

DAFTAR PUSTAKA

- Ahn, H. S., Tae, I. J., Joo, Y. L., Seong, G. H., Lim, Y. ho, & Park, D. K. (2002). *Antioxidative Activity of Persimmon and Grape Seed Extract, In Vitro and In Vivo*. *Nutres*. 2(11), 1265–1273. Diakses Dari: [https://doi.org/10.1016/S0271-5317\(02\)00429-3](https://doi.org/10.1016/S0271-5317(02)00429-3)
- Algieri, B., Aquino, A., & Succurro, M. (2018). International competitive advantages in tourism: An eclectic view. *Tourism Management Perspectives*, 25(October 2017), 41–52. Diakses Dari: <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.11.003>
- Arikunto. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arti, I. M., & Manurung, A. N. H. (2018). Pengaruh Etilen Apel Dan Daun Mangga Pada Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Pertanian Presisi*, 2(2), 77–88. Diakses Dari: <https://doi.org/10.35760/jpp.2018.v2i2.2514>
- Aulia, N. K., Novita, N., & Andri, P. W. (2020). Analisis Faktor Penyebab Kerusakan Berka Srekam Medis Di Rumah Sakit Universitas Airlangga. *J-REMI: Jurnal Rekam Medik Dan Informasi Kesehatan*, 1(3), 364–373.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2015). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan* (Issue November).
- Binawati Ginting, Tonel Barus, Lamek Marpaung, P. S. (2013). Subtitusi Buah Sukun (*Artocapus altilis* Forst) Dalam Pembuatan Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Gapplek Berprotein Subtitution. *Jurnal Seminar Nasional Kimia*, 2(November), 174–177.
- Cokorda, I. R. M., Ni, M. S., & Ni, W. S. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Traditional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128–135.
- Danny, S. (2001). *Persiapan Lahan dan Sarana Penunjang untuk Garam dan Tambak*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Febrian, Y. K. (2015). *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 WONOSARI*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fellyanus, H. O. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish
- Handayani, S. (2013). *Tehnik Pembuatan Mie Sehat*. (Disertasi Doktoral Tidak

Terpublikasi) Universitas Negeri Yogyakarta.

- Hartanto, E. S. (2012). Kajian Penerapan Sni Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14(2), 164. Diakses Dari: <https://doi.org/10.31153/js.v14i2.97>
- Hayati, P. K. D., Sutoyo, S., Herawati, N., Suliansyah, I., Marta, N., & Kuswandi, K. (2018). Transfer Teknologi Sambung Menggunakan Anakan (*Root-sucker*) Sebagai Batang Bawah Untuk Propagasi Tanaman Kesemek Di Batu Bagiriek Alahan Panjang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 1(3), 11–17. Diakses Dari: <https://doi.org/10.25077/hilirisasi.1.3.11-17.2018>
- Henny, M. U. (2018). Analisis Unsur Manajemen Dalam Pengolahan Rekam Medis Di Rumah Sakit TNI AU ROESMIN NURJADIN. *Jurnal Kesmas*, 1(1), 20–25.
- Heras, R. M. ., Amigo-Sánchez, J. C., A. Heredia, M. L., & Castelló, A. A. (2017). *Influence of drying process and particle size of persimmon fibre on its physicochemical, antioxidant, hydration and emulsifying properties. J Food Sci Technol.*, 54(9), 2902–2912. Diakses dari: <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2728-z>
- Hiola, S. K. Y. (2018). *Teknologi Pengolahan Sayuran* (A. Mawardi (ed.)). Makassar: CV Inti Mediatama. Diakses dari: <https://doi.org/978-602-52225-8-0>
- Holdeman, Q. L. (2003). *Persimmons for Lousiana's Children – Young and Old*.
- Isnindar, Setyowati, E. P., & Wahyuono, S. (2011). Aktivitas Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki L.F*) Dengan Metode DPPH (2,2-DIFENIL-1 PIKRILHIDRAZIN). *Majalah Obat Tradisional*, 16(162), 63–67.
- Juwitaningtyas, T., & Khairi, A. N. (2018). Identifikasi Pengaruh Umur Simpan dan Antioksidan Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Kadar Air Pada Mie Tapioka Basah. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), 21–27. Diakses Dari: <http://dx.doi.org/10.26555/chemica.v5i1.9891>
- Kementrian Pariwisata. (2014). *Statistik Profil Wisatawan Nusantara*. Jakarta: Kementrian Pariwisata.
- Khan, N., Shah, N., Bibi, F., Zeb, S., Khan, M., Iqbal, J., Ghafoor, F., Rawan, S., Ahmad, T., Ullah, F., Faisal, S., & Anwar, U. (2016). *Post-harvest life of Persimmon (Diospyros kaki L.) as affected by coating materials and storage intervals. Pure and Applied Biology*, 5(4), 963–970. Diakses Dari: <https://doi.org/10.19045/bspab.2016.50122>
- Kim, J. H., Chung, I. K., Kim, H. Y., & Kim, K. M. (2018). *Comparison of the quality of dried persimmon (Diospyros kaki THUNB.) treated with medicinal*

