

DAFTAR PUSTAKA

- A.F.P Cika, Y. Uztamila, A. Syarif, I. Hajar, Pengaruh Ph Fermentasi Dan Putaran Pengadukan Pada Fermentasi Molase Terhadap Produksi Bioethanol, *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Indonesia*, 2 (1) (2022) 561-567
- Abdullah, A., Nurjanah, Hidayat, T., dan Chairunisah, R. (2017). Karakteristik Kimiawi Dari Daging Kerang Tahu, Kerang Salju Dan Keong Macan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 78–84.
- Agustini, M., Muhajir, M., dan Handini, S. (2019). Mekanisasi Dalam Pembuatan Petis Kupang Di Desa Balong Gabus Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2).
- Al Bukhori, J., Abdullah Karim, A., dan Hariyadi, P. (2019). Pengaruh teknik pengolahan terhadap karakteristik kimia dan swelling power pada tapioka yang dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*, Palembang, 26 Agustus 2019, 147-154. ISSN 2654-8550.
- Alam, A. N., Sumardianto, dan Purnamayati, L. (2021). Karakteristik Petis Kerang Darah (*Anadara granosa*) Dari Lama Waktu Perebusan Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 71–78.
- Anggraini, S. P., Yuniningsih, S., dan Sota, M. M. (2017). Pengaruh pH terhadap kualitas produk etanol dari molases melalui proses fermentasi. *Reka Buana*, 2(2), 99-105.
- Antoro, B. (2024). Analisis Penerapan Formula Slovin Dalam Penelitian Ilmiah: Kelebihan, Kelemahan, Dan Kesalahan Dalam Perspektif Statistik. *Jurnal Multidisiplin Sosial Humaniora*, 1(2), 53–63.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arshad, S., Rehman, T., Saif, S., Rajoka, M. S. R., Ranjha, M. A., Hassoun, A., Croplotova, J., Tril, M., Younas, A., and Adeel, R. M. (2022). Replacement of refined sugar by natural sweeteners: Focus on potential health benefits. *Heliyon*, 8(12), e10711.
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Ariyetti. (2019). Analisis mutu tahu dari beberapa produsen tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 143–148.
- Azzahra, A. (2024). Analisis impak cara penyajian suhu tinggi terhadap mutu nugget ayam siap konsumsi. *Jurnal Sains dan Teknologi Lichen Institute*, 1(1), 1-17.
- Azzaky, F. F., Njoto, I., Setiawan, H., & Tjandra, L. (2023). Hubungan kadar diet sukrosa dengan peningkatan kadar gula darah sebagai faktor risiko diabetes mellitus pada tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*.

- Badan Pusat Statistik. (2023). Rata-rata konsumsi dan pengeluaran perkapita seminggu menurut komoditi makanan dan golongan pengeluaran per kapita seminggu di Provinsi Jawa Timur Tahun 2018-2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-2346-2006. Produk Petis Udang. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Standar Nasional Indonesia No.3556. 2010. Penentuan Kadar Garam pada Produk Perikanan Jakarta.
- Bastos, D.M., Monaro, E., Siguemoto, dan Séfora. (2012). “*Maillard reaction products in processed food: pros and cons*” dalam: food industrial processes-methods and equipment. p.282-296 *InTech*, Published.
- Botutihe, F., Ali, D. A., & Nurhafsah. (2024). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Ikan Roa Asap (*Hemiramphus* sp.) Terhadap Tingkat Kesukaan Bumbu Penyedap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(7), 599-610.
- Cahya, G., Baehaki, A., dan Nopianti, R. (2014). Karakteristik dan aktivitas antioksidan petis air rebusan kepala gabus (*Channa striata*) dan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan perbedaan konsentrasi gula kelapa. *Fishtech*, 3(1), 30-39.
- Cahyono, B., Haryono, A. T., dan Malik, D. (2017). Analisa kekuatan strategi pemasaran melalui online marketing, *offline* marketing dan service quality terhadap peningkatan penjualan (Studi Pada Jaya Bakery Kota Metro). Prosiding Seminar Nasional & Call For Papers Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Magelang, 2017(1), 440–448.
- Cofrades, S., Bou, L. R., Flaiz, A., Garcimartin, J., Benedi, R., Mateos, F. J., Sanchez- Muniz, R., Olivero-David., dan Jimenez- Colmenero, F. (2017). *Bioaccessibility Of Hydroxytyrosol And N-3 Fatty Acids As Affected By The Delivery System: Simple, Double And Gelled Double Emulsions*. *Journal of Food Science and Technology*, 54(7), 1785-93.
- Dari, D. W., Masruroh, L. A., dan Junita, D. (2021). Karakteristik kimia dan derajat keasaman minuman sari buah pedada (*Sonneratia* sp.) dengan penambahan natrium benzoat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 35–44.
- Darmawan, M. R., Andreas, P., Jos, B., dan Su, S. (2013). Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 137–145.
- Diarsa, A. W., Januar, J., dan Suwandari, A. (2018). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan home industry kupang kering di desa Balong Dowo kecamatan Candi kabupaten Sidoarjo. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 10(3), 30.
- Destiana, I. D., dan Mukminah, N. (2021). *Teknologi lemak minyak*. Polsub Press.

