Madura.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-IPB. Bogor
- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk *Flakes* dari Campuran Terigu, Pati Garut dan Tepung Koro Pedang Putih. Skripsi Teknologi dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Novia, D., Melia, S., & Ayuza, N. Z. (2011). Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, Vol.8(No.2), Halaman. 70-76.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., dan Narsih. 2017. Pembuatan *Flakes* dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 8 (2): 155- 162.
- Onyango, C. 2016. Starch and Modified Starch in Bread Making: A Review. *African Journal of Food Science* 10 (12): 344-351.
- Pang, Y., Ahmed, S., Xu, Y., Beta, T., Zhu, Z., Shao, Y., & Bao, J. (2018). Bound phenolic compounds and antioxidant properties of whole grain and bran of white, red and black rice. *Food Chemistry*, 240(January 2017), 212–

221. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.095>

- Panjaitan, T. W. S., & Rosida, D. A. (2021). Tekstur, Kadar β -Karoten dan Kalsium *Flakes* dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(01), 28-33.
- Paramita, A. H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082
- Pehulisa, A., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan *Flakes*. *JOM Faperta*. 3(1): 10 hal.
- Potter, N.N & Hotchkiss. 2005. *Food Science. Fifth Edition*. Springer.
- Purnamasari, I.W. dan W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1375-1385
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2019. Kualitas muffin dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Quach, M.L., Melton, L.D., Harris, P.J., Burdon, J.N., and Smith, B.G. 2010. Cell Wall Compositions of Raw and Cooked Corms of Taro (*Colocasia esculenta*). *Journal of The Science of Food and Agriculture*.81:311-318
- Rauf, R., 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Rismana, E dan Nizar. 2014. Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemical Program*. 7(1): 25- 28.
- Rizaldi, L. H. (2022). Sifat fisikokimia tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) Yang ditanam di lokasi berbeda di kabupaten sumbawa: Physicochemical Properties of Kepok Banana (*Musa paradisiaca* L.) Flour Planted in Different Areas of Sumbawa Regency. *Pro Food*, 8(1), 44-52.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rozali, Z, F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi pati resisten beras sebagai bahan pangan inovatif. *Jurnal*

Pangan, 27(3), 215-224.

Samber, Loretha N., et al. "Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami." Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS 2013.

Santoso, B., Filli, P., Basuni, H., dan Rindit, P. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. AGRITECH. 35 (3): 273-279.

Saputra, H. P., Basito, E. Nurhartadi. (2015). Pengaruh penggunaan tepung koro bengkok (*Macuna Pruriens*) dan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai substitusi tepung terigu terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris cookies. Jurnal Teknosains Pangan.

Sarofa, U., Witjaksono, L.A., Salsabila, A. dan Ishaqy, M.A.S., 2023. Pengaruh proporsi tepung sorgum termodifikasi dan tapioka serta lama pengukusan terhadap karakteristik *flakes*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI. Vol 8 (1)

Setiaji, B. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik *Soyflakes* (*Glycine max* L). Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.

Setiyoko, A., & Slamet, A. (2018). Karakterisasi Heat Moisture Treatment Tepung Terigu dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 3(1), 64–73.

Siahainenia, I.J., P. Istalaksana dan Murtiningrum, 2002. Karakterisasi Fisik dan Kimia Pati Sembilan Kultivar Hasil Seleksi Plasma Nutfah Talas Irian Jaya. *Hyphere*, VII (2): 5 – 8.

Sjofjan, J., & Idwar. 2009. Pemberian Kalium Pada Beberapa Kelembaban Tanah Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Universitas Riau. 8 (1), 17-22.

Standar Nasional Indonesia, 1996. Mutu dan Cara Uji *Flakes*. SNI 01-4270- 1996. Badan Standarisasi nasional, Jakarta

Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(2): 9-10.

Sultan, W.J. 1983. *Practical Baking*. The AVI publishing Company Inc. New York.

Susanti, I., Enny, H.L., and Shilvi, M. 2017. Breakfast *Flakes* Based on Mokaf and Corn Flour. *Journal of Agro-based Industry*. 34(1): 44-52.

Sutharut, J. dan Sudarat, J. 2012. Total anthocyanin content and antioxidant

- activity of germinated colored rice. *International Food Research Journal* 10(1): 215-221.
- Taufik, Y. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (*Morus Nigra L.*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1), 10-17.
- Tjitrosoepomo, G., 2005. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Wakano, D., Killay, A., & Caling, W. R. (2021). Kandungan Karbohidrat, Lemak Dan Kalsium Kulit Buah Pisang Ambon Kuning (*Musa paradisiaca var. sapientum (L.) Kunt*) Pada Dataran Tinggi Dan Dataran Rendah Di Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 10(2), 102-111.
- Walawska, B., Szymanek, A., Padjak, A., Nowak, M., and Hala, B. 2012. Sorption properties of sodium bicarbonate. XIII Conference Environmental.
- Waskito, Y.A.P., Ahmad, N.A., dan Setya, B.M.A. 2014. Intensitas Warna Kecoklatan, Sifat Antioksidan, dan Goaty Aroma pada Proses Glikasi Whey Susu Kambing dengan L-psikosa, L-tagatosa, dan L-fruktosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 160-163
- Wibowo, R.A dan Susiasih, H. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Ebookpangan.com.
- Widiawati, Ayu. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition Collrge*. 6(2): 128-137
- Widjanarko, S.B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Widyasitoresmi, H.S. 2010. *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) (Skripsi)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, A. 2005. *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Kecambah Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Kadar Vitamin E*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wijayanti, Sudarma Dita., Tri Dewanti., Widyaningsih., dan Dzulvina Utami., 2015. Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal Flake berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi*

Pertanian Vol. 16 No. 1 . Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas
Teknologi Pertanian . Universitas Brawijaya

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
Yanis, M., Syafirah, A., Yossi, H., dan Tezar, R. 2016. Uji Organoleptik
Formula *Flakes* dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo.
Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jakarta.

Yanis, M., Syafirah, A., Yossi, H., dan Tezar, R. 2016. Uji Organoleptik Formula
Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo.
Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jakarta

Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami melalui Proses Modifikasi
Pati. Artikel. Universitas Pandanaran. Semarang.