

DAFTAR PUSTKA

- [1] Agusman,2013.Pengujian Organoleptik.Teknologiangan Universitas Muhammadiyah Semarang.Semarang.
- [2] Anggraeni,L,dkk.2021. Review : Pengaruh konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran.Jurnal Sains dan Kesehatan.3(6). 891 – 899.
- [3] Badan Standarisasi Nasional.2006. Petunjuk Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SN1 01-2346-2006.
- [4] Faridah, Ani dkk.2008. Patiseri jilid 3 untuk SMK. Jakarta:Direktorat Pembiaan Sekolah Menengah Kejuruan,Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah,Departemen Pendidikan Nasional.
- [5] Khasbullah, F., dkk. 2020. Uji Vitamin C dan Mutu Organoleptik Kimchi Pakcoy (Brassica Rapa Subsp.Chinensis) Terhadap Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi. Jurnal Wacana Pertanian. 16(2). 47–55.
- [6] Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. (2020). Uji Organoleptik Produk EcoEnzyme Dari Limbah. Fmipa Unimus, 278–283. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/edusaintek/article/view/569>
- [7] Rahayu,W,P.(2001).”Penilaian Sensori Terhadap Produk Pangan.”Jurnal Teknik Pangan,10(2),89-95.
- [8] Suana,Ilhamdi,&Hadiprayitno.(2015).”Manfaat Sayutan dalam Produk Pangan.”Jurnal Gizi dan Kesehatan.3(4),67-74.
- [9] Sugiyono (2019).Metode penelitian kuantitatif,kualitatif,dan R&D.Bandung:Alphabet.
- [10] WHO,(2016).”Diabetes Melitus:Definisi,Faktor Risiko,dan Penanganan.”Buletin Kesehatan Dunia,94(5), 367-375.