

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2016). *Uniknya Asal-usul semur, Makanan Perpaduan Tiga Bangsa*. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2016/11/27/090015627/uniknya.asal-usul.semur.makanan.perpaduan.tiga.bangsa>
- Agustina, S. (2018). *5 Makanan Khas Papua Barat yang Bisa Dicipi di Manokwari*. <https://travel.tribunnews.com/2018/12/28/5-makanan-khas-papua-barat-yang-bisa-dicipi-di-manokwari>
- Alvia, P. (2018). *Explore Indonesia*. Yogyakarta: Laksana.
- Anggraini, D. (2018). *Lamaknyo! Abis Gajian Makan Gulai Tunjang Kenyal Gurih di 5 Rumah Makan Ini*. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3940934/lamaknyo-abis-gajian-makan-gulai-tunjang-kenyal-gurih-di-5-rumah-makan-ini>
- Andayani, S. W. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Konsumen Dalam Menonsumsi Makanan Tradisional Daerah Tegal di Warung Tegal Balek Maning Yogyakarta.
- Anjani, T. P. (2018). *Opor Ayam yang Selalu Disajikan Saat Lebaran*. Diakses dari <https://jatim.tribunnews.com/2018/06/13/5-fakta-menarik-ketupat-opor-ayam-yang-selalu-disajikan-saat-lebaran-dari-sejarah>
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aprillah, I. (2016). Ekstraksi Antioksidan dari Buah Tomat. *Laporan Akhir*.
- Asgar, A. (2016). Pengaruh Berbagai Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Mentimun. *Repository UNPAS*.
- Ashari, A. (2020). *Suka Makan Opor Ayam Saat Lebaran Ternyata Opor Berawal dari Dua Makanan Luar Indonesia Ini*. Diakses dari <https://bobo.grid.id/read/082157971/suka-makan-opor-ayam-saat-lebaran-ternyata-opor-berawal-dari-dua-makanan-luar-indonesia-ini?page=all>
- Ashdiana, M. (2011). *Ikan Kudu-Kudu, Seram tetapi Romantis*. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2011/02/18/15144654/ikan.kudu-kudu.seram.tetapi.romantis>
- Astawa, I. p. (2017). Wawasan Nusantara Sebagai Geopolitik di Indonesia. *Materi Kuliah Kewarganegaraan*.
- Aryanti, Y. (2017). Proses Pembuatan Abon Ebi. *Repository UNPAS*.
- Aziza, K. S. (2013). *Nikmatnya Menyantap Mi Belitung*. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2013/09/23/0746004/Nikmatnya.Menyantap.Mi.Belitung>
- Bezra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang.
- Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., Septiani, U. A., Elvionita, D. (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan Vol. 1, No. 2*.
- Bisen, P. (2015). *An Artificial Liquid Cream For Utilization in Unsweetened Cooking and Whipping Applications*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/277016676_An_Artificial_Liqui

d_Cream_For_Utilization_in_unsweetened_cooking_And_whipping_Applications

- Brotodjojo, L. C. (2013). *All About Pasta*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Dahlan, A. (2014). *Mengenal Definisi Mean, Median, dan Modus*. Diakses dari <https://eurekapendidikan.com/mengenal-definisi-mean-median-dan-modus>
- Davis, H., Nansen, B., Vetere, F., Brereton, M., Vaisutis, K., Robertson, T., dan Durick, J. (2014). *Homemade Cookbook: A Recipe For Sharing*. Vancouver: Bjorn Nansen.
