

DAFTAR PUSTAKA

- Aralas, S., Maryati, M., dan Mohd, B.A.F. 2009. *Antioxidant properties of selected salak (Salacca zalacca) varieties in Sabah, Malaysia*. Nutrition and Food Science Journal 39 (3). 243-250.
- Arifin Z. 1999. Kajian proses pembuatan manisan kering anggur bali (Alphonso lavallo). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Asmawati, Hamzan Sunardi dan Syirril Ihromi, 2018. *Kajian Presentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah*. Jurnal AGROTEK Vol.5 No.2 Hal. 102-203
- Buntaran W, Astirin OP, Mahajoeno E. 2011. *Pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap karakteristik manisan kering tomat (Lycopersicon esculentum)*. Jurnal 8(1): 1-9.
- Dian Ape, 2011. <https://dianape.files.wordpress.com/2011/02/blansing.pdf>
<https://zaiifbio.wordpress.com/2012/12/27/proses-blanching-pada-industri-pangan/>.
- De Mann, J.M 1989. *Principle of food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., West Port. Connecticut.
- Effendi, Z., Elekrika, F., Surawan, & Winarto. (2015). *Effect of blanching and drying methods on physicochemical properties of orange sweet potato flour (Ipomoea batatas L.)*. Jurnal Agroindustri, 5(2), 109–117.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice 2nd ed.* CRC Press LLC. USA.
- Fubar. 2011. *Browning, Blanching dan Pasteurisasi*. <http://fubar-fuckedupbeyondalirecognition.blogspot.com/browning-blanching-dan-pasteurisasi.html> [13 Juli 2015]
- Gardjito, M., Handayani, W., Salfarino. 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta : Prenamedia Group.
- Hamzah, F. 2010. *Mutu Manisan Kering Naga (Hylocereus Polyrhizus)*. Riau: Universitas Riau.

- Herawati, W. Titi Chasanah, Kamsinah. 2012. *Karakteristik Salak Lokal Banyumas (Salacca Zalacca (Gaert) Voss) Sebagai Upaya Pelestarian Spesies Indigenous*. Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan II Purwokerto.
- Hidayati, N. 2011. *Penambahan Salak Jawa Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Jenang Salak Pondoh*. Yogyakarta: Akademi Pertanian Yogyakarta.
- Kosenda. 2005. *Pengaruh Pemberian Lapisan Lilin Terhadap Laju Respirasi Buah Alpukat*, Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Samratulangi.
- Lestari, Devi. 2017. *Substitusi Bubuk Biji Salak dan Bubuk Kopi Arabika dalam Pembuatan Bubuk Kopi*. Jurnal. Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 : 15-24.
- Londa, H. (2018). *Dampak Sosial petani Salak*. Banca, Enrekang. (Mawaddah, Interviewer).
- Mandei, H. Judith. 2011. *Teknologi Pembuatan Manisan Buah Salak*. Manado: Balai Riset dan Standardisasi Industri
- Maulidiah, A., D. Hidayati, dan S. Hastuti. 2014. *Analisa karakteristik manisan kering salak (Salacca edulis) dengan lama perendaman dan konsentrasi larutan gula*. Jurnal Agrotek 8 (1): 23-31.
- Malomo, O., Jimoh, M.O., Adekoyeni, O.O., Soyebi, O.E., & Alamu, E.A. (2013). *Effect of blanching and unblanching on rheological properties of sweet-potato bread*. Academic Research International, 4(3), 24-47.
- Muchtadi, Tien R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Pantastico, Er. B. 1989. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. The Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 906 Halaman.
- Pujimulyani, Raharjo, S., Marsono, Y. & Santoso, U. (2010). *Pengaruh blanching terhadap aktivitas antioksidan, kadar fenol, flavonoid, dan tanin terkondensasi kunir putih*. Jurnal Agritech, 30(3), 141–147.
- Putri, W. 2011. *Proses Produkdi Salak Kurma (SALAKUR) sebagai Upaya Diversifikasi Produk Olahan Pangan*. Perpustakaan Uns.Ac.Id

- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., Her, N., & Parnanto, R. (2016). *Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9(1), 71–83.
- Pratiwi, I. 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Kering pepaya (Carica Papaya)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Qhoiriyah, N.N., 2018 *Karakterisasi Morfologi Salacca Zalacca (Gaertner) Voss*. 02(07) :2599-3011.
- Rumah Budidaya. 2020. <https://rumahbudidaya.co.id/cara-budidaya-salak/>. MbahGuru.Co.Id.
- Rosyida, F., & Sulandri, L. (2014). *Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (Borassus flabellifer)*. EJournal Boga, 3(1), 297–307.
- Santosa, B. 2000. *Penentuan Umur Petik dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Sleman Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan buah*. Penebar. Jakarta.
- Septya, S., I. Suhaidi, dan Ridwansyah. 2017. *Pengaruh konsentrasi gula dan lama penyimpanan terhadap mutu manisan basah batang daun pepaya*. Ilmu dan Teknologi Pangan 5: 73-80.
- Setiawan, Y., 2005. *Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao (Cocoa Butter) dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Mutu Produk Cokelat Batang*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sitohang, A. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pada Pembuatan Sirup Markisa Kering*. Medika Unika Tahun 26 No. 87 Edisi I
- SNI No. 1718, 1996. *Syarat Mutu Manisan* . Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Syarief R, Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.

- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana., Wunga, F.2020. *Evek Variasi Suhu dan Waktu Blanching pada Kualitas Manisan Nangka Kering(Artocarpus heterophyllus)*. Teknologi Pangan 11, (1): 27-33.
- Tjahjadi, N. (1989). *Panduan Praktis Pemerhati Salak*. Jakarta: Penerbit Kansius. Hlm. 27.
- Triariyani, W., Ibdal, Handayani, R. 2020. *Evaluasi penerapan sanitasi pada proses pengolahan produk manisan salak pondoh di UMKM Sarisa Merapi Sleman, Yogyakarta*. Pustaka Kesehatan Vol. 10 (1).
- Winarno, F. G. ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari S, Y. B. dan K. D. T., 2012. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.)*. Jurnal Biogenesis, Vol. 8,(2), 23–30.
- Yulvizar, C., 2011, *Efektivitas Pengolahan Limbah Cair dalam Menurunkan Kadar Fenol di Rumah Sakit Umum Daerah dr.Zainoel Abidin (RSUDZA) Banda Aceh, Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Biologi Edukasi, vol.3, no.2, pp.9-15.
- Yunus, M., S. Wahyuni, dan Hermanto. 2017. *Uji Organoleptik Produk Yogurt Dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu Pada Proses Pembuatan Wikau Maombo*. J. Sains dan Teknologi Pangan. 2(3):554-561.