- Dudu OE, Oyedeji AB, Oyeyinka SA, Ma Y. 2018. *Impact Of Steam-Heat-Moisture Treatment On Structural And Functional Properties Of Cassava Flour And Starch*. *Int J Biol Macromol* 126: 1056-1064
- Dwi, E., Faridah, A., dan Ernawati. (2019). Pengembangan Produk Sala Lauak Dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 259-265.
- Fahlevi, M. R. (2016). Pengaruh Variasi Komposisi Bahan Perekat Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik Briket Limbah Organik. Universitas Negeri Semarang.
- Fajrita, I., Junianto, dan Sriati. (2016). Tingkat kesukaan petis dari cairan hasil pemindangan bandeng dengan penambahan tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(2), 121–127.
- Fijałkowska, M., Więckowska, B., dan Kłys, M. (2015). Application Of Color Measurement In Food Quality Assessment: A Review. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 14(3), 237-250.
- Fitri, F., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2024). Karakterisasi sifat fisikokimia gula merah aren (*Arenga pinnata* Merr) yang diproduksi di desa Tetewua Kecamatan Dangia Kabupaten Kolaka Timur. *Jurnal Riset Pangan*, 2(4), 341-354.
- Hadi, F. S. (2016). Analisis proses suksesi pada PT. Patrinsaka. *Agora*, 4(2), 83–88.
- Hadi, S., dan Nastiti, K. (2024). Gula tebu (*Saccharum officinarum* Linn.) dan palam (*Arenga pinnata* Merr.) terhadap diabetes. *JFARM - Jurnal Farmasi*, 2(1), 7–12.
- Halim Lim, S. A., Antony, J., Arshed, N., dan Albliwi, S. (2017). *A Systematic Review Of Statistical Process Control Implementation In The Food Manufacturing Industry. Total Quality Management and Business Excellence*, 28(1–2), 176–189.
- Hapsari, T. P., Zainul, A., dan Nugroho, M. (2015). Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1325–1332.
- Hasmadi, M., Harlina, L., Jau-Shya, L., Mansoor, A. H., Jahurul, M. H. A., dan Zainol, M. K. (2020). Physicochemical and functional properties of cassava flour grown in different locations in Sabah, Malaysia. *Food Research*, 4(4), 991–999.
- Hidayati, A. A., Sumardianto dan Romadhon. 2016. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Limbah Ikan Pindang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1):1-7.