- Delany, A. (2018). *What is Worchester Sauce, Anyway?*. Diakses dari <https://www.bonappetit.com/story/what-is-worcestershire-sauce-anyway>
- Dewi, R. K. (2020). *Kenapa Makanan di Jawa Identik dengan Penjelasan Budaya*. Diakses dari <https://www.kompas.com/tren/read/2020/07/02/070300865/kenapa-makanan-di-jawa-identik-dengan-rasa-manis-ini-penjelasan-budaya?page=all>
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng. (2019). *Berkenalan Lebih Jauh dengan Ikan Cakalang*. Diakses dari <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/berkenalan-lebih-jauh-dengan-ikan-cakalang-28>
- Diskominfo. (2019). *Mengenal "Cecenge" Kuliner Tradisional Asal Kalijaga*. Diakses dari <https://diskominfo.tnbprow.go.id/content/mengenal-cecenge-kuliner-tradisional-asal-kalijaga>
- Drummond, K. E. dan Brefer, L. M. (2009). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals, Seventh Editions*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Edowai, D. N., Kairupan, S., dan Rawung, H. (2016). Mutu Cabai Rawit Pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek*.
- Effendy, O. U. (2004). *Ilmu Komunikasi: Teori dan Praktek*. Bandung: Remaja.
- Ekayani, D. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *E-Jurnal Undiksha*.
- Ekowati, F. N. (2016). Pengaruh Tekanan dan Waktu Pemanasan Awal Terhadap Perolehan Minyak Inti Kelapa Sawit dengan Menggunakan Metode Pengepresan. *E-Jurnal UNDIP*.
- Fatimah, R. N. (2017). *Mari Mengenal Bumbu Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Fatmawati., Rostin., dan Baso, J. N. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Indonesia. *Jurnal Ekonomi*.
- Fitriyani, W. (2019). *Asam Manis Ayam Bumbu Rujak, Makanan Khas Surabaya*. Diakses dari <https://surabaya.liputan6.com/read/4026449/asam-manis-ayam-bumbu-rujak-makanan-khas-surabaya>
- Flandrin, J. L., dan Montanari, M. (2013). Food : a culinary history from antiquity to the present. In *European perspectives*.
- Fleitz, E. J. (2009). *The Multimodal Kitchen: Cookbook as Women's Rhetorical Practice*. Ohio: Bowling Green State University.
- Gardijito, M., Putri, R. G., dan Dewi, S. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: UGM Press.

- Gisslen, W. (2013). Professional Cooking. In *Journal of Chemical Information and Modeling*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Guggenmos, K., dan McVety, P. J. (2010). *Culinary Essentials*. California: McGrawHill Glencoe.
- Habiby, W. N. (2017). *Statistika Pendidikan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. (2016). *Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam*. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/225994-pemberian-kecambah-kacang-hijau-tauge-te-ad383065.pdf>
- Halakrispen, S. (2019). *Sejarah Pasta*. Diakses dari <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVYBmK-sejarah-pasta>
- Hall, P. (2010). *Foundation of Restaurant Management & Culinary, Level One*. Chicago: Pearson Education, Inc.
- Hermawan, D., dan Putra, J. (2019). *Indonesian Fusion Foods*. Demedia Pustaka
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Sren & Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Hidayah, Z. (2020). Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia. In *A Guide to Tribes in Indonesia*. https://doi.org/10.1007/978-981-15-1835-5_1
- Ipman. (2018). *Alasan Orang Indonesia Suka Makanan Tradisional*. Retrieved from <https://www.viva.co.id/blog/santap/1053690-alasan-orang-indonesia-suka-makanan-tradisional>
- Irmayana, T. (2017). Keutamaan Cuka. *Repository UIN Suska Riau*.
- Ishak, N. I., Kasman., dan Chandra. (2019). Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Limau Kuit sebagai Larvasida Aedes Aegypti Instar III. *Jurnal MKMI*.
- Istiqomah, I. (2020). *Beruntunglah Penikmat Sate Padang, Khasiatnya Enggak Main-Main*. Diakses dari <https://www.genpi.co/travel/34642/beruntunglah-penikmat-sate-padang-khasiatnya-enggak-main-main>
- Kadhafi, R. (2008). *Atlas Kuliner Nusantara: Makanan Spektakuler 33 Provinsi*. Jakarta: Bukune.
