

DAFTAR PUSTAKA

- Afni, S. E., Fardiaz, D., & Andarwulan, N. (2023). Karakteristik Kimia Fisik Sensori Instant Mashed Sweet Potato. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 5(1), 33–41.
- Afrizal, F., & Pato, U. (2017). Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Selai. *JOM FAPERTA UR*, 4(1), 1–11.
- Agustin, A., Widayanti, E., Ikayanti, R., & Kesuma, S. (2022). Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etanol Berbagai Biji Buah Salak Bali (*Salacca zalanca* var . *ambonensis*) Menggunakan Metode Folin Ciocalteu. *Jurnal Nutriture*, 1(3), 19–25.
- Al-baarri, A. N., Rizqiatia, H., Zulkharisma, M. D., & Mohamad, A. (2019). Aplikasi Ekstrak Daun Zaitun (*Olea europea* L.) dalam Pengemasan Vakum untuk Mencegah Pencoklatan pada Buah Salak. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(3), 129–136.
- Andiniyati, F., Bintari, S. H., Dewi, P., & Mustikaningtyas, D. (2023). Profil Antioksidan Minuman Sari Tempe Berbahan Dasar Tepung Tempe Original dan Tepung Tempe Kelor. *Life Science*, 12(1), 62–76.
- Angelia, I. O., & Hasan, A. A. (2018). Pengaruh Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Dalam Pembuatan Tepung Ubi Jalar, Tepung Jagung Dan Tepung Singkong. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, 2018, 149–154.
- Anggraini, D. R., Tejasari, & Praptiningsih S., Y. (2016). Karakteristik Fisik, Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 25–35.
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*, 1–12.
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 64–74. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.8>
- Awi, T. P., Bimantio, M., & Hastuti, S. (2022). Inovasi Produk Selai Salak (*Salacca Zalacca*) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Sumber Kalsium. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 21(2), 133–143.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan Kepala BPOM No. 12 Tahun 2019 tentang Pangan Olahan Siap Santap. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Perencanaan Pembangunan DIY (2024). Jogja Dataku. Diambil dari <https://jogjadataku.com>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Tanaman Buah-buahan 2024.

<https://www.bps.go.id/>

- Basuki, E., Widyastuti S., A. Prarudiyanto, S. Saloko, S. Cicilia and M. Amaro (2019). Buku Ajar Kimia Pangan, Mataram: Mataram University Press.
- Chairati, C., Awalia, N., Jamaluddin, B. M., Kaswar, A. B., & Sasmita, S. (2024). Klasifikasi Rasa Buah Salak berdasarkan Warna dan Bentuk Menggunakan Metode Jaringan Saraf Tiruan Berbasis Pengolahan Citra Digital. *JIPi (Jurnal Ilmiah Penelitian Dan Pembelajaran Informatika)*, 9(3), 1226–1235.
- Chandra, M. V., & Shamasundar, B. A. (2015). Texture Profile Analysis and Functional Properties of Gelatin from the Skin of Three Species of Fresh Water Fish. *International Journal of Food Properties*, 18(3), 572–584. <https://doi.org/10.1080/10942912.2013.845787>
- Darmawan, K. A., Wartini, N. M., Wrasiasi, L. P., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2019). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Bubuk Bunga Kenikir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 81–89.
- Deng, L. Z., Mujumdar, A. S., Zhang, Q., Yang, X. H., Wang, J., Zheng, Z. A., Gao, Z. J., & Xiao, H. W. (2019). Chemical and Physical Pretreatments of Fruits and Vegetables: Effects on Drying Characteristics and Quality Attributes—a Comprehensive Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(9), 1408–1432. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1409192>
- Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta (2025). Informasi Pariwisata di Yogyakarta. Diambil dari <http://dispar.jogjaprovo.go.id>
- Duma, N., & Rosniati. (2010). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta. *Dinamika Penelitian BIPA*, 21(38), 128–129.
- Fahroji. (2011). Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Salak. *Makalah Apresiasi Teknologi Pascapanen Buah-Buahan, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau*, 341.
- Garcia-Fuentes, A. R., Wirtz, S., Vos, E., & Verhagen, H. (2015). Short Review of Sulphites as Food Additives. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 5(2), 113–120. <https://doi.org/10.9734/EJNFS/2015/11557>
- Hamdan, N., Lee, C. H., Wong, S. L., Ellysa, C., Che, N., Fauzi, A., Mirza, N., Zamri, A., & Lee, T. H. (2022). Prevention of Enzymatic Browning by Natural Extracts and Genome-Editing: A Review on Recent Progress. *Molecules*, 27(1101), 1–37.
- Isnaeni, S., & Yunita, R. (2018). Tingkat Pencoklatan Eksplan Salak Unggul Harapan Baru Asal Tasikmalaya. *Jurnal Agrosintesa*, 2(1), 34–39.
- Jakubczyk, E., Kamińska-Dwórznička, A., & Kot, A. (2025). The Impact of Tween 20 on the Physical Properties and Structure of Agar Gel. *Gels*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/gels11030159>
- Kementrian Pertanian (2020). Outlook Salak: Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura, Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementrian Pertanian.

- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Ghizda: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 72–86.
- Kinanti, A. Z., Nurwati, & Hasdar, M. (2023). Nilai pH dan Kadar Gula Selai Nanas Madu (*Ananas comosus* L Merr) dengan Penambahan Karagenan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 61–68.
- Kompas.com. (2025). Buah Salak Bisa Tingkatkan Daya Ingat, Ini 5 Manfaatnya Bagi Otak. Diakses pada 9 Juni 2025 dari <https://www.kompas.com/food/read/2025/02/20/063300575/buah-salak-bisa-tingkatkan-daya-ingat-ini-5-manfaatnya-bagi-otak>
- Kompas.com. (2023). Cara Merawat Salak Pondoh Agar Menghasilkan Buah Berkualitas. Diakses pada 9 Juni 2025 dari <https://agri.kompas.com/image/2023/04/30/095500784/cara-merawat-salak-pondoh-agar-menghasilkan-buah-berkualitas>
- Kose, Y. E., Altun, I., & Kose, S. (2018). Determination of Texture Profile Analysis of Yogurt Produced By Industrial and Traditional Method. *International Journal of Scientific and Technological Research*, 4(8), 66–70. www.iiste.org
- Ma'arif, J. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Formulasi dan Karakteristik Fisikokimia Selai Lembaran Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 123–130.
- Mardiah, Amalia, L., & Laksono, A. A. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Via Labu Parang (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Pertanian*, 12(2), 66–76.
- Mardiah, Aryanti, D., & Novianti, I. (2020). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Via Instan Tepung Labu Parang (Cucurbita moschata D .) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental Characteristics of Physicochemical and Sensory of Instant Parang Pumpkin Flour (Cucurbita moschata D .) with the Add.* 3(2), 69–78.
- Marpaung, M., Ahmad, U., & Edhi S, N. (2015). Pelapis Nanokomposit untuk Pengawetan Salak Pondoh Terolah Minimal. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(1), 1–8.
- Mohamed, A. A., Hussain, S., Alamri, M. S., Abdo Qasem, A. A., Ibraheem, M. A., & Alhazmi, M. I. (2019). Dynamic Rheological Properties of Corn Starch-Date Syrup Gels. *Journal of Food Science and Technology*, 56(2), 927–936. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-03558-9>
- Moon, K. M., Kwon, E., Lee, B., & Kim, C. Y. (2020). Recent Trends in Controlling the Enzymatic Browning of Fruit and Vegetable Products. *Molecules*, 25(2754).
- Mulyati, T. A., & Pujiono, F. E. (2022). Pengaruh Pengokahan Buah Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaertn .) Voss) Terhadap Kadar Vitamin C. *Jurnal Dunia Farmasi*, 7(1), 23–32.
- Pardede, E. (2017). Penanganan Reaksi Enzimatis Pencoklatan pada Buah dan

Sayur Serta Produk Olahannya. *VISI*, 25(2), 3020–3032.

