

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., & Afa, M. (2018). Pertumbuhan Tanaman Seledri (*Apium Graveolens* L.) Pada Berbagai Media Tanam Tanpa Tanah Dengan Aplikasi Pupuk Organik Cair (POC). *Biowallacea*, 5(1), 750–760. Diakses dari <http://ojs.uho.ac.id/index.php/wallacea/article/view/4594/3492>
- Adrian, K. (2018). *Alasan Mengonsumsi Roti Gandum dan Tips Memilihnya*. Diakses dari <https://www.alodokter.com/alasan-mengonsumsi-roti-gandum-dan-tips-memilihnya>
- Adubasim, I. C. J., & Nganji, J. T. (2017). Dyslexia – A Learning Differences. *Autism Open Access*, 7(1), 1–4. Diakses dari <https://doi.org/10.4172/2165-7890.1000203>
- Ainsworth, M. (2009). *Fish and Seafood*. Delmar, Cengage Learning. Diakses dari <https://doi.org/10.4324/9781351107334-14>
- Anchor Food Professionals. (2019). *Standing Up to the Heat Culinary Cream*. Diakses dari <https://www.anchorfoodprofessionals.com/global/en/products/culinary-cream/culinary-cream.html>
- Ardiansyah, R. (2010). *Alpukat* (W. Arini (ed.)). JP Books.
- Arndt, A. (2010). *Seasoning Savvy: How to Cook with Herbs, Spices, and Other Flavorings* (Edisi ke 2.). Routledge Taylor & Francis Group.
- Aruma, E. O., & Hanachor, M. E. (2017). Abraham Maslow's Hierarchy of Needs and Assessment of Needs in Community Development. *International Journal of Development and Economic Sustainability*, 5(7), 15–27. Diakses dari <http://www.eajournals.org/wp-content/uploads/Abraham-Maslow'sHierarchy-of-Needs-and-Assessment-of-Needs-in-Community-Development.pdf>
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2012). *Laporan APTINDO Tahun 2012*. APTINDO.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu.
- Arifin, N., Suryawan Wiranatha, A., & Mulyani, S. (2016). Analisis Jalur Distribusi Sayuran Bunga Kol (*Brassica Oleraceae*) Dari Petani Di Kecamatan Baturiti Hingga Konsumen Di Kota Denpasar. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 53–62. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/19594/13668>
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI No. 3741:2013. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Badan Standarisasi Nasional.

- Barokah, R., Sumarsono, S., & Darmawati, A. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Pakcoy (*Brassica chinensis L.*) Akibat Pemberian Berbagai Jenis Pupuk Kandang (Skripsi Sarjana). Universitas Diponegoro Semarang. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/56133/>
- Chodijah, M. (2014). Model Bimbingan Kolaboratif untuk Meningkatkan Kemampuan Akademik Anak yang Mengalami Kesulitan Belajar (*Learning Disabilities*) Di Sekolah Dasar Inklusif (Disertasi Doktor). Universitas Pendidikan Indonesia. Diakses dari <http://repository.upi.edu/id/eprint/11308>
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Dewi, K. (2015). Disleksia: Strategi Mengatasi Kesulitan Belajar Ketika Murid Anda Seorang Disleksia (Prosiding Seminar Nasional PGSD UPY). Universitas PGRI Yogyakarta. Diakses dari <http://repository.upy.ac.id/id/eprint/407>
- Diana, F. M. (2012). Omega 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 113-117. Diakses dari <https://doi.org/10.24893/jkma.v7i2.113>
- Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. (2 Mei 2019). *Jagung Semi/Jagung Putri/Baby Corn*. Diakses dari <https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/jagung-semijagung-putribaby-corn-83>
- Dyslexia Research Trust. (2020). *Can Fish Oils (Omega 3s) Help Dyslexia*. Diakses dari <https://www.dyslexic.org.uk/nutrition-omega-3s>
- Endeus TV. (2020). *Resep Clam Chowder*. Diakses dari <https://endeus.tv/resep/clam-chowder>
- FAO. (2019). *Buku Kegiatan – Pangan Sehat Itu Penting*. Roma. 24 pp. Lisensi: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- Filippone, P. T. (22 Juli 2020). *What Is Worcestershire Sauce?: Uses, Benefits, and Recipes*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/worcestershire-sauce-ingredients-1808089>
- Food Network. (2020). *Banana Walnut Bread*. Diakses dari <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/banana-walnut-bread-recipe-2011439>
- Gibbs, S. (2020). *Fish with Lemon Butter Sauce*. Diakses dari <https://kitchen.nine.com.au/recipes/fish-with-lemon-butter-sauce/43f216f4-4349-45dc-98b7-c6489bcb3619>
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (Edisi ke 6). John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (Edisi ke 7). John Wiley & Sons, Inc.

- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (Edisi ke 9). John Wiley & Sons, Inc.
- Guvitha, D. R., & Suhartiningsih. (2019). Pengaruh Substitusi *Puree* Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan Jumlah Air Terhadap Sifat Organoleptik *French Baguette* (Roti Perancis). *E-Journal Tata Boga Universitas Negeri Surabaya*, 8(1), 191–201. Diakses dari <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/26457/24230>
- Haiyee, Z. A., & Winitkitcharoen, C. (2012). Extraction Of Volatile Oil From Kaffir Lime Leaves (*Citrus hystrix*) Using Pressurised Liquid Extraction. *International Journal of Food, Nutrition & Public Health*, 5(1/2/3), 201–210. Diakses dari <https://www.wasd.org.uk/download/extraction-of-volatile-oil-from-kaffir-lime-leaves-using-pressurised-liquid-extraction/>
- Hargyandani, B. S. (2014). Uji Komposisi dan Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus acidophilus* – *Bifidobacterium bifidum* Terhadap Kualitas Susu Kedelai Fermentasi (*Soyghurt*) (Skripsi Sarjana). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Diakses dari <https://etheses.uin-malang.ac.id/1060/>
- Hardinsyah. (2017). *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi* (I. D. N. Supriasa, (ed.)). EGC.
- Harismah, K., & Chusniatun. (2016). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta LPM*, 19(2), 110–118. Diakses dari <https://doi.org/10.23917/warta.v19i2.2742>
- Hassenhuettl, G. L., & Hartel, R. W (ed.). (2019). *Food Emulsifiers and Their Applications*. Springer International Publishing. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/978-3-030-29187-7>
- Herman, & Joetra, W. (2015). Pengaruh Garam Dapur (*NaCl*) Terhadap Kembang Susut Tanah. *Jurnal Momentum Teknik Geodesi*, 17(1), 13–20. Diakses dari <https://ejournal.itp.ac.id/index.php/momentum/article/view/241/236>
- Hidayati, N., & Dermawan, R. (2012). *Tomat Unggul*. Penebar Swadaya Grup.
- International Food Information Council. (2021). *What's The Difference Between Omega-3, 6, and 9?*. Diakses dari <https://foodinsight.org/oh-my-omega-the-difference-between-omega-3-6-and-9/>
- International Potato Center. (2021). *Potato*. Diakses dari <https://cipotato.org/potato/>
- Juwita. (2018). *Cake From My Kitchen*. Wahyumedia.
- Kasrina, & Zulaikha, A. (2013). Pisang Buah (*Musa Spp*): Keragaman dan Etnobotaninya Pada Masyarakat di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok

Kelapa Bengkulu Tengah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1(1), 33–40. Diakses dari <https://jurnal.fmipa.unila.ac.id/semirata/article/view/583/403>

Kamadewi, P.P., Hidayat, S., & Resmadi, I. (2020). Perancangan Buku Resep Berilustrasi Untuk Anak Usia 9–11 Tahun. *E-Proceeding of Art & Design*, 7(2), 1381–1386. Diakses dari <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/artdesign/article/view/12569>

Kementerian Kesehatan. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2013). *Boga Dasar 1: Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

Kohli, A., Sharma, S., & Padhy, S. (2018). Specific Learning Disabilities: Issues that Remain Unanswered. *Indian Journal of Psychological Medicine*, 40(5), 399–405. Diakses dari https://doi.org/10.4103/IJPSYM.IJPSYM_86_18

Kravchuk, N. (25 Oktober 2019). *Apple Pie Recipe with the Best Filling (VIDEO)*. Diakses dari <https://natashaskitchen.com/apple-pie-recipe/>

Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Penebar Swadaya.