- Hidayati, M., Sapalian, K. D., Febriana, I., dan Bow, Y. (2022). PENGARUH Ph Dan Waktu Fermentasi Molase Menjadi Bioetanol Menggunakan Bakteri EM4. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 5(1), 33-40.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut asap (*Monopterus albus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 30-39.
- Isnaeni, A. N., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Yang Berbeda Terhadap Kualitas Produk Petis Dari Cairan Sisa Pengukusan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Presto. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 40-46.
- Izzah, D. N. (2018). *Analisis hasil produksi dan pendapatan nelayan Kupang di Desa Balong Dowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo* (Skripsi, Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya).
- Jabnabillah, F., dan Margina, N. (2022). Analisis korelasi Pearson dalam menentukan hubungan antara motivasi belajar dengan kemandirian belajar pada pembelajaran daring. *Jurnal Sintak*, 1(1), 1-5.
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 6(1).
- Juster, F., and Smith, J. (1997), "Improving the Quality of Economic Data: Lessons from the HRS and AHEAD," *Journal of the American Statistical Association*, 92, pp. 1268-1278.
- Kaban, D. A., Sari, M., dan Setiawan, D. (2019). Identifikasi kualitas kesegaran dan nilai keasaman (pH) ikan laut di pasar Kota Metro Provinsi Lampung. *Agrisains: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, Peternakan dan Perikanan*, 20(3), 1-10.
- Karim, F. A., F. Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4):51-58.
- Kuncoro, A. W., Amalia, U., dan Sumardianto. (2019). Profil Asam Lemak Petis Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) dengan Suhu Pemasakan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, Universitas Diponegoro
- Kurniawan, Y. I., Soviana, E., dan Yuliana, I. (2018). Merging *Pearson Correlation* and TAN-ELR algorithm in recommender system. *AIP Conference Proceedings*, 1977(1),
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.

- Laksono, U. T., Nurhayati, T., Suptijah, P., Nur'aenah, N., dan Nugroho, T. S. (2019). Karakteristik Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) Sebagai Bahan Baku Pengembangan Produk Diversifikasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 60–70
- Lamid, A., Almasyhuri, A., dan Sundari, D. (2015). Pengaruh Proses Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Penelitian Dan Pengembangan Kejustesehatan*, 25(4), 235–242.
- Li, W., Lu, H., He, Z., Sang, Y. and Sun, J. (2021). *Quality characteristics and bacterial community of a Chinese salt-fermented shrimp paste*. *LWT-Food Science and Technology*, 136(Part 2), 110358.
- Lingga, P. 1993. Bertanam Ubi-ubian. Penebar Swadaya. Jakarta
- Lestari, A. O., Kusnandar, F., dan Palupi, S. N. (2015). Pengaruh *Heat Moisture Treated* (HMT) Terhadap Profil Gelatinisasi Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 75–85.
- Leviana, W., dan Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Metana*, 13(2), 37-44.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., dan Indrian, D. W. (2014). Pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan suhu pemasakan dengan menggunakan teknologi vakum terhadap kualitas gula merah tebu. *Agritech*, 34(4), 365-374.
- Maulidah, R., Istyadi, M., dan Sauqina. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Tepung Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 171-176.
- Misro, R., Harikedua, S. D., Pandey, E. V., Lohoo, H. J., Kaparang, J. T., dan Makapedua, D. M. (2022). Reduksi garam pada ikan asin dengan perlakuan perebusan dan perendaman air panas (*Salt reduction in salted fish by boiling and soaking in hot water*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 12(1), 24–29.
- Mulyana, M., Susanto, W. H., dan Purwantiningrum, I. (2014). Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 113–120.
- Muhammad Al-Arafi, I., dan Ramadhanu, A. (2025). Implementasi Metode Algoritma *Principal Component Analysis* (PCA) Dan Algoritma K-Nearest Neighbor (KNN) Dalam Klasifikasi Buah Jambu Madu Jambu Merah Dan Manggis. *Journal of Science and Social Research*, 8(1), 817–822.
- Muningsih, E., Hasan, N., dan Sulistyo, G. B. (2020). Penerapan Metode *Principle Component Analysis* (PCA) untuk Clustering Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia. *Bianglala Informatika*, 8(1).