- Prabasini, H., Ishartani, D., Rahadian, D., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2013). Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Pratama, F., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1272–1282.
- Pratiwi, R., Lestari, F. B., & Widianto, D. (2015). Pemanfaatan Limbah Buah Salak Pondoh Sebagai Substrat Nata de Salacca Melalui Aplikasi Bioteknologi di Dusun Tegal Domban, Sleman, Yogyakarta. *Indonesian Journal of Community Engagement*, 01(01), 39–52.
- Purbasari, D., Bagus, J., Budi, S., & Taruna, I. (2022). Cooling Characteristics of Carrot Puree. *Protech Biosystems Journal*, 2(2), 75–82.
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 156–160.
- Putu, N., Purnama, S., Wisaniyasa, N. W., Hatiningsih, S., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2022). Pengaruh Jenis Salak (*Salacca edulis R.*) dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Wine. 11(2), 226–236.
- Qin, Y., Pillidge, C., Harrison, B., & Adhikari, B. (2024). Formulation and Characterisation of Protein-Rich Custard-like Soft Food Intended for the Elderly with Swallowing Difficulties. *Future Foods*, 10(March), 100460. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100460>
- Rahmah, R. N. A., & Handayani, W. K. (2024). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Produk Cookies Salak Pondoh Sebagai Upaya Pengembangan Bahan Pangan Lokal Banjarnegara. 4(1), 107–116.
- Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. (2015). Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta Terhadap Perkonomian Masyarakat. V(1), 46–64.
- Rizqi, N., Dewi, E., & Yerizam, M. (2024). Pengolahan Pati Rumbia menjadi Serbuk Glukosa secara Hidrolisis Enzimatis dengan Variasi Perbandingan Pati dan Air, Suhu Evaporasi, dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 13(1), 24–31.
- Rosanti, A. D. (2015). Pengaruh Dosis Penambahan Natrium Bisulfit dan Natrium Metabisulfit Terhadap Kualitas Gula Kelapa. 13(2), 1–23.
- Salim, S. A., Levita, J., Saptarini, N. M., & Saputri, F. A. (2020). Review Artikel: Kelebihan dan Keterbatasan Pereaksi Folinciocalteu dalam Penentuan Kadar Fenol Total Pada Tanaman. *Farmaka*, 18(1), 46–57. <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/21909/pdf>
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2014). Nilai pH, Viskositas, dan

- Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110–113.
- Sooriya, J. J. S., Malathi, N., Joseph, C., & Vishvakshenan, K. S. (2024). *Sodium Metabisulfite as a Food Additive: Mechanisms of Action and Health Implications*. 5(1), 1–11.
- Suci, S. I., & Pangastuti, P. M. (2024). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian Choux Paste. *Journal of Food and Culinary*, 1(1), 1–11.
- Sudheesh, C., & Sunooj, K. V. (2020). 14 - Cold Plasma Processing of Fresh-cut Fruits and Vegetables. *Fresh-Cut Fruits and Vegetables, Academic Press*, 339–356.
- Suprihatin, Iwan, L., & Ekantari, N. (2012). Pengaruh Natrium Metabisulfit Terhadap Warna Gelatin Kulit Kakap Merah. In *Jurnal Perikanan (J. Fish Sci.)* (Vol. 2, pp. 1–7).
- Suryani, L., Zaini, M. A., & Yasa, I. W. S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan Organoleptik Sale Pisang. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(1), 2443–3446.
- Suwarsa, T. (2021). Pengaruh Pajak Restoran dan Pajak Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Padangsidempuan Periode 2018-2020. *Jurnal Akuntansi*, 14(54).
- Utama, N. A., Hardianti, R., Julynasari, K., & Setiawan, C. K. (2021). Study of Various Antibrowning Agents in Fresh-cut Apple cv Manalagi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 752(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/752/1/012031>
- Utomo, A. R., Yulita, M. M., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Spoon Berbasis Tepung Bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 143–152.
- Wardhani, D. H., Yuliana, A. E., & Dewi, A. S. (2016). *Natrium Metabisulfit sebagai Anti-Browning Agent pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (Bambusa Arundinacea)*. 5(4), 140–145.
- Wirawan, & Santosa, B. (2016). *Aplikasi Penyalut Edibel Berbasis Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Natrium Metabisulfit pada Buah Salak Pondoh Kupas*. 16(1), 9–16.
- Yoga, W. K., & Rabani RS, I. G. A. Y. (2022). Analisis Total Fenol, Total Flavonoid, dan Total Tanin pada Produk Minuman Probiotik Sari Buah Salak (*Salacca Zalaca* Var. *Ambonensis*). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(1), 69–76.
- Yulianti, D. E. R. Y., Nurrahman, & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Maizena Terhadap Kadar Beta-Karoten, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sup labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 61–72.