Kurniawan, R. F., & Robbani, A. (2014). *Khasiat dan Manfaat Dahsyatnya Kulit Apel: 100% Terbukti Ampuh dan Manjur*. Lembar Langit Indonesia.

Lesmana, M. (2015). *Buku Pintar Wortel*. Lembar Langit Indonesia.

Lidwina, S. (2012). Disleksia Berpengaruh Pada Kemampuan Membaca dan Menulis. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 9–17. Diakses dari <http://jurnal3.stiesemarang.ac.id/index.php/jurnal/article/view/156/127>

Loeziana. (2017). Urgensi Mengenal Ciri Disleksia. *Bunnaya : Jurnal Pendidikan Anak*, 3(2), 42–58. Diakses dari <https://jurnal.arraniry.ac.id/index.php/bunnaya/article/view/1698>

Malgieri, N. (2018). *How to Bake: The Complete Guide to Perfect Cakes, Cookies, Pies, Tarts, Breads, Pizzas, Muffins, Sweet and Savory (Edisi Revisi)*. Dover Publications, Inc.

Mission Foods. (2020). *Red Pepper and Spinach Scramble Wraps Recipe*. Diakses dari <https://www.missionfoods.com/recipes/red-pepper-and-spinach-scramble-wraps/%0A>

- Miyashiro, L. (18 Juli 2018). *Creamed Spinach-Stuffed Salmon Uses The Best Hack*. Diakses dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a22127962/cream-ed-spinach-stuffed-salmon-recipe/>
- Miyashiro, L. (21 Desember 2018). *Creamy Spinach Soup Is The Coziest Way To Eat Healthy*. Diakses dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a25621667/spinach-soup-recipe/>
- Mohamad, F. (2018). Identifikasi Senyawa Allisin Pada Bawang Bombay (*Allium cepa L.*) Secara Kromatografi Gas Spektrometri Massa (GC-MS) (Skripsi Sarjana). Universitas Wahid Hasyim Semarang. Diakses dari <http://eprints.unwahas.ac.id/id/eprint/1527>
- Olivia, F. (2014). *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Elex Media Komputindo.
- Ora, F. H. (2015). *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur*. Deepublish.
- Pangesthi, D. (3 Juli 2020). *8 Resep Tom Yam Berbagai Bahan Enak, Segar, dan Mudah Dibuat*. Diakses dari <https://m.brilio.net/brilicious/masak-yuk/8-resep-tom-yam-berbagai-bahan-enak-segar-dan-mudah-dibuat-2007039.html>
- Primarasa. (2020). *Kuah Bakso Ikan*. Diakses dari <https://www.primarasa.co.id/resep/kuah-bakso-ikan>
- Purwadi. (2019). *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Universitas Brawijaya Press.
- Putri, N. F. (2020). Studi Literatur Tanaman Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*): Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologinya (Skripsi Sarjana). Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/23436>
- Rahmatiya, T. (2019). *Salmon Teriyaki Praktis Lezat Bergizi Tinggi – Resep*. Diakses dari <https://resepkoki.id/resep/resep-salmon-teriyaki/>
- S. M., Alif. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Cabai Rawit*. Bio Genesis.
- Saito, Y. (2012). *Okonomiyaki Japanese Comfort Food*. Trafford.
- Sajian Sedap. (2018). *Tidak Melulu Babi, Yuk, Cari Tahu Arti Bacon Sebenarnya Agar Tidak Salah Beli*. Diakses dari <https://bit.ly/3s4AJqK>
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji Chia: Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya. *Jurnal Pangan*, 25(2), 137–146. Diakses dari <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/329/294>
- Santoso, H. (2008). *Kerupuk*. Kanisius.

- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2010). *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius.
- Sayurbox. (17 Juni 2020). *Ini 9 Resep Masakan Ikan Tuna yang Enak dan Sehat untuk Seluruh Anggota Keluarga*. Diakses dari <http://blog.sayurbox.com/7-resep-masakan-ikan-tuna/>
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Penebar Swadaya Grup.
- Sina, D. (2020). *40 SET MENU SEHARI-HARI Hits di Instagram*. Gramedia Pustaka Utama.
- Shah, N. P (Ed.). (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Shubrook, N. (2020). *Is Canned Tuna Healthy?* Diakses dari <https://www.bbc.goodfood.com/howto/guide/canned-tuna-healthy>
- Solomon, C., Solomon, D., & Harris, N. (2011). *The Complete Asian Cookbook*. Hardie Grant Books.
- Solomon, C. (2011). *The Complete Asian Cookbook: Japan & Korea*. Hardie Grant Books.
- Sorted Ventures. (2018). *Tuna Katsu Curry*. Diakses dari <https://sortedfood.com/recipe/tunakatsu>
- Susdiantanto, V. K., & Purwantoro, H. W. (2017). Ekstraksi Minyak Atsiri Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode *Microwave-Assisted Hydrodistillation* (MAHD). (Skripsi tidak terpublikasi). Institut Teknologi Sepuluh November.
- Suwarto. (2013). *Lada*. Penebar Swadaya Grup.
- Syukur, M., & Rifianto, A. (2013). *Jagung Manis*. Penebar Swadaya.
- Tandi, O.G., Paulus, J., & Pinaría, A. (2015). Pertumbuhan dan Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) Berbasis Aplikasi Biourine Sapi. *Jurnal Ilmu Pertanian Eugenia*, 21(3), 142–150. Diakses dari http://repo.unsrat.ac.id/2514/1/6._PERTUMBUHAN_PRODUKSI_BAWANG_MERAH_TANDI.pdf
- The Culinary Institute of America. (2015). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft* (Edisi ke 3). John Wiley & Sons, Inc.
- The International Dyslexia Association. (2017). *Dyslexia Basics*. Diakses dari <https://dyslexiaida.org/dyslexia-basics-2/>
- Tjhia, E. (2020). *Fresh & Simple Cooking*. PT. Kawan Pustaka.

- Trang, C. (2012). *Asian Flavors Diabetes Cookbook: Simple, Fresh Meals Perfect For Everyday*. American Diabetes Association.
- Usman, N.A., Wulandari, E., & Suradi, K. (2015). Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*, 15(2), 22–27. Diakses dari <https://doi.org/10.24198/jit.v15i2.9521>
- Viejo, C. G., Torrico, D. D., Dunshea, F. R., & Fuentes, S. (2019). Bubbles, Foam Formation, Stability and Consumer Perception of Carbonated Drinks: A Review of Current, New and Emerging Technologies for Rapid Assessment and Control. *Foods*, 8(12), 596. Diakses dari <https://doi.org/10.3390/foods8120596>
- Wall, R., Ross, R. P., Fitzgerald, G. F., & Stanton, C. Fatty Acids From Fish: The Anti-Inflammatory Potential of Long-Chain Omega-3 Fatty Acids. *Nutrition Reviews*, 68(5), 280–289. Diakses dari <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2010.00287.x>
- Waymire, P. (2020). *Spring Salmon Chowder*. Diakses dari <https://www.tasteofhome.com/recipes/spring-salmon-chowder/>
- Yuliantoro, N. (2019). Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis Sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*, 17(1), 44–55. Diakses dari <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.273>
- Zelcer, M., & Goldman, R. D. (2015) Omega-3 and Dyslexia: Uncertain Connection. *Canadian Family Physician*, 61(9), 768–770. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4569108.pdf>