

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W., & Handayani, M. N. (2016). Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus carota) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *EDUFORTECH*, 1(1).
- Ariani, Risa Panti. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Ariansyah, Sandika. 2012. “*Observasi Usaha Tani Jambu Mete di Desa Ban*” tersedia pada <http://telapakbali.blogspot.com/2012/08/observasi-usaha-tani-jambu-mete-di-desa.html> (diakses tanggal 11 Oktober 2019).
- Badan Pusat Statistik kabupaten Karangasem. 2012. *Hasil Perkebunan Jambu Mete*. Karangasem : Badan Pusat Statistik.
- Dewi, E. N., Surti, T., & Ulfatun, U. (2010). Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Eucheuma Cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 12(1), 20-27.
- Hindersah, R., & Rahmi, N. M. N. M. (2020). Profil Komoditas Kacang Mete dan Jagung di Pulau Muna Provinsi Sulawesi Tenggara. *Agrologia*, 9(2).
- Joseph, Novita (Ed). 2019. “ *Pentingnya Mineral dalam Tubuh untuk Tekanan Darah*”. Tersedia pada <https://hellosehat.com/pusat-kesehatan/hipertensi-tekanan-darah-tinggi/mineral-dalam-tubuh-tekanan-darah/> (diakses tanggal 11 Oktober 2019)
- Krissetiana, Henny. 2015. *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Klaten: Citra Aji Pramana.

- Kristanti, D. (2019). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Volume Ekspor Kacang Mete Indonesia Tahun 1983-2016* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Lestari Fahmi, (2017). “Pemanfaatan Biji Terembesi sebagai Selai Yang Mengandung Probiotik dengan Pemberian *Youghurt*”. *Jurnal Teknosains*, Vol. 11 No : 2, Juli-Desember 2017.
- Marta , H, dan Tensiska. (2015). “Sosialisasi pemanfaatan kacang tanah dalam pembuatan mentega kacang di Desa Cisitu dan Penanganan limbah cair industri tahu di Desa Situmekar Kecamatan Cisitu kabupaten Sumedang”. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, vol. 4, No. 2, Nopember 2015: 98-103
- Munirwan Zani, 2012. “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keuntungan Usaha Pengolahan Kacang Mete di Kabupaten Buton”. *Agriplus*, Vol. 23 No : 03 September 2012.
- Pujimulyani , Dwiwati. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buah*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Saputra Wira, Ariani, R. P., & Damiati. (2019). “Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisana*) menjadi *Choco Cookies*”. *Bosaparis*, Vol. 10 No : 3 Novemer 2019.
- Saputro, T. A., Permana, I. D. G. M., & Yusasrini, N. L. A. (2018). Pengaruh perbandingan nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan sawi hijau (*Brassica juncea* L.) terhadap karakteristik selai. *Jurnal ITEPA Vol*, 7(1).
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai

Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).

Suriawan, P. E., Adnyawati, N. D. M. S., & Marsiti, C. I. R. (2015). Pemanfaatan *pulp cacao* (*Theobroma cacao*) untuk pembuatan selai. *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1).

Swari, Risky Candra. 2018. "Manfaat Kacang Mete". Tersedia pada <https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-kacang-mete/> (diakses tanggal 8 Oktober 2019).

Veratamala, Arinda (Ed). 2017. "*Fungsi Fosfor bagi Tubuh Manusia*" tersedia pada <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/berbagai-fungsi-fosfor-bagi-tubuh/> (diakses tanggal 11 Oktober 2019).

Wijayanti, T. (2012). Pembuatan Biobriket Dari Campuran Limbah Kacang Tanah Dan Limbah Kacang Mete Menggunakan Perekat Tetes Tebu. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 1(01), 63-70.

Wirawan, W., & Mushollaeni, W. (2008). Optimasi Lama Blanching Pengolahan Selai Kacang Tanah Metode Regresi Kuadratik. *Buana Sains*, 8(1), 73-80.

Zahir, N., & Sanawiri, B. (2018). Analisis daya saing kacang mete Indonesia di Pasar Internasional (Studi tentang kacang mete Indonesia tahun 2011-2015). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 54(1), 66-73.