Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. 2024. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan Terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(2).

Ardila. 2021. *Pengaruh Jenis Anti Browning Agent dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning*. Indralaya : Universitas Sriwijaya.

Asiah, N., Astuti, R., M., Susilawati, W., & Khairina, A., M. 2025. *Teori dan Praktik Pengujian Masa Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.

Cahyadi, W. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Chandra, B. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan.* Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Chandradewi, Darni, J., Dhanny, D., R., Silviani, D., Sumardilah, D., S., Ekawati, F., Runingsari, T., & Amalliyah, P. 2025. *Buku Ajar Gizi Kulinari*. Jakarta Barat: PT Nuansa Fajar Cemerlang (OPTIMAL).

Chaniago, R. 2017. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP).* Ponorogo: Penerbit WADE.

Depkes RI, 1979. *Farmakope Indonesia*, Edisi Ketiga. Ed. Departemen Kesehatan RI., Jakarta.

Elvira, I., Baihaqi, B., Faradilla, R. F., Rejeki, S., & Suci, I. A. 2024. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kandungan Vitamin C Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Agrosains Universitas Panca Bhakti*, *17*(1), 9-14.

Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. 2022. Karakteristik Warna L* A* B* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan Lactobacillus Plantarum. *Wahana Peternakan*, *6*(1), 30-37.

Hamdani, Rasulu, H., Ibrahim, A., R., &Albaar, N. 2023. Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Tagalolo (Ficus Septica Brum F). Prosiding Seminar Nasional, Vol 3, No 1.

Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hasibuan, W., H. 2024. Pengolahan Manisan Buah Salak (Salacca) Merupakan Salah Satu Alternatif Produk Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak. *Komprehensif*, *2*(2), 437–442.

Jafari, S., M. Eds. 2023. *Thermal Processing of Food Products by Steam and Hot Water*. United Kinigdom: Woodhead Publishing.

Komalasari, H., Afgani, C., A., & Melandani, A. 2025. Karakterisasi dan Pemetaan Profil Fisikokimia Dangke Susu Kuda Liar Khas Nusa Tenggara Barat: Characterization and Mapping of the Physicochemical Properties of Wild Horse Milk Dangke from West Nusa Tenggara. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *3*(2), 80-87.

Kusuma, T., S., Kurniawati, A., D., Rahmi, Y., Rusdan, I., H., & Widyanto, R., M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan.* Malang : Universitas Brawijaya Press.

Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., & Hamdani, J. S. 2018. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan Dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*, *17*(3), 12.

Lingga, L. 2012. *Health Secret of Pepper (Cabai)*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Medho, M., S. & Muhamad, E., V. 2019. Pengaruh blanching terhadap perubahan nilai nutrisi mikro tepung daun kelor (Moringa oleifera). *Partner*, *24*(2), 1010-1019.

Nixon, M., T. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Ungguk indonesia*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Nurhayati, Bahar, H., Pato, U., Rahim, A., Ana, A., P., Chaniago, R., Neliana, I., R., Puspitojati, E., Lumbessy, A., S., Nalawati, A., N., & Nurhayati. 2024. *Pengantar Teknologi Pangan*. Sumatera Barat: Azzia Karya Bersama.

Oktoviana, Y., Aminah, S., & Sakung, J. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (Capsicum annuum L)(The Effect Of Length Storage And Sodium Benzoat Concentration On The Vitamin C Levels Of Red Chili (Capsicum annuum L). *Jurnal Akademika Kimia*, *1*(4), 224214.

Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pande, R., Tyagi, S., Vishwakarma, S., & Mandliya, S. 2025. Dry Microwave And Hot Water Blanching Of Underutilized Star Fruit *(Averrhoa Carambola):* A Comparative Assessment Of Quality Attributes And Sensory Evaluation Using Chemometric Approach. *Food Physics*, *2*, 100056.

Pardede, E. 2017. Penanganan Reaksi Enzimatik Pencoklatan Pada Buah Dan Sayur Serta Produk Olahannya. *VISI*, Pp. 3020-3032.

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. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, *4*(1), 107-116.

Rahman, M. M., Moniruzzaman, M., Ahmad, M. R., Sarker, B. C., & Khurshid Alam, M. 2016. Maturity Stages Affect The Postharvest Quality And Shelf-Life Of Fruits Of Strawberry Genotypes Growing In Subtropical Regions. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, *15*(1), 28-37.

