

DAFTAR PUSTAKA

- Angsorudin. 2017. Studi Kepuasan, Kepercayaan, dan Persepsi Kualitas terhadap Loyalitas Pelanggan Produk Saus Sambal dan Tomat. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Arwiyah, Zainuri, M., dan Efendy, M. 2015. Studi Kandungan NaCl di dalam Air Baku dan Garam yang Dihasilkan serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Media Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, Vol.8, No.1, April 2015: 1-9.
- Aryani, P. 2016. Analisis Protein Proses Pembuatan Kecap Ikan Gabus (*Chana striata*) dengan Penambahan Enzim Bromelin dari Sari Buah Nanas. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Atika, D.M. 2019. Studi Kinetika Pemberian Bawang Putih (*Allium sativum*) Pada Gigi Berlubang dalam Mengurangi Rasa Nyeri. Universitas Negeri Padang, April 2019: 1-11.
- Atma, Y. 2018. Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien. Sleman: Deepublish.
- Fat Secret Indonesia. 2008. Kalori Dalam Lada Hitam dan Fakta Gizi. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/lada-hitam?portionid=56623&portionamount=100,000>
- _____. 2019. Kalori Dalam Kecap Manis (Bango) dan Fakta Gizi. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/bango/kecap-manis/3-sdm>
- _____. 2019. Kalori Dalam Bawang Putih Cincang dan Fakta Gizi. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bawang-putih-cincang>

- Gusti, A.M, Widjanarko, B.S, dan Sriherfyna, H.F. 2016. Pengaruh Proporsi (Nira:Air) dan Proses Pasteurisasi terhadap Kualitas Minuman Legen dalam Kemasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.4, No.1, Januari 2016: 348-355.
- Irmayuni, E., Nurmila, dan Sukainah, A. 2018. Efektivitas Air Nira Lontar (*Borassus flabellifer*) sebagai Pengembang Adonan Kue Apem. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4, Oktober 2018: S170-S183.
- Ismawati, Yuniastri, R. 2019. Penggunaan Jenis *Laro* terhadap Perbedaan Organoleptik dan pH Nira Siwalan. *JFTA*, Vol.1, No.1, Februari 2019: 6-12.
- Khatimah. 2018. Pengaruh Tuak terhadap Berat Badan, Serta Perubahan Morfologi Ginjal dan Kadar Eritrofit Pada Mencit (*Mus musculus*) ICR Jantan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kusuma, T., Raharja, S., dan Saleh, A. 2013. Strategi Pemasaran Sapi Potong di CV Septia Anugerah Jakarta. *Manajemen IKM*, Vol.8, No.1, Februari 2013: 71-78.
- Mardiyah, S. 2017. Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Kadar Alkohol Pada Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*). *The Journal of Muhamadiyah Medical Laboratory Technologist*, Vol.2, No.1, November 2017: 9-15.
- Mariana, A. 2018. Penggunaan Cuka Fermentasi Nira Lontar (*Borassus flabellifer* L.) untuk Pengawetan Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) yang Dikeringkan. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Morales-González, A.J., Madrigal-Bujaidar, E., Sánchez-Gutiérrez, M., Izquierdo-Vega, A.J., Valadez-Vega, C.d.M., Álvarez-González, I., Morales-González, Á., dan Madrigal-Santillán, E. 2019. *Garlic (Allium sativum L.): A Brief Review of Its Antigenotoxic Effects*. *MDPI: Foods*. Vol.8, No.343, 2019: 1-17.
- Pasaribu, F.N. 2013. Strategi Bauran Pemasaran di Agrowisata Buana Ametha Sari. *BINUS Business Review*, Vol.4, No.2, November 2013: 791-797.

- Priyatna, A. 2013. *Fit n Fun*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Rahayu, D., Wihandika, C.R., dan Perdana, S.R. 2018. Implementasi Metode Backpropagation Untuk Klasifikasi Kenaikan Harga Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, Vol.2, No.4, April 2018: 1547-1552.
- Sayuti. 2015. Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar IPA. *BIOEDUKASI Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*, Vol.6, No.2, 2015: 148-158.
- Setyono, A.Y., Sukarmin, dan Wahyuni, D. 2013. Pengembangan Media Pembelajaran Fisika Berupa Buletin dalam Bentuk Buku Saku untuk Pembelajaran Fisika Kelas VIII Materi Gaya Ditinjau dari Minat Baca Siswa. *Jurnal Pendidikan Fisika*, Vol.1, No.1, April 2013: 118-126.
- Siswati, A.H., Sunarno, W., dan Suparmi. 2012. Pembelajaran Fisika Berbasis Masalah dengan Menggunakan Metode Demonstrasi Diskusi dan Eksperimen Ditinjau dari Kemampuan Verbal Dan Gaya Belajar. *JURNAL INKUIRI*, Vol.1, No.2, 2012: 132-141.
- Sjarif, R.S., dan Apriani, W.S. 2016. Pengaruh Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Vol.8, No.2, Desember, 2016: 141-150.
- SNI 01-3546-2004. 2004. Saus Tomat. Badan Standarisasi. Nasional. Indonesia.
- Sudrajat, A., dan Agustina, F. 2015. Analisa Kadar Kalsium Pada Legen (Nira) Sebelum dan Sesudah Penyimpanan Secara Kompleksometri. *Jurnal Sains*, Vol.5, No.10, 2015: 1-6..
- Susilawati, Y.M., Sutrisno, J., dan Utami, W.B. 2016. Analisis *Brand Equity* Kecap Bango dan Kecap ABC terhadap Keputusan Pembelian di Supermarket Kota Surabaya. *AGRISTA*, Vol.4, No.3, September, 2016: 70-81.

- Sutamihardja, R.T.M., Yuliani, N., dan Rosani, O. 2018. Optimasi Suhu Pengeringan dengan Menggunakan Oven terhadap Mutu Lada Hitam dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, Vol.8, No. 2, Juli 2018: 80-86.
- Ulus, A.A. 2013. Bauran Pemasaran Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Mobil Daihatsu Pada PT.Astra Internasional Manado. *Jurnal EMBA*, Vol.1, No.4, Desember 2013: 1134-1144.
- USDA. 2019. *Fish Sauce*. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/530298/nutrients>
- _____. 2019. *White Sugar Granulated or Lump*. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/343930/nutrients>
- _____. 2019. *Salt*. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/448728/nutrients>
- _____. 2019. *Oil, Palm*. Diakses tanggal 24 November 2019. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171015/nutrients>
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, Vol.1, No.1, 2010: 116-125.
- Wandestri, Hamzah, F., dan Harun, N. 2016. Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum Lycopersicum Lin.*). *Jom Faperta*, Vol.3, No.1, Februari, 2016: 1-9.
- Wardhani, S.P.R. 2018. *Gizi Dasar Plus 30 Resep Masakan Lezat Nan Praktis Untuk Pemula*. Yogyakarta:Diandra Kreatif.

Warniti, S.KD.N., Ardana, K.I., dan Kristantari, R.G.M. 2014. Penerapan Metode Pemberian Tugas Melalui Kegiatan Meronce untuk Meningkatkan Perkembangan Motorik Halus Anak Kelompok B. E-Journal PG-PAUD Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan Pendidikan Anak Usia Dini, Vol.2, No.1, 2014: 1-10.

Zaliani. 2019. Substitusi Gula Putih dengan Gula Aren dalam Proses Fermentasi Bir Jahe (*Ginger Ale*).Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.

