

## DAFTAR PUSTAKA

- Amilah dan Astuti, Yuni. 2006. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Taoge Dan Kacang Hijau Pada Media Vacin and Went (VW) Terhadap Pertumbuhan Kecambah Anggrek Bulan (*Phalaenopsis amabilis* L.). *Buletin Penelitian*. Vol. 2 (9).
- Agustina, L.R. 2013. Rekristalisasi Garam Rakyat Dari daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 2 Nomor 4. UNDIP. Semarang.
- Anisa. (2020). Pengaruh Kombinasi Jenis Telur Dengan Asam Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Mayonnaise. *Skripsi*, 1–14.
- Aprianti Muthia, Dewi Anggraeni Dewi, & Furnamasari Furi Yayang. (2022). Kebudayaan Indonesia di Era Globalisasi terhadap Identitas Nasional. *EDUMASPUL Jurnal Pendidikan*, Vol. 6 No. 1 2022(2580–0469), 996–998.
- Assefa, A. D., Choi, S., Lee, J. E., Sung, J. S., Hur, O. S., Ro, N. Y., Lee, H. S., Jang, S. W., & Rhee, J. H, 2019, Identification and quantification of selected metabolites in differently pigmented leaves of lettuce (*Lactuca sativa* L.) cultivars harvested at mature and bolting stages. *BMC Chemistry*, 13(3).
- Bank Indonesia. 2008. Pola Pembiayaan Usaha Kecil Pengolahan Ebi Kering.
- Castle, L. (2007). *Profil Etnik Jakarta*. Masup Jakarta.
- Dipokusumo B. (2004). Studi Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Komoditas Bawang Putih dan Dampak Kebijakan Pemerintah terhadap Pengembangannya di Kabupaten Lombok Timur. *Angry Mansion*, 5(1), 35-46.
- Djuang, J. (2022). Potensi Cuka Apel Sebagai Antimikroba Topikal : Literature Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 5(12), 1527–1531. <https://doi.org/10.56338/mppki.v5i12.2799>
- Eka, R. (2013). *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Guepedia.
- Elmitra, Y. novi yanti. (2019). Pharmacy. *Journal Ilmiah*, 6(1).
- Fadlurrahman, F. H., Arfiyanti, M. P., & Ratnaningrum, K. (2022). *Potensi Antibakteri Cuka Nanas (Ananas Comosus) Terhadap Bakteri Escherichia Coli Antibacterial Potential of Pineapple Vinegar (Ananas Comosus) Against Escherichia Coli*. 000, 820–829.
- Firdaus, R. N., Mulyanti, S., & Alawiyah, N. (2021). Pembelajaran Kimia Kuliner Khas Betawi Bagi Pelajar Secara Mandiri Sebagai Usaha Pelestarian Kearifan Lokal. *Chempublish Journal*, 6(2), 103–117.

- Gardner, R. (2004). Experimenting with Water. Retrieved
- Gresinta, E. (2018). Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin dan Flavonoid) sebagai Kuersetin Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Journal Eksakta*, 18. [https://www.researchgate.net/publication/322638307\\_Penetapan\\_Kadar\\_Senyawa\\_Fitokimia\\_Tanin\\_Saponin\\_dan\\_Flavonoid\\_sebagai\\_Kuersetin\\_Pada\\_Ekstrak\\_Daun\\_Inggu\\_Ruta\\_angustifolia\\_L](https://www.researchgate.net/publication/322638307_Penetapan_Kadar_Senyawa_Fitokimia_Tanin_Saponin_dan_Flavonoid_sebagai_Kuersetin_Pada_Ekstrak_Daun_Inggu_Ruta_angustifolia_L)
- Hasyim, Y. (2020). Pengaruh Kosentrasi Garam Cuka Dan Gula Terhadap Mutu Organoleptik Asinan Jantung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Penyimpanan. *Skripsi*, 1(651415017).
- Heriyanto dan H. Subagio. 1998. Prospek Usaha tani Kacang Tanah di Indonesia. Dalam A. Harsono, N. Nugrahaeni, A. Taufiq, dan A. Winarto (Eds.). Teknologi untuk Peningkatan Produksi dan Nilai Tambah Kacang Tanah. Edisi Khusus Balitkabi. Malang. 12 : 1-13.
- Klifano Sumendap, H., Pesik, M. U., El Silisna Lagarensse, B., Elfa Manado, H., Ebl Diii, P., Pariwisata, J., Negeri Manado, P., & Manajemen Perhotekan DIV, P. (2015). Penggunaan Cuka Aren (*Arenga Pinnata* Merr) Dalam Pengolahan Makanan Seafood: Studi Eksperimen. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 2(1), 1–107.
- Laode Monto Bauto. (2014). Perspektif Agama Dan Kebudayaan Dalam Kehidupan Masyarakat Indonesia (Suatu Tinjauan Sosiologi Agama). *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 23(2), 11–25.
- Leasa, H., & Matdoan, M. N. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(2), 140–145. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue2page140-145>
- Lempang, M., & Mangopang, A. D. (2012). Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.18330/jwallacea.2012.vol1iss1pp26-35>
- Mardesci, H., Santosa, N. Nazir, dan R.A. Hadiguna. 2017. Analisis Kelayakan Finansial Industri Kecil Gula Kelapa (Studi Kasus Di Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau). *Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Islam Indragiri*. Vol. 6 No.1, Tahun 2017. Pp 19-25.
- Ma'sum, Z. (2006). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Cuka Apel Manalagi. *Buana Sains*, 6(2), 195–198.
- Maulana, T. (2016). *Analisa Kadar Salinitas dan Fe<sup>2+</sup> (Ferro) terhadap Kualitas Air Sumur Kecamatan Tembalang sebagai Sumber Air Minum (Analysis of Salinity and Fe<sup>2+</sup> Concentration (Ferro) Against Quality Well Water District*