Ratrinia, P., W., Harahap, K., S., Pamaharyani, L., I., Hasibuan, N., E., Asrianti, Nusaibah, Luthfiyana, N., Panjaitan, F., C., A., Triyastuti, M., S., Tumanduk, N., M., & Fitria. 2025. *Teknik Pengemasan dan Pelabelan*. Jawa Tengah: PT. Penerbit Qriset Indonesia.

Rianto, P., & Harjoko, A. 2017. Penentuan kematangan buah salak Pondoh di pohon berbasis pengolahan citra digital. *IJCCS (Indonesian Journal of Computing and Cybernetics Systems)*, *11*(2), 143-154.

Rosanti, A. D. 2016. Pengaruh penambahan dosis natrium bisulfit dan natrium metabisulfit terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, *1*(1), 6-10.

Saptoningsih & Jatnika, 2012. *Membuat Olahan Buah*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.

Sardi, V. B., Jokosisworo, S., & Yudo, H. 2018. Pengaruh normalizing dengan variasi waktu penahanan panas (Holding Time) baja ST 46 terhadap uji kekerasan, uji tarik, dan uji mikrografi. *Jurnal Teknik Perkapalan*, *6*(1).

Setyawati, U. G., & Mahmudiono, T. 2023. Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan Dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan Dan Methanil Yellow:

Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Studi Pada Pedagang Mi Online (Gofood Dan Grabfood) Di Surabaya Timur. *National Nutrition Journal/Media Gizi Indonesia*, *18*(1).

Sholichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., Indrianti, N., Nurintan, F., Rahayuningtyas, A., & Budiati, T. 2020. Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Pangan*, *29*(2), 149-160.

Siregar, S., Adelina, R., Nasution, Y., & Pulungan, S. 2024. Struktur Morfologi Dan Anatomi Bunga Betina Salak Sidimpuan (Salacca sumatrana Becc.). *Jurnal Agrium*, *21*(3), 205-214.

Sjarif, S., R., & Rosmaeni, A. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *11*(2), 71-82.

Sui, X., Meng, Z., & Dong, T. 2023. Enzymatic Browning and Polyphenol Oxidase Control Strategies. *Current Opinion in Biotechnology, 81 (102921): 2-5.*

Sumarto, M. 2024. *Eksplorasi Buah Salak: Asal-Usul, Budidaya, dan Pemanfaatan*. Yogyakarta: Cahaya Harapan.

Suvo, S. P., Orin, E., Hossain, M. S., Kabir, M. S., Parvin, M. E., Mahomud, M. S., ... & Ahmed, M. 2026. Evaluating The Storage Stability Of Tomato Paste Using Chemical Preservatives: Assessing Its Quality Attributes And Predictive Modeling With Machine Learning. *Food Chemistry Advances*, 101301.

Taringan, I., L. 2019. *Dasar-Dasar Kimia Air Makanan dan Minuman.* Malang: Media Nusa Creative.

Trilistyadi, A., & Nisak, Y. K. 2025. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap WarThe Effect of Sodium Metabisulfite Concentration on the Color of Champignon Mushrooms in Pouch Packaging on the Color of Champignon Mushrooms in Pouch Packaginga Jamur Champignon Pada Kemasan Pouch. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, *5*(2), 109-113.

Tuarita, M., Z., Nendissa, S., J., Sulastriani., Stiawan, E., Nendissa, D., M., Cucikodana, Y., Nurhayati, A., Hasibuan, A., K., H., Fahmi, A., Nilawati, &

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Dan Proses Blanching Terhadap Parameter Fisik Dan Kimia Produk
Asinan Salak Pondoh Sleman
Lativah Putri Ginanti, Dr. Jumeri, S.T.P. M.Si. ; Prof. Dr. Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Khurniyati, M., I. 2024. *Biokimia Hasil Pertanian*. Bandung: Penerbit Widina Media Utama.

Yuwono, S., S., & Waziiroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.

Zuliatin, I., & Faizah, M. 2021. Identifikasi Karakteristik Morfologi Dan Hubungan Kekerabatan Salak Pondoh, Salak Madu, Salak Gula Pasir Di Desa Sumber Kecamatan Wonosalam Jombang. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*, *20*(2), 247-256.