- Karina, S. M., dan Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Diakses dari <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/PENGEMBANGAN-KULINER-FINAL-SC.pdf>
- Kartika, dan Bambang. (2001). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kemendikbud. (2018). *Soto Betawi*. Diakses dari <https://sdm.data.kemdikbud.go.id/upload/files/Soto%20Betawi.pdf>
- Khairunnisa, S. N. (2020). *Resep Rawon Buntut Kas Hotel Mewah*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/04/160600775/resep-rawon-buntut-khas-hotel-mewah-bisa-dipraktikkan-di-rumah>
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookie Santang". *Neliti: Jurnal Penelitian Teknologi Industri*.
- Kurniawan, R. M., Purnamawati, H., dan Wahyu, Y. E. K. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah Terhadap Sistem Tanam Alur dan Pemberian Jenis Pupuk. *Agrohorti*.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Bogor: Universitas Brawijaya Press.

- Kusumawati, M. (2018). *Saus Teriyaki*. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18566-saus-teriyaki.html>
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita, N., dan Pradigdo, S. F. (2013). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol.3 No.1*.
- Liechandra, Y. dan Honggowidjaja, S. P. (2016). Perancangan Interior Sentra Kuliner Khas Sulawesi Selatan di Makasar. *Jurnal Intra*.
- Lolita, N. C. (2014). Pengaruh Pemberian Pakan Gulma Kayambang Rawa Pening Terhadap Nilai Nutrisi Daging Ayam Kampung. *Skripsi*.
- Mackay, S. (2006). *The Great Little Cookbook*. Nelson: Ministry of Social Development.
- Maharani, S. (2018). *Mengenal 10 Jenis Pasta Italia yang Paling Populer di Indonesia*. Diakses dari <https://kumparan.com/kumparanfood/mengenal-10-jenis-pasta-italia-yang-paling-populer-di-indonesia/full>
- Middione, C. (2012). *Pasta*. Berkeley: Potter/Ten.
- Milhanian, R. (2017). *Kuliner Indonesia Barat*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Mustinda, L. (2020). *Makanan Khas Jawa Timur dengan Nama Unik dan Pernah Coba*. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4912453/10-makanan-khas-jawa-timur-dengan-nama-unik-sudah-pernah-coba>
- Monalisa, A., dan Najibah, N. K. (2017). *Kuliner Nusantara Sebagai Jati Diri Bangsa*. Karawang: Universitas Singaperbangsa Karawang.
- Nararya, A. (2019). *Gurahnya Industri Kuliner Bikin Ekonomi Nasional Menggeliat*. Diakses dari <https://economy.okezone.com/read/2019/01/06/320/2000558/gurahnya-industri-kuliner-bikin-ekonomi-nasional-menggeliat?page=3>
- Negrin, M. (2014). *The Best Pasta Sauces : Favorite Regional Italian Recipes; A Cookbook*. New Jersey: Random House Publishing Group.
- Nuah, O. (2019). *Rekomendasi Makanan dan Tempat Kuliner Makassar yang Wajib Dikunjungi*. Diakses dari <https://makassar.terkini.id/rekomendasi-makanan-dan-tempatkuliner-makassar-yang-wajib-dikunjungi/>
- Nur, S. N., Saloko, S., dan Kisworo, D. (2015). Mutu Dan Daya Simpan Keju Mozarella Probiotik Dari Susu. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*.
- Pranada, S. (2017). Pengaruh Pemberian Minyak Zaitun Extra Virgin Terhadap Penurunan Kadar LDL Tikus Putih Model Diabetes Mellitus. *Karya Tulis Akhir*.
- Prastiwi, S. S., dan Ferdiansyah, F. (2017). Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis. *Farmaka*.
- Purnama, I. (2010). *Jalan-Jalan Kepulauan Riau*. Jakarta : TransMedia.
