

## DAFTAR PUSTAKA

- A., M. (2012). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai. 1-135.
- A.N Mukhlisah, I. I. (2017, april). Physical, Microbial, and Chemical Qualities of Dangke Produced by Different. 65- 66. doi: <https://doi.org/10.5398/medpet.2017.40.1.63>
- Ahmad. (2023). *Pengaruh Pemberian Dangke Terhadap Kadar Glukosa dan Profil Lipid Tikus yang Diinduksi Diet Tinggi Lemak dan Fruktosa*. Universitas Hasanuddin, Program Studi Ilmu Biomedik, Makassar.
- Amertaningtyas, D. (2011). Pengolahan kerupuk "Rambak" kulit di indonesia. *Jurnal ilmu - ilmu Peternakan*.
- Arifin, H. (2024). *Gelato Tape Singkong*. Politeknik Pariwisata Makassar, Program Studi Manajemen Tata Boga, Makassar.
- Azwar, S. (2015). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Constance Classen, D. H. (1994). *The Cultural History of Smell*. Routledge.
- Dyah Nurul Afiyah, E. R. (2016, Oktober). Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu dengan Taraf Pemberian Baking Powder yang Berbeda. *jurnal Fillia Cendikia, Volume 1, no.2*, 34-49.
- Fauzi, M. (2012). *Praktek Produksi Kerupuk Susu "Milk Cracker"*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Gustavo V. Barbosa-Cánovas, H. V.-M. (1996). *Dehydration of Foods* (Food engineering series: food science and technology/food engineering and processing ed.). Springer Science & Business Media.
- Hartel, D. R. (1997). *Principles of Food Processing" 1th*. Chapman & Hall.
- Hatta Watniyahti, M. B. (2014, maret). Praktek Sanitasi Higiene pada Usaha Pengolahan Dangke Susu Sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Jurnal Veteriner, Vol. 15 No. 1:147-155*, 148.
- Hidjen, A. S. (2017). *Food Structure and Fuction*. Springer.

- Ilzi Adrolis SNR, R. W. (2023, Desember). Smart Food dehydrator Berbasis IOT untuk Menghasilkan Cemilan Sehat. *Journal of Information Technology and Computer Science (INTERCOMS)*, vol,4 no.2, 954-958.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk & keripik Bahan Pangan*. Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia: Badan penerbit UNM.
- Khaliq, M. I. (2022). *Diversifikasi Dangke Sebagai Cream Cheese*. Politeknik Pariwisata Makassar, Program Studi Manajemen Tata Boga, Makassar.
- Legowo, A. M. (2005). Diversifikasi Produk Olahan Dengan Bahan Baku Susu. *Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pemerintah Provinsi Jawa Tengah* (p. 12). Semarang: Universitas diponegoro, Fakultas Peternakan. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/21249/1/1141-ki-fp-05.pdf>
- M. Meilgaard, G. C. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Majk, C. (2024, mei 31). *Chef.Majk*. Retrieved from <https://www.instagram.com/chef.majk>:  
<https://www.instagram.com/reel/C7ohWqpIkCd/?igsh=MXh1ZXY1OXAychHycg==>
- Malaka, R. B. (2015). Karakteristik dan Mekanisme Gelatinasi Curd Dangke Melalui Analisis Fisiko Kimia dan Froksruktur. 56-62.
- Marrone, T. (2018). *The Beginner's Guide To Dehydrating Food*. (D. B. Cusson, Ed.) North Adams: Storey Publishing.
- Marwah. (2018). Kerupuk Inovasi Dangke. In D. Werdiono (Ed.), *Wirausaha Muda Mandiri* (p. 1). Malang Jawa Timur: Kompas.Id.
- McClements, D. J. (2016). *Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques*. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton,.
- Narbuko, C. A. (2004). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Pt. Bumi Aksara.
- Narita Amni Rosadi, S. N. (2023, Agustus). Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon menggunakan Alat Dehydrator Bagi kelompok Inkubator Bisnis Teknologi (ITe) Unizar . *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, vol,4 no.3, 571-580.

- Natsir Abduh, T. M. (2018). Produksi Usaha Kripik Dangke di Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. *Peluang dan tantangan pengabdian kepada masyarakat yang inovatif di era kebiasaan baru*.
- Norton, S. A. (2015). Rheological and Textural Properties of Xhantan Gum Solution and Gels. *Journal of Food Hydrocolloids* .
- Pancarany, D. A. (2019). *Analisis Keuntungan dan Kelayakan Usaha Produk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang*. Skripsi, Universitas Negeri Makassar, Program Studi Ekonomi Pembangunan, Makassar.
- Prepping, C. (2022). The Ultimate Food Dehydrator Guide. United States of America: City Prepping. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=Zl4wTcCPJu0&t=784s>
- Ratminingsih, N. M. (2010). Experimental Research in Second Language Instruction. *prasi, vol.6*, 30.
- S, H. S. (2021). *Metodologi Penelitian*. (M. Dr. Ir. Try Koryati, Ed.) Indonesia: Penerbit KBM Indonesia.
- Satria Pinandita, S. D. (2024). Analisa Mesin Pengering Makanan Food Dehidrator Menggunakan Sensor. *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Elektro, volume 18, no 01*, 98.
- Siyoto, S. . (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Smith, R. L. (2015). *Theory and Practice*. Wiley.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Retrieved from <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jukung/article/view/4665>
- Sugiyono. (2016). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Whistler., J. N. (2009). *Starch: Chemistry and Technology" (3rd Edition)*. Academic Press.
- Willenberg, B. (2021, januari). Introduction to Food Dehydration. *Journal of Nutrition an Health, 2*.

Wirdayanto, B. (2018). *Identifikasi Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Berwarna Yang Di Jual Dipasar Tanjung Anyar Kota Mojokerto*. Sekolah Tinggi Ilmu kesehatan Insan Cendekia Medika , Program Studi Analisis Kesehatan, Jombang.