UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Akbari, W., Yohana, A., & Abdassah, M. (2020). Pengaturan pelepasan obat dari tablet dengan sistem matriks karagenan. *Majalah Farmasetika*, *5*(3), 124-136.

Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni. (2016). Pengaruh penambahan pektin dan sukrosa terhadap sifat kimia dan sensori selai jambu biji merah (*Psidium* guajava *L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 149-159.

Amrillah, N. A. Z., Hanum, F. F., & Rahayu, A. (2022). Studi efektivitas metode ekstraksi selulosa dari *agricultural waste*. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ, 1*(1), 1-8.

Anggraeni, M. C., Nurwantoro, & Abduh, S. B. M. (2017). Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6*(1), 52-56.

Annisa, V., Sulaiman, T. N. S., Nugroho, A. K., & Nugroho, A. E. (2021). *Review* sinergisitas kombinasi polimer alami serta pemanfaatan dalam formulasi obat. *Majalah Farmasetika*, *6*(5), 436-461.

Anova, I. T., & Kamsina, K. (2019). Pengaruh penambahan tepung agar terhadap komposisi kimia serbuk agar dari kolang-kaling. *Indonesian Journal of Industrial Research*, *9*(2), 119-126.

Apriliany, F., Hapsari, D. R., Rifqi, M. (2024). Karakteristik fisikokimia dan sensori selai lembaran melon (*Cucumis melo L.*) dengan penambahan karagenan. *Karimah Tauhid*, *3*(3), 3360-3373.

Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (Cymbopogon citratus) dengan metode *foam mat drying*. *Journal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *11*(1), 42-51.

Asase, R. V., & Glukhareva, T. V. (2023). *Production and application of xanthan gum—prospects in the dairy and plant-based milk food industry: a review. Food Sci Biotechnology*, *33*(4), 749-767.

Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan Minuman. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 3746:2008. SNI Selai Buah. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 3167:2009. Buah Salak. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.

Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi tanaman buah-buahan, 2019-2023. Badan Pusat Statistik: Jakarta.

Breemer, R. (2024). Karakteristik Sari Buah Mangga dengan Penambahan Konsentrasi Lemon Cina (Citrus microcarpa). *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, *4*(1), 13–20.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dhaneswari, P., Sula, C. G., Ulima, Z., & Andriana, P. (2015). Pemanfaatan pektin yang diisolasi dari kulit dan buah salak (*Salacca edulis reinw*) dalam uji *in vivo* penurunan kadar kolesterol dan glukosa darah pada tikus jantan galur wistar. *Jurnal Mahasiswa UII*, *7*(2), 39-60

Djaafar, T. F., Marwati, T., Budiyanti, T., Riska, & Hadiati, S. (2024). Chemical and sensory evaluation on several varieties of salak(salacca zalacca) fruit from Indonesia. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, *14*(2), 723-729.

Fahreza, D. D. A. (2026). Analisis perbedaan curah hujan rerata daerah maksimum pada tiga stasiun menggunakann uji kruskal wallis. *Jurnal Medika Akademik*, *4*(1), 1-11.

Fajrin, H. R., Zakiyyah, U., & Supriyadi, K. (2020). Alat pengukur pH berbasis Arduino. *Medika Teknika: Jurnal Teknik Elektromedik Indonesia*, *1*(2), 35-43.

Ferdiansyah, M. K. (2018). Pengaruh hidrokoloid pada mutu produk bakeri. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, *2*(2), 101-107.

Ferdiansyah, M. K., Marseno, D. W., & Pranoto, Y. (2016). Kajian karakteristik karboksimetil selulosa (CMC) dari pelepah kelapa sawit sebaagi upaya diversifikasi bahan tambahan pangan yang halal. *Jurnal Alpikasi Teknologi Pangan*, *5*(4), 136-139.