*Tembalang as Drinking water Source*) [UNDIP].  
<https://doi.org/10.1515/9783486746174-020>

- Meriana, N. P. L. (2023). *Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng*. July, 1–23.
- Nurasia. (2017). Analisis Kualitas Kimia Dan Fisika Air Minum Dalam Kemasan Yang Diproduksi Di Kota Palopo. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Oktaviani, D., Studi, P., Biologi, P., Keguruan, F., Ilmu, D. A. N., & Surakarta, U. M. (2020). Dasar Vinegar Dengan Variasi Konsentrasi. *Jurnal Agribisnis Indonesia*.
- Putri, V. (2018). Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katlisator*, 3, 143.  
<https://doi.org/10.22216/jk.v3i2.3711>
- Rukmana, R. 2002. Cabe Merah, Budidaya Pengolahan Pasca Panen, Kanisius Yogyakarta
- Sardjono, T. Widodo, A.B. Enie dan Gh. B. Tjiptadi. (1983). Pembinaan dan Pengembangan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Blita. BBIHP, Bogor.
- Setiawan, OEI, C. A. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimiawi Minuman Serbuk Biji Nangka dan Almond*. 24.
- Sudarmin. (2014) *Pendidikan Karakter, Etnosains dan Kearifan Lokal (Konsep dan Penerapannya dalam Penelitian dan Pembelajaran Sains)*. Semarang : Fakultas MIPA Universitas Negeri Semarang.
- Sumpena, U. 2015. Budidaya Mentimun Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunanto H. (1993). Aren (budidaya dan multigunanya). Kanisius, Yogyakarta.
- Susilowati, T. Y. (2021). Peranan Kuliner Tradisional Sebagai Pendukung Pariwisata di Setu Babakan. *Eduturisma*, 6(1), 18–32.
- Soemardji, A. A. (2007). *Tamarindus Indica L. or “Asam Jawa”*: The Sour but Sweet and Useful. University of Toyama. Japan. 13.
- Thomas, L. Anitha T, Lasyaja AB, Suganya M, Gayathri P, Chithra S., 2017. Biochemical and mineral analysis of the undervalued leaves – *Psidium guajava L.* International. *Journal of Advanced Science and Research*, Vol. 2 (3) : 16-21.
- tresno saras. (2023). *Cuka Apel Manfaat Luar Biasa Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. tiram media.

- Utami, R. P. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Manis (Zea mays saccharata) Pada Pembuatan Stik Keju Terhadap Daya Terima Konsumen.*
- Wahyuni, S. (2015). Pemanfaatan Kulit Nanas (Ananas Comosus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka Dengan Penggunaan Acetobacter Aceti. *Skripsi*, 3.
- W. Haryadi, (1990). *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta: Gramedia
- Zarliani, W. O. Al. (2018). Media Agribisnis Media Agribisnis. Media Agribisnis, 2(1), 18–36.
- Zubaidah, E., Aldina, N., & Nisa, F. C.2011. *Studi Antioksidan Bekatul Dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (Lactobacillus plantarum J2 Lactobacillus casei)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 11(1), 11-17