

<https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>

- Jamaludin, J., & Ranchiano, M. G. (2021). Pertumbuhan Tanaman Vanili (*Vanilla planifolia*) dalam Polybag pada Beberapa Kombinasi Media Tanam dan Frekuensi Penyiraman Menggunakan Teknologi Irigasi Tetes. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 65–72. <https://doi.org/10.25181/jaip.v9i2.1867>
- Krismaningrum, A., & Rahmadhia, S. N. (2023). Analisis mutu produk akhir pada pengolahan susu kambing peranakan etawa bubuk Di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*, 23(1), 70–77. <https://doi.org/10.51978/japp.v23i1.389>
- Kristiani, N. K. (2022). Quality Jam Made from Salak Pondoh with Butterfly Pea Extract (*Clitoria Ternatea*). *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2344–2356.
- Linggarwati, Utomo, A., & Kuswardani, I. (2020). *Effects of Using CMC (Carboxymethyl Cellulose) as Gelling Agent on Physiochemical and Organoleptic Properties of Woodapple Jam (Limonia acidissima)*. 109–113.
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55. <https://doi.org/10.32662/gatj.v0i0.2711>
- Nasution, R. R., Trisna, A., & Ginting, S. P. (2023). The Effect of Salak (*Salacca zalacca*) Leaf Silage in Complete Feed on Digestibility and Characteristics In vitro Fermentation. *Animal Production*, 25(2), 137–144.
- Nurani, F. (2020). Penambahan Pektin, Gula dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan MAtmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2.
- Nurhafnita. (2019). Salak jam with different sukrosa concentration. *Journal of Agritech Sience*, 3(1).
- Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *JURNAL KIMIA DAN REKAYASA*, 2(1). <http://kireka.setiabudi.ac.id>
- Purnamasari, I. D., Djaafar, T. F., & Utami, R. (2021). Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nastar Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 8-15.
- Putra, D. P., & Salihat, R. (2021). *Quality Characteristics of Margarin With the Addition of Angkak Powder as a Natural Dyes*. 111–123.
- Rahmat, A., Sekaringtyas Ramadhani, W., Nur, M., & Mutolib, A. (2022). Chemical Properties of Salacca Seed Biochar Under Low Temperature of Pyrolysis. *Applied Research in Science and Technology*, 02(01).

- Simanjuntak, A. (2020). *Daya Terima Nastar Keju dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara)* [KTI]. Poltekkes Kemenkes Medan.
- Ulfah, D., & Safitri, M. (2021). Perancangan Pembuatan Garam Industri / Sodium Chloride dari Air Laut dengan Proses Vacuum Pan Kapasitas 200.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 4(2), 113–118.
- Welin, T., Kale, S., & Malelak, G. (2023). The Effect of Additional Leaves of Biduri Juice (*Calotropis gigantea*) on The Physicochemical Characteristics of Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 9(1), 42–54.