

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H., Sukandar, E. Y., Ibrahim, S., & Adnyana, I. K. (2010). Acid Compound In Ethylacetate Extract Of Snake Fruit Var. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1), Agromedia, R. (2007). Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Budidaya Salak.
- Andei, H.J. (2011). Teknologi Pembuatan Manisan Buah Salak. Manado. *Balai Riset Dan Standardisasi Industri*.
- Arivianti, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Kultivar Pondoh, Nglumut Dan Bali Serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total Dan Vitamin C. *Agritech*, 33(3), 324-333.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. *Penerbit Tarsito, Bandung*.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H Fleet, M. Wooton, (2010). Ilmu Pangan. Diterjemahkan Oleh Purnomo Dan Adiono. *Universitas Indonesia Press, Jakarta*.
- Budiardjo, M., Politik, D. D. I., Revisi, E., & Penerbit, P. T. (1998). Gramedia Pustaka Utama.
- Daud, I. (2001). Salak, Palembang Asli Anak Negeri.
- Hendrastya, H. K. (2003). Tepung Labu Kuning Pembuatan Dan Pemanfaatannya. *Yogyakarta: Kanisius*.
- Hortikultura, D. J. (2013). Perkembangan Produksi Tanaman Sayuran Periode 2008-2012.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.
- Khairiah, K. (2017). Pemanfaatan Salak Bongkok (*Salacca Edulis Reinw*) Sebagai Diversifikasi Pengolahan Pangan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Lokal. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 5(2), 45-50.
- Khairiah, K. (2017). Pemanfaatan Salak Bongkok (*Salacca Edulis Reinw*) Sebagai Diversifikasi Pengolahan Pangan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Lokal. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 5(2), 45-50.
- Leni Herliani Afrianti, L. H. A. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Ca (Oh) 2 Terhadap Karakteristik Kurma Salak Varietas Bongkok (Salacca Edulis Reinw)* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Noerhartati, E., Rahayuningsih, T., & Feriyani, N. V. (2001). Pembuatan Selai Salak (*Salaca Edulis Reinw*); Kajian Dari Penambahan Natrium Benzoat Dan Gula Yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Bifidum In Mayonnaise Sauce. *Afr J Microbiol*.
- Santoso, H. B. (1993). *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius.
- Siregar, A. A., Supriana, T., & Sihombing, L. (2012). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak. *Journal On Social Economic Of Agriculture And Agribusiness*, 1(1).
- Siregar, A. A., Supriana, T., & Sihombing, L. (2012). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak. *Journal On Social Economic Of Agriculture And Agribusiness*, 1(1).
- Statistik, B. P. (2012). *Statistik Hortikultura: Produksi Buah-Buahan Di Indonesia*.
- Sunarjono, H. (2006). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Niaga Swadaya.
- Tessa, J., (2010), Karakterisasi Simplisia; Skrining Fitokimia Dan Uji Aktifitas Antioksidan Buah Gojiberry. *Skripsi, Fakultas Farmasi. Universitas Sumatra Utara. Medan*.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan Dan Gizi*, Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Pt Gramedia Pustaka Utama Press, Jakarta, Indonesia.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan Gizi. Edisi Kedua. Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*.
- Wirakartakusumah, A., Subarna, M. A., Dahrul, S., & Siti, I. (1992). *Peralatan Dan Unit Proses Industri Pangan. Petunjuk Laboratorium*.
- Zanora, Y. (1999). Penentuan Lama Perendaman Dalam Kalsium Hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) Dan Lama Pengeringan Manisan Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Kering. *Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung*.