

DAFTAR PUSTAKA

- Fauziyah. (2014). *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Bayam (Amaranthus Spp) Pada Hasil Jadi Kulit Pangsit Abstrak. 3.*
- Hidayati, N., Rosawanti, P., Yusuf, F., & Hanafi, N. (2017). Kajian Penggunaan Nutrisi Anorganik terhadap Pertumbuhan Kangkung (*Ipomoea reptans Poir*) Hidroponik Sistem Wick. *Daun: Jurnal Ilmiah Pertanian Dan Kehutanan*, 4(2), 75–81. <https://doi.org/10.33084/daun.v4i2.81>
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., Wijaya, H., & Samarinda, A. F. (2016). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays L .*) Dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max (L .) Merrill*). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111–119.
- Joko Sumbodo, Ulfah Amalia, L. P. (2019). *Peningkatan Gizi Dan Karakteristik Kerupuk Pangsit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Effect of Tilapia (Oreochromis niloticus) Bone Powder Addition to The Characteristic of Wonton Crackers. 4(June), 2019.*
- Kaswanto, I. N., Desmelati, & Dewita, A. D. (2019). Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 141–150.
- Ketaren, S. 2008 . Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kristanti Novita Sari, F. A. (2014). Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli (*Brassica Oleracea Var . Italica*) Panggang. 3, 378–385.
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Lukis, P. A. (2015). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kualitas Minyak Goreng Kemasan Kelapa Sawit. *Jurnal Wiyata*, 2(2), 162–168.
- Mursalina, Siti Morin Sinaga, J. S. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical*, 1(1), 2.
- Nur Rahmah, Mohammad Wijaya, P. (2015). *Nur Rahmah , Et al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 1 (2015) : 69-75 69 Rekayasa Media Tanam Terhadap Pertumbuhan, Kelangsungan Hidup Dan Produksi Sayuran Nur. 1, 69–75.*
- Prianggorowati, R. (2013). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Dan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kulit Pangsit. *Jurnal Tata Boga*, 2(3).

- Prianggorowati, R. (2015). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L) Dan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kulit Pangsit. 4(2).
- Priyanti, E., Triastuti, U. Y., & Aini, N. A. (2019). Kajian Uji Sensori Roll Cake Kangkung "Rollkeka" Dengan Variasi Jumlah Tepung Kangkung. *Agromedia*, 37(2), 106–112.
- Putro, J., Budiastira, I., & Ahmad, U. (2012). Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus* SP.). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1), 21827.
- Robby Candra Purnama, Agustina Retnaningsih, I. A. (2019). *Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal*, 18(1), 212–214.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Statistik, B. P. (2020). Luas Panen Tanaman Sayuran Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman (ha). Retrieved February 10, 2021, from <https://mojokertokab.bps.go.id/statictable/2020/06/18/181/luas-panen-tanaman-sayuran-menurut-kecamatan-dan-jenis-tanaman-ha-2018-dan-2019.hm>
- Syefanis, A., Proklamasiningsih, E., & Budisantoso, I. (2019). Pertumbuhan Dan Kandungan Vitamin C Tanaman Kangkung Darat (*Ipomoea Reptans* Poir) Pada Media Zeolit Dengan Penambahan Asam Humat. *Bioeksakta : Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 1(2), 61. <https://doi.org/10.20884/1.Bioe.2019.1.2.1707>
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar Serat Pangan, Proksimat, Dan Energi Pada Mie Kering Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Dietary Fiber , Proximate And Energy Content Of Dry Noodles Substituted By Purple Sweet. *Ilmu Gizi Indonesia*, 02(01), 1–6.