plant extracts and food additives. Food Science and Nutrition, 6(8), 1–8.
Diakses dari: <https://doi.org/10.1002/fsn3.673>

Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.

Liamnimitr, N., Thammawong, M., Techavuthiporn, C., Fahmy, K., Suzuki, T., & Nakano, K. (2018). *Optimization of bulk modified atmosphere packaging for long-term storage of “Fuyu” persimmon fruit. Postharvest Biology and Technology*, 135(40), 1–7. Diakses Dari: <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.07.016>

Mashar, M.F., & K. (2019). Eksplorasi dan Karakterisasi Tanaman Kesemek (*Diospyros kaki L.*) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(6), 1166–1172.

Maulana, A., Fitri, C., & Pradjwalita, P. (2020). Pola Musiman Kunjungan Wisatawan Mancanegara Ke Bali Seasonal Pattern of Foreign Tourist Arrivals to Bali. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 14(2), 73–90.

Melasari, N., Suharsi, T. K., & Qadir, A. (2018). Penentuan Metode Pematahan Dormansi Benih Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) Aksesil Cilacap. *Buletin Agrohorti*, 6(1), 59–67. Diakses Dari: <https://doi.org/10.29244/agrob.v6i1.16824>

Munarso, & Hariyanto. (2012). Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie. *Jurnal Teknologi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Nazir. (2014). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia

Noor Syahdi, Mochamad Arief Soendjoto, M. Z. (2019). Morfologi Daun Spesies Tumbuhan Yang Hidup Di Halaman FKIP, Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(3), 645.

Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Oktiarni, D., Ratnawati, D., & Anggraini, D. Z. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus sp .*) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*, 8(2), 819–824.

Ozer, M. H., Akbudak, B., & Altioğlu, I. . (2013). *Postharvest Quality Of “Hachiya” Astringent Persimmons (Diospyros Kaki L.) As Affected By Hot Water Treatment And Modified Atmosphere Packaging. Italian Journal of Food Science*, 25(1), 57–62.

Pecis, E., Levi, A., & Ben-Arie, R. (1986). *Deastringency of Persimmon Fruit By*

Creating A Modified Atmosphere in Polyethylene Bags. Journal of Food Science 1041, 51(4), 1014–1016. Diakses Dari: <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1986.tb11221.x>

Polii, F. F. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Abu Sabut Kelapa (Soda Abu) Sebagai Pengenyal Mie Basah. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(2), 136–145. Diakses Dari: <http://dx.doi.org/10.26578/jrti.v10i2.2565>

Prasetyo, T., Luh, N., & Vinaya, M. (2020). *GASTRONOMI KULINER PERANAKAN NON-HALAL DI*. 3(1), 36–45.

Prasiasa. D. (2013). *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Jakarta: Salemba Humanika.

Puspasari, K. (2017). *Aplikasi Teknologi Dan Bahan Tambahan Pangan Untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. (Disertasi Doktorat Tidak Terpublikasi) Institut Pertanian Bogor.

Putra Jatmiko, G., Estiasih, T., (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 127134.

Renngiwur, J., Lasaiba Dan, I., Mahulauw, A., Pengajar, S., Pendidikan, J., Fitk, B., & Ambon, I. (2016). Analisis Kualitas Air Yang Di Konsumsi Warga Desa Batu Merah Kota Ambon. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(2), 101.

