



DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto, M. (2021) *Buku Ajar Kimia Pangan*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Apriyanto, M. (2022) *Pengetahuan Dasar bahan Pangan*. Banten: CV. AA. Rizky.
- Arifiansyah, M., Wulandari, E. dan Chairunnisa, H. (2015) ‘Karakteristik Kimia (Kadar Air Dan Protein) Dan Nilai Kesukaan Keju Segar Dengan Penggunaan Koagulan Jus Jeruk Nipis, Jeruk Lemon Dan Asam Sitrat’, *students e-Journal*, 4(1). Available at: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/5816>.
- Augustyn, G.H., Breemer, R. dan Lekipiouw, I. (2016) ‘Analisa Kandungan Gizi Dua Jenis Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Sebagai Bahan Pangan Masyarakat Kecamatan Mola, Kabupaten Maluku Barat Daya’, *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), pp. 26–31. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.1.26>.
- Chandra (2013) *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat, Lembaga Penelitian dan Pengadain kepada Masyarakat*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian (2021) *Buku Lapang Budidaya Mangga*. Jakarta.
- Dwiari, S.R. *et al.* (2008) *Teknologi Pangan Jilid 1*. 1st edn. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Dwiyono, K. *et al.* (2014) ‘Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) Studi Kasus di Madiun, Jawa Timur’, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 24(3), pp. 179–188.
- Fellows, J. (1998) *Food Processing Technology Principle and Practice*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Jahurul, M.H.A. *et al.* (2015) ‘Mango (*Mangifera indica L.*) by-products and their valuable components: A review’, *Food Chemistry*, 183, pp. 173–180. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.046>.
- Khotimah, K. dan Nur, A.M. (2017) ‘Studi Pengolahan Tepung Biji Mangga Menggunakan Metode *Blanching* dan Suhu Pengeringan yang Berbeda’, *Buletin Loupe*, 14(01).



- Kucharski, H.Julek Zajac (2009) *Handbook of Vitamin C Research Daily requirements, Dietary Sources and Adverse Effects*. New York: Nova Biomedical Books.
- Kusumawati, D.D., Amanto, B.S. dan Muhammad, D.R.A. (2012) ‘Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)’, *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), pp. 41–48. Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Lisianti, D., Saragih, B. dan Rachmawati, M. (2022) ‘Pengaruh suhu pengeringan terhadap rendemen, karakteristik organoleptik dan fisik-kimia tepung jagaq (*Setaria italica* L.)’, *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), pp. 115–121. Available at: <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.2022.8108.115-121>.
- Muntikah, M. (2017) *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Negri, L.K. (2016) ‘Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit Terhadap Mutu tepung Bentul (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)’, *Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang*, pp. 31–48.
- Nelson, D. dan Cox, M. (2017) *Lehninger Principles Of Biochemistry fourth edition*. English: W.H. Freeman and Company.
- Purwanto, C., Ishartani, D. dan Rahadian, D. (2013) ‘Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Dengan Perlakuan *Blanching* Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)’, *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), pp. 121–130. Available at: www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Qalsum, U., Diah, A.W.M. dan Supriadi, S. (2015) ‘Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Jenis Gadung’, *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), pp. 168–174. Available at: <https://doi.org/10.22487/j24775185.2015.v4.i4.7867>.
- Rahman, S. (2022) *Buku Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogaykarta: deepublish.
- Rahmawati, A.Y. dan Sutrisno, A. (2015) ‘Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional:



- Kajian Pustaka’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 1152–1159.
- Rani, H., Zulfahmi dan Widodo, Y. (2019) ‘Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring’, *Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), pp. 188–196.
- Safitri, P.E. *et al.* (2023) ‘(Musa paradisiaca Linn) TERHADAP SIFAT KIMIA (The Effect of the Making Method of Kepok ’ s Banana Peel Flour (Musa paradisiaca Linn) on Chemical Properties)’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), pp. 6–15.
- Saptomi, A. (2017) *KAJIAN PENGGUNAAN ASAM ASKORBAT DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KUALITAS BERAS SIGER DARI UBI KAYU*. Bandar Lampung.
- Siddiq, M. (2017) *Handbook of Mango Fruit, Handbook of Mango Fruit*. United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd All. Available at: <https://doi.org/10.1002/9781119014362>.
- Sobari, E. dan Agrotekuini, T. (2019) *Dasar - dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Subang: POLSUB PRESS.
- Solís-Fuentes, J.A. dan Durán-de-Bazúa, M. del C. (2020) *Mango Seed: Mango (*Mangifera indica* L.) Seed and Its Fats, Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention*. Mexico: Elsevier Inc. Available at: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818553-7.00008-5>.
- Statistik, B.P. (2022) *Produksi Tanaman Buah - buahan 2021, bps.go.id 15 Maret 2023*. Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> .
- Suryani, E. dan Muhardina, V. (2016) ‘Pengaruh Konsentrasi Asam Askorbat dan Waktu Perendaman terhadap Kadar Air dan Bilangan Peroksida pada Minyak Kopra’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(1), pp. 29–32. Available at: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v8i1.5252>.
- Syafutri, M.I. *et al.* (2020) ‘Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)’, *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 4(2), pp. 103–111. Available at: <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>.
-



Laporan Hasil Penelitian
“Pembuatan Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*) dengan
Metode *Blanching* dan Penambahan Asam Askorbat”

- Wahyudiati, D. (2017) *Kependidikan mipa*. Mataram: Leppim Mataram.
Wahyuni, S. (2017) *Biokimia Enzim dan Karbohidrat*. Sulawesi: Unimal Press.
Winarno, F.G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.