Fiska, F. (2021). *Pengaruh penggunaan agar-agar powder terhadap hasil ketepatan dimensi pada proses duplikat model (penelitian)* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

Fitriana, I., Putri, S. K., & Sari, A. R. (2021). Karateristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* semangka kuning (*Citrullus Lanatus*) dengan variasi konsentrasi CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, *16*(1), 1-9.

Hadiwijaya, Y., Kusumiyati., & Munawar, A. A. (2020). Prediksi total padatan terlarut buah melon golden menggunakan vis-swnirs dan analisis multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, *25*(2), 103-114.

Hasan, B., Firman, Nurul, H., & Annisaa. (2018). Ekstraksi karaginan dari rumput laut *Euchemuma cottonii* dengan bantuan gelombang ultrasonik. *Seminar Hasil Penelitian*, 126-131.

Herawati, H. (2018). Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian, 37*(1), 17-25.

Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*) dengan penambahan CMC dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, *14*(2), 103-114.

Indahsari, F. N., Nasrullah, F. H., Wibowo, T. R., Achmad, A. A., Budiandari, R. U., & Nurbaya, S. R. (2025). Karakteristik organoleptik cookies ubi jalar ungu menggunakan metode uji rangking. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, *2*(2), 156-162.

Intaniah, T. S., Sidebang, B., & Rosalina, Y. (2024). Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

selai sawo (*Acrhras zapota*, *L*). *Seminar Nasional Perlindungan Tanaman*, *2*, 303-310.

Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. *AGRITECH*, *19*(1), 45-54.

Kamaluddin, M. J. N., & Handayani, M. N. (2018). Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik *fruit leather* pepaya. *Edufortech*, *3*(1), 24-32.

Kelsaba, A. B., Kilkoda, A. K., & Mahulette, A. S. (2024). Karakteristik morfologi tanaman salak (*Salacca zalacca* Gaertn. Voss.) di Negeri Mamala Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah. *Agrologia*, *13*(1), 24-36.

Kurnia, J. F., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2021). Pengaruh konsentrasi puree *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik selai lembaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, *3*(1), 43-49.

Kusumaningrum, A., Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian pengaruh variasi konsnetrasi karaginan-konjak sebagai *gelling agent* terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris permen jelly buah labu kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, *5*(1), 1-11.

Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarok, S. (2018). Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Jurnal Kultivasi*, *17*(3), 766-771.

Lestari, C. A. F., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh substitusi tepung tempe edamame (*Glycine max* L.) Merrill) terhadap kadar air dan aktivitas air crackers. *Agroteknika*, *8*(4), 744-761.

Lestary, R. A., Jazlina, L. N., & Distantina, S. (2018). Bead gel sebagai controlled release urea: model matematics dan pengaruh konsentrasi crosslinker Glutaraldehyde. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, *5*(1), 13-19.

Liu, P., Lu, X., Li, N., Zheng, Z., & Qiao, X. (2018). *Characterization, variables, and antioxidant activity of the maillard reaction in a fructose-histidine model system. PubMed Central*, *24*(1), 56.

Luthfi, T. F. (2021). Penggunaan tepung karagenan sebagai pengganti pektin dalam pembuatan selai buah. *BARISTA: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, *8*(2), 71-78.

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.

Maghfiroh, N., Warkoyo, W., & Husna, A. (2024). Pengaruh konsentrasi tepung refined karagenan terhadap kualitas selai lembaran kombinasi buah jambu biji merah-buah naga merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, *7*(1), 47-72.

Maslukhah, Y. L., & Immaroh, N. Z. (2025). Pengaruh berbagai jenis hidrokoloid terhadap karakteristik tekstur lembaran buah ditinjau secara fisik dan sensori. *Jurnal Tecnoscienza*, *10*(1), 124-138.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai lembaran *mix fruit* (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *6*(2), 33-41.

Megawati, M., Johan, V. S., & Yusmarini, Y. (2017). *Pembuatan selai lembaran dari albedo semangka dan terong belanda* (Doctoral dissertation, Riau University).

