

DAFTAR PUSTAKA

- Agung A.A Gede. 1999. Metodologi penelitian. Pendidikan singlaraja STKIP Negeri Singaraja.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Pratek, Edisi revisi 6. Jakarta : PT Reineka Cipta.
- Desy Nofriati, jurnal agroindustri Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi, Vol. 3 No. 2, November 2013: 77 – 82 dengan judul KAJIAN PENGAWETAN MANISAN KERING BUAH NENAS (*Ananas comosus* L. Merr) SELAMA MASA PENYIMPANAN. Diakses 20 april 2019
- Dewi Hermawati, Universitas Pendidikan Ganesha:2009, dengan judul studi eksperimen pembuatan manisan *tamarillo*.
- Dika Kusumawati Adi, Jurnal Teknosains Pangan Vol V No. 2 April 2016. Pendugaan Umur Simpan Dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes Anguina* L.) Sebagai Camilan Sehat Dengan Pemanis Sorbitol. Diakses jurnal.uns.ac.id/index.php/teknosains-pangan, 12 desember 2019
- Fachruddin, L. 1998. Memilih dan memanfaatkan bahan tambhan makanan. Trubus agriwidya. Ungaran.
- Fatah, M.A dan Y. Bachtiar,2004. Membuat aneka manisan buah.agro media pustaka,bogor.
- Finarsih Tendean,dkk, jurnal teknologi pangan vol 7,no 7 tahun 2016, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Manisan Tomat (*Lycopersicum Esculentum*). Diakses 23 April 2019
- Floros JD.and Gnanasekharan.1993. *self life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional. Aspects*. London : Elsevier Publ
- Frederica Ariesta Rahayu, Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014, Dengan Judul KAJIAN UMUR SIMPAN MANISAN TOMAT (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) DENGAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT. diakses 27, april 2019
- Herwati,H.2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Balai PengkajianTeknologiPertanian Jawa Tengah
- https://id.wikipedia.org/wiki/Terung_belanda/ diakses pada tanggal 13desember 2018
- https://id.wikipedia.org/wiki/Umur_simpan diakses pada tanggal 10 januari 2019
- <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/13429/Cek-KLIK-Ketika-Membeli-Obat-Dan-Pangan.html> diakses pada tanggal 20 desember 2018

<https://bumikecil.wordpress.com/2012/07/22/umur-simpan-produk-pangan/> diakses pada tanggal 28 juni 2019

https://www.google.com/search?safe=strict&biw=1366&bih=576&tbm=isch&sa=1&ei=BE8hXZnzI4WcvQTEqrf4DA&q=tamarillo+kuning&oq=tamarillo+kuning&gs_l=img.3...450896.459418..460256...1.0..2.1133.8431.0j6j3j2j3j0j3.....0....1..gws-wizimg.....0..0i67j0i30j0i24.m8oD2o8Rldw#imgdii=GoMuvWTS0LYrM:&imgcr=uz1PIM9Wt-KNHM:diakses tanggal 5 juli 2019

Kumalaningsih, S.,Suprayogi.2006. tamarillo (terung belanda). Surabaya : TrubusAgrisarana

Komang Ratna Dewi, Universitas Pendidikan Ganesha, vol 3, no 1 (2015) dengan judul “Uji Selera Dodol Terong Belanda Dilihat Dari Rasa, Tekstur dan Warna”, diakses e-Journal Bosaparis Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan PKK atau <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/5975>

Leni Meiliyani, jurnal bosaparis, Undiksha, vol 3 no 1, 2015 dengan judul pemanfaatan ampas salak bali menjadi manisan kering. diakses e-Journal Bosaparis Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan PKK

Nurul Asiah, Laras Cempaka,Wahyudi David, Februari 2018. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan, Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie

Potter, N.N. and J.H. Hotchkist. 1995. Food Science (5 th ed). Chapman and Hall. New York.

Putu Dedo Hendrawan, Universitas Pendidikan Ganesha, Uji Kualitas Manisan Kulit Pisang Kepok” vol 8, no 2 (2017), diakses e-Journal Bosaparis Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan PKK <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPKK/article/view/13599>

Rini, Ayu. 2012, Membuat Manisan Buah. Jakarta : Pustaka Mina

Sarastani dewi, 2013. Penuntun pratikum analisi organoleptic. Institute pertanian bogor

Silvia Mara Asvita,vol 5, no 1 2016 “Efektivitas Ekstrak Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas” Universitas Lampung

Siti Muizzun Nisak, Jurnal BETA (biosistem dan teknik pertanian) vol 2 no 2, 2014. Universitas Udayana, dengan judul Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka Dengan Metode ESS (extended Storage Studies).

Soekarto, T. Soewarno. 1985. Penelitian organoleptic. Jakarta : Bharata Karya Aksara

Sukarsih 2011, Universitas Negeri Makasar vol 11, no 1 (februari 2011). “berjudul Pembuatan selai dari terong belanda. Diakses pada 22 desember 2018

Sri Asih, 2017, Belajar Mengolah Buah Menjadi Manisan,Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa.2012. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa,
Edisi Ke-4 : PT Gramedia Pustaka Utama.

