

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiadi, H. (2016). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa Spp.*) Di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 1911–1924. <https://doi.org/10.32734/jaet.v4i1.1240>.
- Amendt, L. J. (2015). *Blue Ribbon Canning Jams, Preserves, Pickles, Sauces & More* (C. Mandarano (ed.)). The Taunton Press, Inc. gisslen
- Chevallier, A. (2016). *Herbal Medicine of Herbal Medicine* (3rd ed.). DK Publishing, 345 Hudson Street, New York, New York 10012. www.ebook3000.com
- Daryanto, A., & Sahara, D. (2016). Food loss in supermarkets: what can supermarkets do to reduce food loss? *Proceedings of the Crawford Fund 2016 Annual Conference*, 75–88. <https://www.crawfordfund.org/wp-content/uploads/2017/04/CF-2016-Conference-Proceedings-Daryanto.pdf>
- Gazali, A., & Munawwaroh, A. (2017). Pemanfaatan buah apel (*Malus sylvestris* Mill.) lewat matang sebagai substrat nata de apple. *Biota*, 3(2), 60. <https://doi.org/10.19109/biota.v3i2.1253>
- Goldstein, J. (2018). *Jam Session: A fruit - Preserving handbook*. Penguin Random House LCC. New York
- Gunawan, D. H., & Salim, R. (2018). Inovasi Olah Pangan Dari Pisang Di Desa Sui. Batang Kalimantan Barat.
- Hanif, Z., Zamzami, L., & Citrus, I. (2019). *INDO-HITS (Indonesian Horticultural Innovation, Technology and Science) : Sumber Daya Genetik Tanaman Buah Subtropika Potensial*.
- Hakim, L. (2015). Rempah Dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka Dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. In *Rempah*

Dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran.

Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, D. A. (2019). Karakteristik Buah Melon (Cucumis melo L.) pada Lima Stadia Kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(3), 298–305. <https://doi.org/10.24831/jai.v46i3.12660>

Humas Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2020). Pemerintah Gencarkan Konsumsi Buah Nusantara, Dorong Masyarakat Lebih Sehat di Masa Pandemi. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/448/pemerintah-gencarkan-konsumsi-buah-nusantara-dorong-masyarakat-lebih-sehat-di-masa-pandemi>

Indriani, Endang (2017). *Homemade Baking*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.

Soeprapto, H.S. (1993). Bertanam Kacang Hijau. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.

Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. (2017). Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (Citrus Lemon) Lokal DAN Impor. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*, 1(1), 30–34

Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2006). On Cooking. In Pearson Prentice Hall (Vol. 4).

Malisin, P. E. (n.d.). 67 Jam Recipes. In *Malisin, Pierre E.* Syllabear editions.

McCellan, M. (2011). *Food in Jars Preserving in Small Batches Year Round* (K. Green Wiewora (Ed.)). Running Press.

Megumi, S. R. (2018). Apel Manalagi, Rajanya Apel Lokal dari Malang. *Apel Manalagi, Rajanya Apel Lokal Dari Malang*. <https://doi.org/10.24831/jai.v46i3.12660>

M.Siregar, T., Cahyana, H., & Cindy. (n.d.). *PEMANFAATAN UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas (L.) Poir.) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN ANTIOKSIDAN PADA PEMBUATAN MARSHMALLOW UTILIZATION OF*

*PURPLE SWEET POTATO (Ipomea batatas (L.) Poir.) AS NATURAL
FOOD COLORANT AND ANTIOXIDANT IN MARSHMALLOW.*

- Mojaharul Islam, M., Zhang, M., Bhandari, B., & Guo, Z. (2019). A Hybrid Vacuum Frying Process Assisted By Ultrasound And Microwave To Enhance The Kinetics Of Moisture Loss And Quality Of Fried Edamame. *Food and Bioproducts Processing*, 118, 326–335
<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2019.10.004>
- Mustafa, A., & Elliyana, E. (2009). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. *Journal of Agroindustrial Technology*, 19(1), 3160.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/2126> .
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 60–67.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 1(3), 147.
<https://doi.org/10.36722/sst.v1i3.52>
- Peacock, D. (2010). Traditional Country Preserving From freezing and drying to jams and pickles, how to preserve fruit and vegetables at home. In D. Peacock (Ed.), *Constable & Robinson Ltd.* Constable & Robinson Ltd. Diakses dari www.constablerobinson.com.
- Purwati (2016). *Membuat Aneka Olahan Selai*. Jakarta: Wahyu Agria
- Pulu, H., & Herfan, T. W. (Eds.). (2014). *Selai Plus manisan & Gula - Gula*. Pt Gaya Favorit Press.
- Republika. (2019). *Mengurangi Food Waste*. PT Republika Media Mandiri.
<https://www.republika.id/posts/10944/mengurangi-food-waste>
- Result, F., & Arifin, A. Z. (2018). *Pembuatan Cuka Apel Terhadap Kualitas*. 9(1), 34–40.

- Salem, I. S. G., Sanly, & Natasia, T. T. (n.d.). *Buku Resep Kreasi Baru Varian Selai*.
 Setiawan, M. A., & Retnoningrum, M. D. (2019). Aktivitas Antibakteri Biji Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 5(1).
<https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v5i1.7989>
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Taste of Home. (2015). *Taste of Home Jams, Jellies, Pickles & More* (J. Briggs & M. Rozumalski (Eds.)). RDA Enthusiast Brands, LLC.
- Sularno, I. D. A.. (2017). Respons Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah terhadap Penambahan Konsentrasi Pupuk Organik dan Pengurangan Dosis Pupuk Anorganik. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ*, 115–126.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. 19(4), 320–326. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/85/103>.
- Umar, R. Z. (2017). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. *Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar*, 1–40.
- Wiley (2016). *Professional Baking* (7 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ziedrich, L. (2009). The Joy Of Jams, Jellies, And Other Sweet Preserves 200 Classic and Contemporary Recipes Showcasing the Fabulous Flavors of Fresh Fruits. In L. Ziedrich (Ed.), *The Harvard Common Press* (Vol. 66). The Harvard Common Press. Diakses dari www.harvardcommonpress.com.
- Zulkarnain, M. (2016). Kulinologi Indonesia.VIII, 31. Diakses dari <https://www.iuli.ac.id/wp-content/uploads/2016/11/Parameter-mutu-butter-min.pdf>

19 - 10 - 2020 <https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>

