

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, FM & Y. Bachtiar. 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Adon, N.J. 2015. Sosiologi Perdesaan. Pustaka Setia. Surakarta. h. 109-111
- Aeni, S.N. Pakcoy, Sayuran Hijau Yang Kaya Manfaat. <https://katadata.co.id/redaksi/berita/612c7554c31dd/pakcoy-sayuran-hijau-yang-kaya-manfaat#:~:text=Pakcoy%20juga%20dikenal%20dengan%20nama,dan%20konsumennya%20pun%20cukup%20tinggi..> Diakses 4 Agustus 2022.
- Al-delaimy, K.S. dan S.H. Ali. 1970. ot vegetable extracts on the bacteria. *J. Sci. Food. Agric. Antibacterial action growth of pathogenic 21: 110-111.*
- Ali, A. 2014. Identifikasi dan Uji Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat Yang Diisolat Dari Asinan Rebung Kuning Bambu Betung (*Dendrocalmus asper*) yang Difermentasi pada suhu 15 C. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Alviani, P. 2015. Bertanam Hidroponik Untuk Pemula. Bibit Publisher. Jakarta.
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anonim. 2016. Profil Giripurno. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/3355/giripurno>. Diakses 4 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Manahayu Desa Giripurno. <https://giripurno.batukota.go.id/web/> . Diakses 16 Juni 2022.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan. Aplikasi. Graha Ilmu. Almatier. Yogyakarta.
- Bersumber dari Direktorat Gizi Departemen Keseharan RI cit. Suhardianto dan Purnama. 2012Chae, L. W. dan Ta Huang, C. 2009. *Modeling of Ethanol Fermentation Using Zymomonas mobilis ATCC 10988 Grown on the Media Containing Glucose and Fructose*. Biochemical Engineering Journal. 4: 217 – 227.
- Bimantara F. 2015. Modifikasi dan Pengujian Alat Pengasapan Ikan Sistem Kabinet. Skripsi. Inderalaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wotton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono 2007. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buntaran, B. O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2009. Effect of Sugar Solution *Characteristics of Dried Candy Tomato (Lycopersicum esculentum)*. Nusantara Bioscience Vol.2, No 2 pp 55-61.

- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chang, J. Y., Choi, Y. R., & Chang, H. C. 2011. *Change in the microbial profiles of commercial kimchi during fermentation*. Korean Journal of Food Preservation, 18, 786–794.
- Cheigh, H. S. 2004. Kimchi: Fermentation and food science. Hyoil Publishing Co. Seoul, Korea
- Choi, I. U., Youn, Y. N., Yu, Y. M., Choi, M. H., & Lee, Y. H. 2007. Comparative evaluation of washing methods of Chinese cabbages for eliminating the parasite eggs in the preparing Kimchi. Journal of Food Hygiene and Safety, 22, 192–198.
- Chriswahyudi, C. 2019. *Analisa Pengaruh Perbedaan Dosis Gula Terhadap Tekstur Dengan Metode Anova Satu Arah Serta Penentuan Dosis Terbaik Dengan Metode Ahp Dan Analisa Kualitas Dengan Metode Quality Function Deployment Pada Produk Manisan Tomat*. Jurnal Teknik, 8(1), 35–41. <https://doi.org/10.31000/jt.v8i1.1591>
- Doyle, M. E. 2003. Foodborne parasites: a review of the scientific literature review. Food Research Institute Briefings, Oct 2003. University of Wisconsin. Madison.
- DSN-SNI No. 1718. 1996. Syarat Mutu Manisan. Badan Standarisasi Nasional.
- Fahrudin, F. 2009. Budidaya Caisim (*Brassica juncea* L.) Menggunakan Ekstrak Teh dan Pupuk Kascing. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Edisi Pertama. Jakarta.
- Fatah, M.A. dan Y. Bachtiar. 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Agro Media. Pusataka. Jakarta.
- Fathonah, S. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Penambahan Sumber Karbohidrat Terhadap Mutu Organoleptik Produk Sawi Asin. Skripsi S1, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Fizzaria K, Mangiring W, Krisnarini. 2020. *Uji Vitamin C dan Mutu Organoleptik Kimchi Pakcoy (*Brassica rapa sub chinensis*) Terhadap Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi*. Jurnal Wacana Pertanian Vol 16, No 2.
- Frazier, S. and D. C Weesthof. 1981. Food Microbiology. Mc Graw-Hill.
- French, RD, and D Schultz. 2011. Alternaria leaf spot of cabbage. Agrilife Extension Texas AM University. Available online at <https://agrifecdn.tamu.edu/amarillo/files/010/11/AlternariaCabbage2011.pdf> f. Diakses 20 Juni 2022.

