

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningsih E, Ashari N, Saliem HP, Maulana M, Septanti KS. Kinerja Agribisnis Mangga Gedong Gincu dan Potensinya Sebagai Produk Ekspor Pertanian Unggulan. *Forum Penelit Agro Ekon.* 2021;39(1):49. doi:10.21082/fae.v39n1.2021.49-71
- Boonkong sasiapa, Chunhasuwan K, Sutthiprapa B. 1.+ศศึอากา+29.12.64. Published online 2022.
- Cardoso P da S, Fagundes JM, Luckesi MV, et al. Innovation in root consumption in Brazil: A study for the development of chutney based on beet. *Brazilian J Dev.* 2020;6(7):50396-50402. doi:10.34117/bjdv6n7-624
- Di S, Legi P, Jombang. *Analisa Kuantitatif Natrium Benzoat Pada Saos Tomat.*; 2015.
- Fatimah P, Jumalia R, Novianti R, Zainul R. *Teknik Blended : Prinsip Dan Dasar-Dasar.*
- Flinois JC. *The Shift of Yogurt Acid Whey From Waste Product to Valuable Ingredient Across Value Added Food Product Categories.*; 2019.
- Gusnadi D, Telekomunikasi J, Buah Batu -Bojongsoang T, Dayeuhkolot K, Bandung K, Barat J. Pemanfaatan Buah Mangga Gedong Gincu Sebagai Gluten, Pemanis, Pewarna Buatan Pada Produk Swiss Roll Utilization of Gedong Gincu Mango as Gluten, Sweetener, Artificial Coloring in Swiss Roll Product. *J Pengolah Pangan.* 2024;9(1):7-13.
- Gardjito Murdijati, P. G. (2018). *Kuliner Indonesia.* Yogyakarta: Gadjah Mada University p
- Hadayanti D, Deliana Y, Natawidjaja RS. Faktor Dominan dari Preferensi Konsumen dalam Pemilihan Jenis Mangga (*Mangifera indica*): Suatu Kasus di Supermarket di Kota Bandung. *J Agrik.* 2016;27(2):94-101.

- Hamdani M, Prayitno BA, Karyanto P. *Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Melalui Metode Eksperimen The Improve Ability To Think Critically Through The Experimental Method*. Vol 16.; 2019.
- Hamdani M, Prayitno BA, Karyanto P. *Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Melalui Metode Eksperimen The Improve Ability To Think Critically Through The Experimental Method*. Vol 16.; 2019.
- Hidayat D. Klasifikasi Jenis Mangga Berdasarkan Bentuk dan Tekstur Daun Menggunakan Metode Convolution Nal neural Network(CNN) Classification of Types of Mango Based on Leave Shape and Texture Using Convolution Nal neural Network(CNN) Method. *J Inf Technol Comput Sci*. 2022;5(1).
- Iskandar J, dan Keragaman E. *UMBARA : Indonesian Journal of Anthropology Etnobiologi Dan Keragaman Budaya Di Indonesia.*; 2016.
- Jaedun A, Disampaikan M, Kegiatan P. *Artikel Ilmiah, Yang Diselenggarakan Oleh LPMP Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.*; 2011.
- Joko Prasetyono dan, Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian Jln Tentara Pelajar No B, Barat J, Penelitian Tanaman Buah Tropika B, Raya Solok-Aripan Km J. *Keragaman Sebelas Klon Mangga Komersial Indonesia (Variation of Eleven Clones Indonesian Commercial Mango)*. Keragaman Sebelas Klon Mangga Komersial Indonesia; 2015.
- Kim MR, Chung SJ, Adhikari K, Shin HW, Cho H, Nam Y. Cross-cultural consumer acceptability for ethnic fermented sauce products: Comparisons among Korean, UAE, and us consumers. *Foods*. 2020;9(10). doi:10.3390/foods9101463
- Kimia JT, Negeri P, Pandang U. Kajian Potensi Kulit Buah Mangga Sebagai Bahan Pangan Study of The Potential Mango Peel as a Food Fajriyati Mas'ud *). *J Agritechno*. 2023;16(01). doi:10.20956/at.v16i1.1008
- Kouch Sothakong, Hor Rathna, Ek Sopheap, THENG Kouch, Chay Chim. Effect of Stabilizers and Storage Time on the Quality of Tomato Sauce. *J Environ Sci Eng A*. 2024;13(1). doi:10.17265/2162-5298/2024.01.004
- Lawalata VN, Sipahelut SG. Pengolahan Fruit Leather Mangga Golek Di Desa Mornaten, Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat. 2022;2. doi:10.55984/hirono/v2i1/83