- Putri, A. A., Siti, A. N., dan Nurhayati. A. (2014). *Manfaat Hasil Belajar "Pengetahuan Baham Makanan" Pada Praktik "Pembuatan Main Course Dari Seafood"*. Diakses dari <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj9z-2zu6TrAhV67HMBHeKVBfoQFjABegQIARAB&url=https%3A%2F%2Fjournal.upi.edu%2Findex.php%2FBoga%2Farticle%2Fdownload%2F6461%2F4443&usg=AOvVaw0QqBDX1ftIx-EdhTFqfM3e>

- Ristiani, R. (2016). *Pengembangan Modul Pengelolaan dan Penyajian Hidangan Penutup untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Diakses dari <https://eprints.uny.ac.id/44096/1/Ririn%20Ristiani%2014.pdf>
- Rivai, F. S. (2011). Entri Jenis-jenis Pasta dalam Kamus Dwibahasa Italia-Indonesia.
- Rudi. (2020). *Kuliner NTT, dari Jagung, Ikan, Hingga Daging*. Diakses dari <https://www.nativeindonesia.com/kuliner-ntt/>
- Rusmini, W., Hastuti, P., dan Hudayah, T. E. (2016). *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata.
- Saepurohman, T. dan Putro, B. E. (2019). Analisis Principal Component Analysis untuk Mereduksi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kulit Kikil Sapi. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*.
- Sanaji, M. (2010). *Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bogor*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, N. M. (2019). *8 Makanan Tradisional Khas Jawa Tengah*. Diakses dari <https://hot.liputan6.com/read/4083187/8-makanan-tradisional-khas-jawa-tengah-yang-terkenal-bikin-ketagihan>
- Sasongko, E. B. (2014). Kajian Kualitas Air dan Penggunaan Sumur Gali Oleh Masyarakat di Sekitar Sungai Kaliyasa Kabupaten Cilacap. *Jurnal Ilmu Lingkungan*.
- Savitri, R. (2008). *Masakan & Jajanan Favorit*. Jakarta: BetterBook, Niaga Swadaya Group.
- Sendari, A. A. (2019). *Jenis Pasta Italia yang Populer di Indonesia, Kenali Perbedaan dan Cara Mengolahnya*. Diakses dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3918361/jenis-pasta-italia-yang-populer-di-indonesia-kenali-perbedaan-dan-cara-mengolahnya>
- Sendari, A. A. (2019). *12 Makanan Khas Daerah Sulawesi Utara, Penuh Cita Rasa*. Diakses dari <https://hot.liputan6.com/read/4141664/12-makanan-khas-daerah-sulawesi-utara-penuh-cita-rasa>
- Setia, U. K. (2016). *Jangan Sampai Salah, Kenali Jenis-Jenis Pasta Ini*. Diakses dari <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2535845/jangan-sampai-salah-kenali-jenis-jenis-pasta-ini>
- Setiati, D. (2008). *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung*. Tanjungpinang: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Setiawati, N. (2020). *Pengertian Appetizer, Main Course, dan Dessert Beserta Contohnya*. Diakses dari <https://www.ilmubahasainggris.com/pengertian-appetizer-maincourse-dan-dessert-beserta-contohnya/>
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Universitas IPB.
- Setyanti, C. A. (2018). *Resep Praktis Sambal Colo-Colo Kecap*. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180407100841-262-289017/resep-praktis-sambal-colo-colo-kecap>
- Sheasby, A., dan Mackley, L. (2002). *The Book Of Pasta*. New York: The Berkeley Publishing Group.

- Shaby, A. (2019). *Mengenal Lebih Dekat Selat Solo, Menu Kolaborasi 2 Budaya yang Bersatu*. Diakses dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/al-735/mengenal-lebih-dekat-selat-solo-menu-kolaborasi-2-budaya-yang-bersatu-exp-c1c2/6>
- Sobir, N. C. dan Syukur, M. (2018). Analisis Keragaan Cabai Rawit Merah Lokal Asal Kediri dan Jember. *Artikel Agrohorti*.