- Gardjito, M, dan Theresia F. K. 2005. *Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (Cucurbita maxima) terhadap sifat-sifat produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 1 No.2.
- Hadi, S., & Sita, B. R. 2018. Produktivitas Dan Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Produksi Usahatani Tomat (*Solanum Lycopersicum Mill*). JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics), 9(3), 67-78. Jember.
- Hanif, N. 2011. *Pertumbuhan dan Penyelenggaraan Pemerintahan Desa*, Erlangga, Jakarta. h. 73.
- Haq, N.A. 2020. Manfaat Pakcoy. <https://www.idntimes.com>. Diakses Pada Tanggal 8 Desember 2020.
- Heriani, N., Zakaria, W. A., dan Soelaiman, A. 2018. Analisis Keuntungan Dan Risiko Usahatani Tomat Di Kecamatan Sumberejo Kabupaten Tanggamus. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis, 1(2).
- Hutama, T.C. 2019. Analisis Proksimat dan Organoleptik Asinan Kangkung Darat (*Ipomoea reptans Poir*) Dengan Variasi Konsentrasi Garam dan Media Fermentasi Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Jawa Tengah
- Jessica. 2022. Kenali Sumber-sumber Kontaminasi Bahan Pangan. <https://foodreview.co.id/blog-5669177-Kenali-Sumber-sumber-Kontaminasi-Bahan-Pangan.html#:~:text=Kontaminasi%20dapat%20berasal%20dari%20tiga,pe,ralatan%20dan%20tangan%20yang%20kotor..> Diakses 4 Agustus 2022.
- Kang, C. H., Chung, K. O., & Ha, D. M. 2002. *Inhibitory effect on the growth of intestinal pathogenic bacteria by Kimchi fermentation*. Korean Journal of Food Science and Technology, 34, 480–486.
- Kartika P.N dan Fithri C.N. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis Dan Lama Perendaman*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1345-1355.
- Kim, J., Chun, J., dan Han, H. 2000. *Leuconostoc kimchii Sp. Nov., A New Species From Kimchi*. Republic Korea: International Journal Of Systematic And Evolutionary
- Kim, M., & Chun, J. 2005. *Bacterial community structure in kimchi, a Korean fermented vegetable food, as revealed by 16S rRNA gene analysis*. International Journal of Food Microbiology, 103, 91–96.
- Kim, S. D., Hawer, W. D., & Jang, M. S. 1998. Effect of fermentation temperature on free sugar, organic acid and volatile compounds of kakdugi. Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition, 27, 16–23.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Cetakan-1. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

- Lahardi, Y; Bekti, E dan Haryati S. 2019. Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Asinan Timun Krai (*Curcumis* sp). Jurnal Penelitian. Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Larasati, D. Makanan Fermentasi Kimchi, Sederhana Namun Kaya Manfaat. 23 Oktober 2014. biologi.blogspot.com/2013/06/makalah-biokimia-nutrisi.html.
- Lee, J. S., Lee K. C., Ahn, J. S., Mheen, T. I., Pyun Y. R., dan Park, Y. H. 2002. *Weissella koreensis* Sp. Nov., Isolated From Kimchi. Korea Research Institute Of Bioscience And Biotechnology. 52(4):1257-61
- Makarti, A. 2007. Pembuatan Manisan Kering dari Rumput Laut. dalam A. N., Mutu dan Daya Simpan Manisan Empulur Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Varietas Queen Terhadap Penambahan Gula Aren Dengan Konsentrasi yang Berbeda (p. 18). Pekanbaru.
- Margono, T. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. PDII-LIPI. Jakarta.
- Muaris, H. 2003. Buku Manisan Buah. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Murtius, Wenny S. 2018. Modul Praktek Dasar Mikrobiologi. Universitas Andalas. Sumatera Barat. Padang.
- Myungjin, K dan Jongsik, C. 2005. *Bacterial Community Structure in Kimchi, a Korean Fermented Vegetable Food, as Revealed by 16S rRNA Gene Analysis*. International Journal of Food Microbiology 103 (1): 91-96.
- Nisa K.A, Azizah N.D, Widiyawati E, dan Adawiyah R. 2022. Pengolahan Tomat Kurma (Torakur) Dengan Teknik Tradisional Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Buah Tomat di Kelurahan Triwung Kidul. Development, Volume 1 No. 1 Maret 2022
- Palupi, H. T., & Nizar, M. 2016. *Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis*. Jurnal Teknologi Pangan, 7(3), 107–113.
- Praptiningsih, Y. 1999. Teknologi Pengolahan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Prasasti, D., E. Prihastanti, dan M. Izzati. 2014. Perbaikan Kesuburan Tanah Liat dan Pasir Dengan Penambahan Kompos Limbah Sagu Untuk Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Pakcoy. In, Buletin Anatomi dan Fisiologi : 33-46.
- Prasetyo, A. 2012. Kubis Tiongkok Alias Pakcoy. (online). <http://koebiz.blogspot.com/2010/10/kubis-tiongkok-aliaspakcoy.html> Diakses 20 Juni 2022.
- Prastio, U. 2015. Panen Sayuran Hidroponik Setiap Hari. PT Agro. Media Pustaka. Yogyakarta.
- Purnomo dan Hanny P, 2002, Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan, Penebar. Swadaya. Jakarta.