- Lusif I. *Potensi Tepung Buah Mangga Manalagi (Mangifera Indica L. Var Manalagi) Sebagai Sumber Prebiotik.*; 2021.
- Nasution Fattah Abdul. *Metode Penelitian Kualitatif.* (Albina Meyniar. Hj. Dr, ed.). CV. Harfa Creative; 2023.
- Phafiandita AN, Permadani A, Pradani AS, Wahyudi MI. Urgensi Evaluasi Pembelajaran di Kelas. *JIRA J Inov dan Ris Akad.* 2022;3(2):111-121. doi:10.47387/jira.v3i2.262
- Rafidah I. *Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya.*; 2017.
- Raina Pangestika O. *Kualitas Fisik Dan Kimia Pada Potongan Primal Karkas Sapi Krui Betina Di Kabupaten Pesisir Barat Lampung (Skripsi).*; 2017.
- Rasmikayati E, Fauziah YD, Trimo L, Andriani R, Kusumo B, Saefudin BR. *Analysis of Consumer Characteristics of Processed Mango Product Reviewing from Demographic, Geographic, Psychographical Aspects and Consumer Behavior Before and During The Covid-19 Pandemic.* Vol 7.; 2021. <https://lifepal.co.id/media/cerita-sukses->
- Rinehart MR. *The Breaking Point.* IndyPublish.com; 2001.
- Sahir. 3871-1Meningkatkan Hasil Belajar Bahasa Inggris Materi Personal Data in a Form dengan Metode TGT (Team Games Tournament) pada Siswa Kelas VII. A SMPN 1 Praya Tengah Tahun Pelajaran 2021/20223113-1-PB. *J Pendidik Mandala.* 2022;7:633.
- Silva VR, Silva R. *Influences of Spiciness and Visual Color Cue On Salty Taste Intensity Perception In Reduced-Sodium Cheese Dips Intensity Perception In Reduced-Sodium Cheese Dips Recommended Citation Recommended .;* 2016. https://repository.lsu.edu/gradschool_theses
- Siregar YS, Darwis M, Baroroh R, Andriyani W. Peningkatan Minat Belajar Peserta Didik dengan Menggunakan Media Pembelajaran yang Menarik pada Masa Pandemi Covid 19 di SD Swasta HKBP 1 Padang Sidempuan. *J Ilm Kampus Mengajar.* Published online April 1, 2022:69-75. doi:10.56972/jikm.v2i1.33
- Sitasari NW. *Mengenal Analisa Konten Dan Analisa Tematik Dalam Penelitian Kualitatif Forum Ilmiah.* Vol 19.; 2022.

- Sudarsono Blasius. *Memahami Dokumentasi Blasius Sudarsono Pembelajar Pada Sigma Kappa Sigma INDONESIA.*; 2017.
- Tarwendah IP, Teknologi J, Pertanian H, et al. *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review.* Vol 5.; 2017.
- Tebben M. *Sauce A Global History.*; 2014.
- Üyesi Çağla ÖZER Ö, Gör Franck BRUWIER Ö, Gör Pelin OLGAY A. *The Importance of the Nutritional Values of Some Tropical Fruits Grown in Turkey and New Approaches in Gastronomy.* Vol 2020.
- Wood B. *US 2003/0185958A1 Dipping Sauce and Method of Preparation Background of The Invention.*; 2003.
- Wood Bruce. *US 2003/0185958A1 Dipping Sauce and Method of Preparation Background of The Invention.*; 2003.
- Yuliani W. *Quanta Metode Penelitian Deskriptif Kualitatif Dalam Perspektif Bimbingan dan Konseling.* 2018;2(2). doi:10.22460/q.v2i1p21-30.642
- Yusmita L, Wijayanti R. *Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Lam) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (Mangifera indica L).* *J Teknol dan Ind Pertan Indones.* 2018;10(1):36-41. doi:10.17969/jtipi.v10i1.10152