- Nasution, I. N. K. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Katsuobushi Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 59–64.
- Nurdiansyah, Herteno, R., dan Kartini, D. (2024). Implementasi Metode Principal Component Analysis (PCA) Dan *Modified K-Nearest Neighbor* Pada Klasifikasi Citra Daun Tanaman Herbal. *Jurnal MNEMONIC*, 7(1).
- Nurhayati, S., Indrawati, H., & Asmit, B. (2023). Pengaruh Umur Usaha, Kualitas Produk, Dan Motivasi Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Kecil Menengah (UKM) Tahu Dan Tempe di Kelurahan Bukit Batrem Kota Dumai. *Oikos: Jurnal Ilmiah Agrobisnis dan Perikanan*, 12(1), 1-12.
- Nurhilal, O. dan Suryaningsih, S. (2018). Pengaruh Komposisi Campuran Sabut dan Tempurung Kelapa terhadap Nilai Kalor Biobriket dengan Perekat Molase. *Jurnal Ilmu dan Inovasi Fisika*, 2(1): 8-14.
- Nuriska Yulianingsih, Sudarminto Setyo Yuwono, Pengaruh Proporsi Petis Dan Gula Merah Dengan Lama Pemanasan Terhadap Bumbu Rujak Cingur Selama Penyimpanan [In Press Januari 2015] , *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: Vol. 3 No. 1 (2015)
- Nuryanto, N., Putri, A. R., Chasanah, E., Sulchan, M., Afifah, D. N., Martosuyono, P., dan Asmak, N. (2023). Profil asam amino makanan pendamping ASI (MP-ASI) protein hidrolisat ikan kuniran. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 232-237.
- Ostertagová, E., dan Ostertag, O. (2013). Methodology and Application of Oneway ANOVA. *American Journal of Mechanical Engineering*, 1(7), 256–261.
- Özkan, G., dan Bilek, S. E. (2015). Enzymeassisted extraction of stabilized chlorophyll from spinach. *Food chemistry*, 176, 152-157.
- Perez, S., Flores, M., dan Sanchez, J. (2016). *Physicochemical characterization of cassava starch: amylose and amylopectin content*. *Journal of Food Science and Technology*, 53(4), 1801–1808.
- Prasetyo, G. D., Aprili, D. K., dan Mashudi. (2019). Nilai pencernaan BK dan BO tepung gaplek dari berbagai jenis tanaman singkong (Manihot utilissima) secara in vitro. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 2(2), 33–37. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Pratiwi, F. Y., Susilo, A., dan Padaga, M. C. (2015). Penggunaan tepung beras dan gula merah pada pembuatan petis daging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(2), 1–17.
- Rahman, S., Salengke, A. B. T., dan Mahendradatta, M. (2017). Pasta Pati Biji Palado (*Aglaia Sp*) Termodifikasi Metode Pra-Gelatinisasi, Ikatan Silang, Dan Asetilasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 188–193.

- Rahmawati, A. S., dan Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
- Rahmawati. 2005. Pola Alokasi Pendapatan Dan Faktor-Faktor Yang Mendasari Keputusan Masyarakat Bermata Pencaharian Sebagai Nelayan Kupang Di Desa Balungdowo Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jember. Jember.5
- Romadhon, T., Khoirina, A. D., Alvianto, D., Rahayu, L. F. R., Purba, N. S., & Muzdalifah, N. (2025). Karakteristik petis berdasarkan bahan baku dan penambahan bahan pangan yang berbeda: Artikel review. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 182-195.
- Rohman, Abdul, M.Si., Apt dan Prof. Dr. Ibnu Gholib Gandjar, DEA., Apt. 2007. *Metode Kromatografi Untuk Analisis Makanan BAB III hal. 43-75*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Safitri, W., dan Ginting, L. (2024). Pengaruh Peran Perempuan Dalam Melestarikan Makanan Tradisional Di Industri Kuliner (pp. 175–176). Medan: *MODELING: Jurnal Program Studi PGMI*.
- Saiful, M., Asnani, dan Sri Rejeki. (2025). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik Sirup Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Jurnal Riset Pangan*, 3(1), 75-84.
- Savitri, L., dan Handayani, M. N. (2019). Pengaruh penambahan agar-agar terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori pumpkin leather. *Edufortech: Jurnal Edukasi dan Teknologi*, 4(2), 106–117.
- Schober, P., Boer, C., dan Schwarte, L. A. (2018). *Correlation Coefficients: Appropriate Use And Interpretation. Anesthesia dan Analgesia*, 126(5), 1763–1768.
- Singh, A. S., dan Masuku, M. B. (2014). *Sampling techniques dan determination of sample size in applied statistics research: An overview. International Journal of Economics, Commerce and Management*, 2(11), 1-22.
- Sumardianto, Rubiyanti, S., Alphinaro, A. G. G., Purnamayati, L., dan Rianingsih, L. (2023). Quality changes on petis rempah during storage. *Food Research*, 7(Suppl. 3), 28–34.
- Suprapti, L. (2001). *Membuat Petis Teknologi Tepat Guna*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilawati, I., Mansyur, dan Islami, R. Z. (2012). Penggunaan berbagai bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan kimia pelet hijauan makanan ternak. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 47-55.
- Sobri, A., Herpandi, & Lestari, S. (2017). Uji pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik kimia dan sensori kaldu bubuk kepala ikan gabus (*Channa striata*). *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 97-106.

