

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiah, A., Fitriani, R., & Damayanti, F. (2020). Pengaruh perbandingan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan nanas (*Ananas comosus*) terhadap kualitas jam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 45–52. <https://www.researchgate.net/publication/342568865>
- Algoritma. (2022). Jenis-jenis data dalam data science. *Algoritma Data Science School*. <https://algorit.ma/blog/data-science/jenis-jenis-data/boga/article/view/3642/6235>
- Fandy. (n.d.). Penyajian data dalam bentuk tabel : Jenis-jenis dan contohnya. *Gramedia*.
- Firdaus, R. (2025). Pengaruh Konesentrasi Agar-Agar Dan Gelatin Terhadap Mutu Permen Jelly Jeruk Siam Madu
- Hendrawati, D. R., Hidayat, N., & Asikin, Y. (2018). Pengaruh konsentrasi agar-agar terhadap mutu jam buah naga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 34–41. <https://www.researchgate.net/publication/343653456>
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata>
<https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/Agroindustri/article/download/768/283>
<https://repository.unja.ac.id/84322/7/FULL%20SKRIPSI.pdf>
https://www.gramedia.com/literasi/penyajian-data-dalam-bentuk-tabel/?srsltid=AfmBOoptHEPCgu_cYkkKrHB6i3KCW-oL-dj67nVKJspbV6rCc6Rnw_ew
- Kata, P. (2023). Perbedaan data primer dan sekunder dalam penelitian. *Kumparan*. <https://kumparan.com/perbedaan-kata/perbedaan-data-primer-dan-sekunder-dalam-penelitian-20gQFLeuSfD/full>
- Nurjanah, S., Yuliana, N., & Kurniawati, M. D. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengental Terhadap Mutu Selai Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 45–52. <https://www.researchgate.net/publication/370947614>
- Nursyafitri, G. D. (2022). Pengertian data sekunder menurut beberapa ahli. *DQLab*. <https://dqlab.id/pengertian-data-sekunder-menurut-beberapa-ahli>
- Prabandari, A. I. (2024). Cara menentukan sampel penelitian kuantitatif: Paduan lengkap. *Liputan6*. <https://www.liputan6.com/feeds/read/5789514/cara-menentukan-sampel-penelitian-kuantitatif-panduan-lengkap?page=10>

- Priyanti, R., Susanto, S., & Wulandari, T. (2019). Pengaruh konsentrasi gelatin terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik jelly stroberi. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(1), 29–36.
<https://www.researchgate.net/publication/376525925> PENGARUH KONSENTRASI GELATIN DAN SUKROSA TERHADAP KUALITAS FISIK KIMIA DAN SENSORIS PERMEN JELLY TOMAT *Lycopersicon esculentum* Mill
- Rizka, A., & Anggraini, L. (2022). Uji Organoleptik Produk Jelly dengan Penggunaan Bahan Pengental Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 12–19.
<https://www.researchgate.net/publication/344705912>
- Sari, L. P., Nugraha, R., & Hidayati, N. (2020). Pengaruh penambahan pectin terhadap sifat fisik dan sensoris jam jambu biji merah (*Psidium guajava*). *Jurnal Agroindustri Pangan*, 5(2), 95–101.
- Septiady, E. (2024). Jenis data penelitian: Pengertian, jenis, dan contoh. *Tsurvey*.
<https://tsurvey.id/portal/jenis-data-penelitian-pengertian-jenis-dan-contoh>
- Septiady, E. (2024). Manfaat penelitian: Pengertian, jenis, dan contoh. *Tsurvey*.
<https://tsurvey.id/portal/manfaat-penelitian-pengertian-jenis-dan-contoh>
- Yunita, S. (2013). Pengaruh Jumlah Pectin Dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik *Jam Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*