

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M., & Kasih, L. A. (2008). *Khasiat Wana-Warmi Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.

Ariani, R. P. (2021). *Preservasi Makanan Lokal*. PT. Raja Grafindo Persada.

Burhanuddin. (2001). *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Yogyakarta: Kanisius.

BPS, *Statistik Pertanian Holtikltra SPH*. (2020). Retrieved from BPS: <https://jateng.bps.go.id>

deMan, J. (1999). *Principles of Food Chemistry*. Maryland: AN ASPEN PUBLICATION.

Gani, Z. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Malang: Media Nusa Creative.

Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3*. Gadjah Mada University Press.

G. S., S., Ahza, A. B., & Suyatna, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Jurnal Pangan*, 27, 225-234.

Hidayat N., & Ken I., (2004). *Membuat Permen Jeli*. Surabaya: Trubus Agrisarana

Indarti, R., & Gardjito, M. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan:Aspek Pengolahan Dan Keamanan* (1st ed.). Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.

Istana *UMKM*. (2022, desember 08). Retrieved from <https://istanaumkm.pom.go.id/>

J., Kanggeyan, M. P., & S. (2020). Pembuatan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3.

Kadir, S. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*. CV. Absolute Media.

Kalie, M. B. (2008). *Bertanam Semangka*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Bahan Ajar Gizi Pengembangan Kliner*. M.Ramadhan.

- Kusmiati. (n.d.). *Aneka Kue Dari tepung ketan*. Jakarta: PT Musi Perkasa Utama.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rsdan, H. I., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Makfoeld, D. (2002). *Kamus istilah pangan dan nutrisi*. Kanisius.
- Murtini, E. S., & et al. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Malang: UB Press.
- Nainggolan, R. (n.d.). *Budi Daya & Pengolahan Rumput Laut*. Argo Media.
- Pastry & Bakery Edisi 104*. (n.d.). PT Pertiwi Mediasindo.
- PEKA, T. (2019). *Membuat Dodol & Terasi Lezat, Legit, Maknyus*. Good Idea Publishing.
- Prayitno, S. A., & Agustini, M. (2018). Pemanfaatan Ampas Sari Buah Apel Sebagai Bahan Dasar Pembuat Dodol. *Jurnal Asawika*, 2, 13-17
- Putri, D. N. (2020). *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rohmah, N. B., & Rejo, U. (Eds.). (2019). *Mendobrak Gastronomi Kulutral Jawa : Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup, Sampai Praktik Budaya Penlisan Esai Kreatifnya*. Klaten: Penerbit Lakeisha.
- Rukmana, R. (2002). *Asam, budidaya dan pascapanen*. Google Book : Kanisius.
- Sa'adah, S. (n.d.). *Mengenal Tanaman Yang Berkhasiat Obat*. Ganeca Exact.
- Saptoningsih, & Jatnika, A. (2012). *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Satuhu, S. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Septiati, Y. A., & Karmini, M. (2023). *Bioplastik Berbasis Kulit Singkong*. Penerbit NEM.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Sjahmien, Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Soemardji, A. A. (2007). Tamarindus indica L. or "Asam Jawa": the sour but sweet and useful. *Visit. Profr. Inst. Nat. Med. Univ. Toyama Japan*. (May), 1-20.
- Suprapti, L. 2005. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta : Kanisius

Supriadi, L. N., Damiati, & Masdarini, L. (2017). Study Eksperimen Dodol Kulit Buah Naga Merah *Hylocereus Costaricensis*. *Jurnal Bosoparis*, 8. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v8i2.16004>

Sutrisna, H.I.1998. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Albedo Semangka. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Suyanti. (2010). In A. Anggara (Ed.), *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah* (p. 53). Jakarta, Jakarta: Penebar Swadaya.

Tarjo. (2019). *METODE PENELITIAN SISTEM 3X BACA*. CV Budi Utama.

Utomo, H. (2005). *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wati, M., & Honilesti, R. (2019). Analisis Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 2, 107-117

Wirakusumah, W.S. 2003. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya

Yusni, & Widodo, S. (2018). Pembuatan Selai Dari Kulit Semangka. *Prosding Seminar Nasional*, 1.