- Sonia, I. (2018). *Kekayaan dan Keragaman Budaya Nusantara*. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/idasonia/5bd3eca8aebe1539c7eab55/kekayaan-da-n-keragaman-budaya-nusantara?page=all>
- Sofiah, B. D. dan Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Jatinangor: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- STATISTA. (2020). *Pasta-Indonesia: Statista Market Forecast*. Diakses dari <https://www.statista.com/outlook/40060100/120/pasta/indonesia#market-arpu>
- Stivana, O. A., dan Santoso, A. W.S. B. (2019). *Trend Wisata Kuliner Halal Melalui Olahan Produk Pasta*. Diakses dari <https://osf.io/preprints/inarxiv/ka43r/>
- Subiyantoro, S. (2013). Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam. *Scribd*.
- Sulaiman., Ruhaizan., Sale., dan Nazaziah. (2010). Pemeliharaan Makanan Tradisional Masyarakat Bugis di Kalangan Generasi Muda di Daerah Pontian, Johor, Malaysia.
- Supendy, E. (2011). *Fanatiknya Lidah Orang Indonesia*. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/ellina/5500c90ca33311ef6f5122a3/fanatiknya-lidah-orang-indonesia>
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mie & Pasta*. Jakarta: PT KawanPustaka.
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., Timbowo, S. M. (2017). Kajian Mutu Ikan Cakalang Asap Terhadap Nilai Kadar Air dan pH Selama Penyimpanan. *Jurnal Media Teknolgi Hasil Perikanan*.
- Ulung, G. (2015). *Berwisata Kuliner dengan Cummeter Line*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Welianto, A. (2020). *Keberagaman Suku Bangsa di Indonesia*. Diakses dari <https://www.kompas.com/skola/read/2020/03/20/120000169/keberagaman-suku-bangsa-di-indonesia>
- Wening, T. (2020). *Rendang Masuk dalam Daftar Makanan Enak di Dunia, Ketahui Perbedaannya dengan Kalio*. Diakses dari <https://bobo.grid.id/read/082031275/rendang-masuk-dalam-daftar-makanan-enak-di-dunia-ketahui-perbedaannya-dengan-kalio>
- Webster, M. (2020). *Soy Sauce*. Diakses dari <https://www.merriam-webster.com/dictionary/soy%20sauce>
- Wibowo, A. (2016). Eco Leather Penyamakan Ilkan Buntal. Yogyakarta: Perpustakaan Nasional RI Data Katalog dalam Terbitan.
- Wibowo, R. A. dan Handayani, S. (2014). *Koleksi Kue Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Wijaya, Y. G. (2020). *Resep Mudah Bikin Empal Gentong Khas Cirebon*. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2020/05/07/185542227/resep-mudah-bikin-empal-gentong-khas-cirebon-di-rumah?page=all>

- Winda, P. (2019). *Nikmatnya Sajian Seafood Ikan Kudu-Kudu Khas Makassar di Tangerang*. Diakses dari <https://kumparan.com/windapuspita/nikmatnya-sajian-seafood-ikan-kudu-kudu-khas-makassar-di-tangerang-qr6rgvLPvn>
- Wiranata, Y. S. (2012). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia Tahun 1980-2010. *Jurnal Analisa Perkembangan Ekonomi*.
- Wongso, W. W. (2013). *Ceritarasa William Wongso: Kumpulan Resep Alternatif*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Yahyono, S. S. (2009). *Menu Rumahan Untuk 1 Bulan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuningsih, N. (2019). *Global Agricultural Information Network: Indonesia Food Processing Ingredients*. Diakses dari https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=Food%20Processing%20Ingredients_Jakarta_Indonesia_4-8-2019.pdf