- Rahayu, F.A, Ishartani, dan Anandito B,K. 2014. Kajian Umur Simpan Manisan Tomat (*Lycopersium escelentum* Mill.) Dengan Pengawetan Natrium Benzoat. *Jurnal Teknosains Pangan* vol. 03 No. 1.
- Rumaharbo, P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Sorbitol dan Lama Perendaman terhadap Mutu Manisan Kering Pepaya. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Ruslimin, A., & Makkasau, M. 2021. Pengolahan Tomat Menjadi Kurma Tomat dengan Teknik Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dusun Tarian. *Comunity Empowerment*, 3(1), 78–85.
- Samantha, R., & Almalik, D. 2020. PENGARUH KOMPOSISI GULA TERHADAP KETAHANAN SIMPAN DAN CITA RASA MANISAN TOMAT KERING. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 18(2), 58–66.
- Saparinto, C dan Diana, H 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius
- Sari, I.Y. 2021. Inilah Alasannya Mengapa Buah dan Sayur Harus Dicuci Sebelum Dikonsumsi atau Dimasak. <https://health.grid.id/read/352613590/inilah-alasannya-mengapa-buah-dan-sayur-harus-dicuci-sebelum-dikonsumsi-atau-dimasak?page=all>. Diakses 4 Agustus 2022
- Seo, H. Y., Kim, Y. W., Han, W. S., Lee, M. A., Cho, J. E., Chung, Y. B., Kim, S. H., Yoo, S. R., Lee, S. Y., Yang, J. H., Kim, S. J., Chung, H. M., Chun, S. H., Lee, J. H., Song, J. H., Han, A. R., Yang, J. S., & Choi, E. J. 2013. Development of basic technologies for strengthening global competitiveness of kimchi. Korea: World Institute of Kimchi.
- Setiawan, A. 2014. *Budidaya Tanaman Pakcoy*. IPB. Bogor.
- Setiawan, S. 2021. Benarkah garam dapat membasmi jamur?. <https://www.kompas.com/homey/read/2021/12/31/095800376/benarkah-garam-bisa-membasmi-jamur?page=all>. Diakses 05 Juli 2022.
- Shin, G. A., & Sobsey, M. D. 2008. Inactivation of norovirus by chlorine disinfection of water. *Water Research*, 42, 4562–4568.
- Shin, S. M., Park, J. Y., & Hahn, Y. S. 2005. *Antimicrobial effect of kimchi ingredients of methanol extracton pathogenic microorganism*. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 21, 53–63.
- Shin, W. D., Ha, J. H., Seog, H. M., Nam, Y. J., & Shin, D. H. 1988. *Changes in the taste and flavour compounds of kimchi during fermentation*. *Korean Journal of Food Science and Technology*, 20, 511–517.
- Steinkraus, K. H. 1993. Comparison of fermented Foods of the east and west. In C. H. Lee, K. H. Steinkraus, & P. J. Alan Reilly (Eds.), *Fish Fermentation Technology* (pp. 1–12). Seoul, Korea: Yulim-Munhwa-Sa.
- Suhardianto, A dan M. K. Purnama. 2011. Penanganan pasca panen caisin (*Brassica campestris*) dan pakchoi (*Brassica rapa*) dengan pengaturan suhu

- rantai dingin (Cold Chain). Laporan Penelitian Madya. Fakultas MIPA Universitas Terbuka. 87 hal.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Suyitno. 1990. Bahan-bahan Pengemas. UGM. Yogyakarta.
- Tamam, R. 2017. Optimasi Suhu dan Waktu pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Pertanian*, 6(1), 42–55
- Taufik, M. 2012. Strategi pengembangan agribisnis sayuran di Sulawesi Selatan. *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Tendean, F., Luluhan, L. E., dan Djarkasi, G. S. 2016. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). In *Cocos*. 7 (7).
- Tursilawati S, Damanhuri, & Purnamaningsih S.R. 2016. *Uji Daya Hasil Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) Organik*. *Jurnal Produksi Tanaman* Volume 4 No. 4 April 2016, hlm. 283-290.
- Watawati, Marwati dan Prabowo, S. 2019. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Kimia Manisan Kering Buah Tomat (Lycopersicum commune L.)* *Journal of Tropical Agrifood* 2019; 1(1):41-47.
- Widyasari, R., Sulastrri, Y., Zainuri, Z., Zaini, M. A., & Nofrida, R. 2019. Penerapan Teknologi Pengolahan Tomat Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Di Desa Gumantar Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1), 79–83. <https://doi.org/10.29303/amtptb.v1i1.14>
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.Pustaka. Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.
- Yang, Seung, Y, Elias M. S. 1988. *Mengenal Kebudayaan Korea*. Penerbit: Nam Yang Sa. Korea
- Zulkarnain. 2009. *Dasar-dasar Hortikultura*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyo S & Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Publisher Karnisius. Yogyakarta.
- Siregar. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Prenadamedia Group. Jakarta.