

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, A., Wahyuningtyas, D., & Sukmawati, P. D. (2020). Pembuatan *Edible Film* dari Pati Kulit Singkong Menggunakan *Plasticizer* Sorbitol dengan Asam Sitrat Sebagai *Crosslinking Agent* (Variasi Penambahan Karagenan dan Penambahan Asam Sitrat). *Jurnal Inovasi Proses*, 5(2), 46–56.
- 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>
- Herdhiansyah, D., Asriani, A., Sakir, S., Rejeki, S., & Suwarjoyowirayatno, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 219. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v5i2.7782>
- Indah, L., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2023). Kajian Kualitas Fisik *Edible Straw* dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(2), 53–60. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2023.011.02.1>
- Irene, Sefi, Ivo, & Via. (2021). *Diet Sehat dengan Makanan Tinggi Serat*. Guepedia.
- Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., & Sanger, G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 50. <https://doi.org/10.35800/mthp.8.2.2020.28317>
- Lantara, D., Kalla, R., & Asnawi, I. (2019). Produksi Akrolein Dengan Proses Degradasi Menggunakan Gelombang Suara. *Journal of Chemical Process Engineering*, 4(2), 97–102. <https://doi.org/10.33536/jcpe.v4i2.469>
- Maryoto, A. (2008). Manfaat Serat Bagi Tubuh. In Sulistiono (Ed.), *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. CV. Pamularsih.

- Necas, J., & Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A review. *Veterinarni Medicina, 58*(4), 187–205. <https://doi.org/10.17221/6758-VETMED>
- Nisa, R. C., Mariani, & Ngurah, S. I. G. A. (2023). Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) pada Pembuatan Taro Flakes Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Dan Sains, 3*(8), 873–892. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v3i8.980>
- Nuraviani, E., & Destiana, I. D. (2021). Pemanfaatan Buah dan Kulit Nanas Subang (*Ananas comosus* L. Merr) Subgrade sebagai *Edible Drinking Straw* Ramah Lingkungan. *Jurnal Teknotan, 15*(2), 81. <https://doi.org/10.24198/jt.vol15n2.3>
- Nurfadilah, N., Yuntarso, A., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth, 3*(2), 37. <https://doi.org/10.51804/jsh.v3i2.601.37-41>
- Nurjanah, 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. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v10i1.21545>
- Nurmilla, A., & W, H. A. (2021). Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Alga Merah (*Eucheuma Spinosum*). *Jurnal Riset Farmasi, 1*(1), 24–32. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.44>
- Panasea. (2021). *Budidaya Tanaman Singkong dan Peluang Bisnisnya* (T. Elementa (ed.)). Elementa Media.
- Pranata, C., Silalahi, J., . Y., & Cintya, H. (2022). Effect of Processing Various Types of Rice on Carbohydrate Levels. *Jurnal Farmasimed (Jfm), 5*(1), 1–4. <https://doi.org/10.35451/jfm.v5i1.1111>
- Pratita, A. T. K., Meri, M., & Fathurohman, M. (2021). Analisis Kadar Serat Pati Termodifikasi Lentil Merah Dan Lentil Hitam. *Jurnal Kesehatan Bakti*

*Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 21(2), 1. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v21i2.747>

Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan Digunakan Sebagai Agen Pengental Dan Penstabil Terutama Pada Produk Makanan. *Farmasetika.Com (Online)*, 4(5), 146–154.

Purnavita, S., Subandriyo, D. Y., & Anggraeni, A. (2020). Penambahan Gliserol terhadap Karakteristik Bioplastik dari Komposit Pati Aren dan Glukomanan. *Metana*, 16(1), 19–25. <https://doi.org/10.14710/metana.v16i1.29977>

Rahayu, A., Rosti, Sartika, G. ., Tendrita, M., & Hidayanti, U. (2022). Edukasi Bahaya Sampah Plastik. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 56–67.

Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan *Dietary Fiber*. *Farmaka*, 16(2), 152–165. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/jf.v16i2.17790>

Rino, N., Pandiangan, G., Rosidah, A. A., & Irawan, H. (2024). Sifat Daya Serap Air dan Kekuatan Tarik Komposit Epoksi Berpenguat Serat Sabut Kelapa. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan IV*, 2–8.

Rohmah, D. U. M., Luketsi, W. P., & Windarwati, S. (2020). Analisis Organoleptik Edible Straw Dari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) Subgrade Varietas Queen. *Agrointek*, 14(1), 24–35. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.5787>

Rohmah, D. U. M., Windarwati, S., & Luketsi, W. P. (2019). Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Sorbitol Pada Kuat Tarik *Edible Straw* Dari Nanas Subgrade. *Agroindustrial Technology Journal*, 3(2), 70. <https://doi.org/10.21111/atj.v3i2.3807>

Sakalaty, E., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan dari

- Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Chemistry Progress*, 14(2), 146.  
<https://doi.org/10.35799/cp.14.2.2021.38960>
- Sari, F. D. N., & Astili, R. (2020). Pendampingan Produksi Kulit Singkong Menjadi Mocaf pada UD. Kreasi Lutvi. *Community Engagement & Emergence Journal*, 1(2), 90–97.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.37385/ceej.v1i2.116>
- Sasongko, A., Lumbantobing, D. F. H., & Rifani, A. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong untuk Produksi Oligosakarida melalui Hidrolisis Kimiawi. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(1). <https://doi.org/10.32487/jst.v5i1.586>
- Siregar, S. N. (2019). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- SNI, S. N. I. (2006). Standar Nasional Indonesia SNI Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *Standar Nasional Indonesia*, 2(1), 18.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Wahyani, Mustabi, J., & Asriany, A. (2021). Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar Silase Pakan Komplit Berbahan Dasar Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Pada Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin Nutrisi Dan Makanan Ternak*, 15(2), 10–20.  
<https://journal.unhas.ac.id/index.php/bnmt/article/view/19460/>
- Wibowo, A. T., & Andaka, G. (2019). Pengaruh Penambahan Gliserin Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kuat Tarik, Kemuluran, Biodegradasi Pada Proses Pembuatan Plastik Biodegradable Dari Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Inovasi Proses*, 4(1), 8–13.
- Widyastuti, P. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Bahan Bakar Bioetanol Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(1), 41–46. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jkomtek.v11i1.19752>

Winarno, S. T. (2019). *Cara Praktis Membuat Beberapa Produk Argibisnis*  
(Fungky (ed.)). Uwais Inspirasi Indonesia.