Ridwan, H., & Ishaq, I. (2005). Kajian Sistem Usahatani Buah Kesemek (*Diosphyros kaki L.f*) Dan Permasalahannya Di Kabupaten Garut ± Jawa Barat. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 8 (1)(19), 94–110.

Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703. Diakses Dari: <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>

Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein , Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong Protein levels , Elasticity , and Hedonic Quality of Wet Noodle With Substitutes of Canna ' s Flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(April), 1–10.

Rosmauli, J. F. (2016). *Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air yang Proporsional* (Tesis Magister). Diakses Dari: <http://eprints.ums.ac.id/42380/26/NASKAH%20PUBLIKASI%20ILMIAH.pdf>

Rozana, & Lorine Tantal. (2019). Produksi Kesemek Non-Astrigensi Dengan

- Perlakuan Hot Water Treatment Dan Aplikasi Koh. *JFTA*, 1(1), 26–35.
Diakses Dari: <https://doi.org/10.24929/jfta.v1i1.688>
- Sargiman, G., & Arif, S. (2014). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Agroknow*, 2(1), 25–38.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business : A Skill Building Approach* (7th ed.). Willey.
- Setiawan, E. (2014). Perbaikan kualitas buah kesemek dengan penyemprotan alkohol. *Agrovigor*, 7(September), 121–125. Diakses Dari: <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v7i2.1449>
- Setiawan, E. (2018). Perbedaan De-astringency Terhadap Lama Masa Simpan Buah Kesemek. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 11(1), 28–33. Diakses Dari: <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v11i1.4866>
- Sinaga, Y. J., Lestari, D. A. H., & Situmorang, S. (2019). Keragaan Agroindustri Mi Basah Di Kota Bandar Lampung Dan Perilaku Konsumen Dalam Perspektif Diversifikasi Pangan. *Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian*, 7(3), 338–345.
- Stone, Bleibaum, & Thomas. (2012). *Sensory evaluation practices: Food science and technology* (4th ed.). London: Academic Press.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif: Untuk Penelitian yang Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif, dan Konstruktif*. Bandung: Alfabeta.
- Suhariadi, F. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Dalam Pendekatan Teoretis- Praktis* (1st ed.). Surabaya: Airlangga University Press.
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W., & Sedyawati, S. M. R. (2010). Kristalisasi Air Tua Dengan Bahan Pengikat. *Saintekno*, 8(1), 26–33.
- 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. Diakses Dari: <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syah, S., & Zamroni, M. (2015). *Manajemen Citra Kampung Jetis Sebagai Sentra Batik Di Sidoarjo* (Tesis Magister) Diakses dari: <http://digilib.uinsby.ac.id/id/eprint/4126>

- Umar, R. Z. (2017). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. (Disertasi Doktorat Tidak Terpublikasi) *Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar*.
- USDA (United States Department of Agriculture). (2020). *Persimmon, raw. Portions: 100gr. FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1102687/nutrients>
- Verheij, E. W. M. (1992). *Edible Fruits and Nuts* (R. . Coronel (ed.); Plant reso). Bogor: Prosea Foundation.
- Wahyuningrum, N. S. (2019). Analisis kandungan formalin dalam bakmi basah yang beredar di kota Surabaya. *J. Farmasindo*, 3(1), 1–5.
- Wahyuningtias, D., (2010). *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. BINUS BUSINESS REVIEW*. 1(9), 116–125. Diakses Dari: <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–6.
- Wei, X., Liu, F., Qiu, Z., Shao, Y., & He, Y. (2013). Ripeness classification of astringent persimmon using hyperspectral imaging technique. *Food Bioprocess Technol*, 6, 2931–2937.
- Yuliana, H. (2018). *Perubahan Mutu Mikrobiologi, Kimia, Fisik Dan Organoleptik Mie Basah Tersubstitusi Mocaf Dengan Penambahan Air Ki Dan Sari Kunyit Selama Penyimpanan*. 1–19.
- Yuliantoro, N. (2019). Penggunaan Buah Mangga Guna Menggantikan Mayonaise Dalam Pembuatan Thousand Island Dressing. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 122–127. Diakses Dari: <https://doi.org/10.31294/khi.v10i2.6376>