- Sofyan, I., Ikrawan, Y., dan Yani, L. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan *Sodium Tripolyphosphate* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25–36.
- Sovyani, S., Kandou, J., dan Sumual, M. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (Dioscorea alata L.) Effects of Addition of Tapioca Flour in Biscuits Made from Banggai Yam Flour (Dioscorea alata L.)*. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Syamsir, E, Nur Wulandari, and Dede R Adawijah. 2019. Psikometrika dan Pengeringan. In N. W. Elvira Syamsir, dan P. Hariyadi (Ed.), *Landasan Teknik Pangan* (p. 522). Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Syukriah, F., & Andriansyah, A. (2023). Analisis perencanaan kapasitas produksi menggunakan metode *Rough Cut Capacity Planning* di CV Family Bakery. *Jurnal Ilmiah Sain dan Teknologi*, 3(1), 1-9.
- Taherdoost, H. (2016). *Sampling methods in research methodology; How to choose a sampling technique for research*. International Journal of Academic Research in Management (IJARM), 5(2), 18-27.
- Tjatur, N. K. A., & Mardhiyah, H. (2014). Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Tahu Susu. *Jurnal Cendekia, Fakultas Peternakan Universitas Kanjuruhan Malang*, 12(3), 49–55.
- Utami, H. N., & Hasanah, G. A. (2017). Model pemasaran business-to-business dan jaringan nilai produk agroindustri olahan tebu molasses. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis FE-UNIAT*, 2(2), 107-120.
- Van Delsen, M. S. N., Wattimena, A. Z., dan Saputri, S. D. (2017). Penggunaan Metode Analisis Komponen Utama Untuk Mereduksi Faktor-Faktor Inflasi Di Kota Ambon. *Jurnal Ilmu Matematika Dan Terapan*, 11(2), 109–118.
- Viyanti, R., Sumardianto, dan Suharto, S. (2019). Penggunaan Air Pindang Ikan Berbeda Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Petis. *PENA Akuatika*, 18(2), 23-30.
- Waigh, T. A., Gidley, M. J., Komanshek, B. U. dan Donald, A. M. (2000). *Carbohydr. Res.* 328, 165–176.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., dan Cholifah, N. (2019). *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun* (pp. 978–602).
- Wilujeng, A. D., Fatah, M., Syakura, A., Febriana, I. D., Hamid, A., Wijaya, S. D., dan Ulfah, N. (2024). Mesin Pengaduk Petis Otomatis dan Penyuluhan Higienitas dan Sanitasi Pangan untuk Memperbaiki *Branding Hygiene Food*. *Sewagati*, 8(5), 2185–2194.

- Yanto, T., Karseno, dan Purnamasari, M. M. D. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 132-140.
- Yulistya, A., dan Bahar, H. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Gaplek (*Anihotes culentacrantz*) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucuscarota L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. (Skripsi). Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Zulfahmi, N. M. (2019). Penerapan Principal Component Analysis (PCA) dalam penentuan faktor Dominan yang Mempengaruhi Perstasi Belajar Siswa (Studi Kasus: SMK Raksana 2 Medan). *Jurnal Teknologi Informasi*, 3(1), 41–48.