Muliana, S., Ramadhanni, R., Auliani, C., Zulpan, Rusli, A., Wulandari, M. N., Setyowati, H., & Syafi, A. (2025). Analisis data dalam pendidikan: memahami konsep homogenitas normalitas dan pengujinya untuk peningkatan kualitas pembelajaran. *Teaching and Learning Research Journal*, *1*(1), 110-116.

Mutia, A. K., & Yunus, R. (2016). Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsat. *Jurnal Technopreneur*, *4*(2), 80-84.

Ningtias, N., Susilawari, Herdiana, N., & Sartika, D. (2024). Pengaruh penggunaan berbagai jenis hidrokoloid terhadap karakteristik sensori selai lembaran campuran pepaya (*Caricapapaya*) dan sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, *3*(2), 263-275.

Novestiana, T. R., & Hidayanto, E. (2015). Penentuan indeks bias dari konsentrasi sukrosa (C12H22O11) pada beberapa sari buah menggunakan portable brixmeter. *Youngster Physics Journal*, *4*(2), 173-180.

Noviastuti, N., & Februandari, A. (2019). Perilaku pariwisata berkelanjutan terhadap pengembangan agrowisata salak pondoh Sleman. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, *2*(2), 2597-5323.

Nurani, F. P. (2020). Penambahan pektin, gula, dan asam sitrat dalam pembuatan selai dan marmalade buah-buahan. *Journal of food technology and agroindustry*, *2*(1), 27-32.

Pachira, P., Maherawati, Hartanti, L., & Syamsi, W. W. (2021). Sterilisasi pacri nanas menggunakan kemasan *retort pouch*. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *4*(2), 50-57

Prasetyowati, D. A., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan *gum* arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nanas (*Ananas comosus l. Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, *15*(2), 139-148.

Palijama, S., Talahatu, J., & Picauly, P. (2016). Pengaruh tingkat konsentrasi gula pada proses pengolahan manisan salak terhadap vitamin c dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *5*(2), 37-41.

Panjaitan, P. S., Panjaitan, P. F. C., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. (2020). Karakteristik mutu tortila dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Aurelia Journal*, *2*(1):73-86.

Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *preference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis *function network*. *Jurnal Manajemen Informatika*, *8*(1), 29-42.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pramono, A. Y. (2025, Januari 1). Produksi salak di Sleman capai 30.000 ton sepanjang 2024. *Harian Jogja*. https://jogjapolitan.harianjogja.com/read/2025/01/01/512/1199608/produksi-salak-di-sleman-capai-30000-ton-sepanjang-2024

Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh penambahan *gum* arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *9*(1), 71-83.

Prihastuti, D., & Abdassah, M. (2019). Karagenan dan aplikasinya di bidang farmasetik. *Majalah Farmasetika, 4*(5), 146-154.

Putri, G. S. N., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Karakteristik selai wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan pektin. *Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(4), 156-160.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ektrak etanol umbi hati tanah. *Jurnal Surya Medika*, *7*(2), 124-131.

Quito, E. M. P., Caro, R. R., & Veiga, M. D. (2020). *Carrageenan: drug delivery systems and other biomedical applications. PubMed Central*, *18*(11), 583.

Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi hidrokoloid-agar, sukrosa dan Acidulant pada pengembangan produk selai lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *20*(1), 95-108.

Ramadhani, P. D., Setiani, B. E., & Rizqiati, H. (2017). Kualitas selai alpukat (*Persea americana* Mill) dengan perisa berbagai pemanis alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, *1*(1), 8-15.

Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. (2024). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, *9*(1), 9-14.

Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Renata, M. C., Oetama, E. R., & Parfati, N. (2021). Pengaruh konsentrasi xanthan *gum* (1,5% dan 2%) terhadap karakteristik fisika dan kimia sereal daun kelor dengan pengisi susu soya dan susu skim. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, *3*(3), 146-161.

Refiantoro, R. F., Nugroho, C. R., & Hapsari, Y. T. (2022). Analisis regresi sederhana pada nilai UAS menggunakan Microsoft Excel dan IBM SPSS. *Jurnal ARTI: Aplikasi Rancangan Teknik Industri*, *17*(2), 107-116.

Rejeki, S. (2024). Pengaruh konsentrasi agar-agar terhadap karakteristik kimia dan organoleptik permen jelly susu kedelai. *Jurnal Riset Pangan (JRP)*, *2*(3), 234-243.

Rochmah, M. M., Ferdyansyah, M. K., Nurdyansyah, F., & Ujianti, R. M. K. (2019). Pengaruh penambahan hidrokoloid dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik selai lembaran pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *7*(4), 42-52.

Rodhiyah, Rahmatulloh, A., & Firdaus, R. C. (2024). Perbandingan analisis

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis
Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik**
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

parameter *moisture content floavour powder* menggunakan *moisture analyzer* dan oven. *Jurnal Teknologi Separasi*, *10*(1), 287-295.

Samantha, K., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. (2019). Pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai murbei (*Morus nigra l.*) lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, *18*(2), 119-125.

Saputro, M. R., Wardhana, Y. W., & Wathoni, N. (2021). Pengujian dan peningkatan stabilitas sediaan hidrogel dalam sistem penghantaran obat. *Majalah Fasmasetika*, *6*(5), 421-435.

Sari, R. S., Silsia, D. Suci, B. T., & Susanti, L. (2023). Aktivitas antioksidan selai lembaran kolang kaling (*Arenga pinnata*) dengan pengaruh penambahan bunga rosella (*Hisbiscus sabdariffa L.*) dan pektin. *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, *2*(1), 61-71.

Savitri, L., & Handayani, M. N. (2019). Pengaruh penambahan agar-agar terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *pumpkin leather*. *Edufortech*, *4*(2), 106-117.

Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan selai buah pala pada skala industri rumah tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *5*(2), 136-146.

Sianturi, R. (2025). Uji normalitas sebagai syarat pengujian hipotesis. *Jurnal Pembelajaran dan Matematika Sigma (JPMS)*, *11*(1), 1-14.

Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan pektin dalam pembuatan selai lembaran buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, *4*(2), 1-14.

Siregar, S. (2017). Efektivitas penggunaan simulasi geogebra pada pembelajaran grafik fungsi kuadrat. *Eduatica*, *7*(1), 11-20.

Sulistyo, F. T., Utomo, A. R., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia *edible film* berbasis gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, *17*(2), 75-80.

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal *review*: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *5*(2), 66-73.

Weiss, V., Okun, Z., & Sphigelman, A. (2023). Utilization of hydrocolloids for the stabilization of pigments from natural sources. *Colloid & Interface Science*, *68*.

Wiwi, Y., Fitri, M., Tartar, S. U., & Jassin, E. (2024). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap mutu *jam slice* terong belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, *2*(1), 35-43. Wulandari, R., Indriana, D., & Amalia, A. N. (2019). Kajian penggunaan hidrokoloid sebagai emulsifier pada proses pengolahan cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, *14*(1), 28-40.

Yanto, F., Lasindrang, M., & Une, S. (2020). Pengaruh penambahan pektin ekstrak kulit buah salak terhadap sifat fisik selai kulit pisang kepok. *Jambura Journal of Food Technology*, *2*(2), 23-32.

Zulfa, L. A. (2025). *Karakteristik fisikokimia fruit leather buah pepaya (carica*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Lembaran Salak Pondoh (Salacca zalacca var. Pondoh) dengan Variasi Jenis Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik
Sukma Suci Irwiyan Anjani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

papaya l.) dan buah nanas (Ananas comosus l.) dengan proporsi konsentrasi gum arab dan asam sitrat (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).

Zuliatin, I., & Faizah, M. (2021). Identifikasi karakteristik morfologi dan hubungan kekerabatan salak pondoh, salak madu, salak gula pasir di Desa Sumber Kecamatan Wonosalam Jombang. *Jurnal Agrifor*, *20*(2), 247-256.