

DAFTAR PUSTAKA

- Arta. (2017). Mengenal Bumbu Bali. Bumbu Bali dikenal dengan rasanya yang... | by Arta | Blog - Catering Online Jakarta | Kulina | Medium. Retrieved October 23, 2020, from <https://medium.com/kulina/mengenal-bumbu-bali-ddc3171ab761>
- Dedi, R. (2011). Analisis Ekonometrika & Runtun Waktu Terapan dengan R. Yogyakarta: ANDI., 6–30.
- Dr. Harnovinsah, A. (1992). Jenis-Jenis Hipotesis. *Metodologi Penelitian*, 12.
- Dr. Wahidmurni, M. P. (2017). PEMAPARAN METODE PENELITIAN KUANTITATIF. *Вестник Росздравнадзора*, 4, 9–15.
- Handayani, M. P. (2019). Nasi Jinggo. Retrieved October 23, 2020, from <https://www.tribunnewswiki.com/2019/07/17/naji-jinggo>
- Hidayat, A. M. (2017). Sejarah, Jenis, dan Manfaat Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) | anakagronomy[dot]com. Retrieved October 23, 2020, from <https://www.anakagronomy.com/2017/08/sejarah-jenis-dan-manfaat-talas.html>
- Indriyani, surya candra tjoeng dan ratih. (2014). Surya Candra Tjoeng dan Ratih Indriyani. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 2(1).
- Irfan, I. G. (2018). PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN HISANA FRIED CHICKEN. *METODE PENELITIAN ILMIAH*, 84. Retrieved from <http://ir.obihiro.ac.jp/dspace/handle/10322/3933>
- Isnaini, U. (2015). (*Colocasia Esculenta*) Umbi Keladi Atau Dengan Nama Latin. *Umbi Keladi*, 53(9), 1689–1699.
- Kompas.com. (2020). Lebih Berserat dari Kentang, Jangan Lewatkan Manfaat Talas Ungu Halaman all - Kompas.com. Retrieved December 11, 2020, from <https://lifestyle.kompas.com/read/2020/05/14/140548920/lebih-berserat-dari-kentang-jangan-lewatkan-manfaat-talas-ungu?page=all>
- Mada, G., Sudiarta, N., & Lemi, D. M. (n.d.). Juni Jurnal Ilmiah Hospitality

Management i.

- Manfaat di balik Umbi Keladi. (2018). Retrieved October 23, 2020, from <http://www.kisaran.online/berita/2018/02/12/268/manfaat-di-balik-umbi-keladi>
- Maulana, I., & Prasetya, A. R. (2015). Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia Untuk Memperluas Pasar Ke Kawasan Asia Tenggara Dalam Era Masyarakat Ekonomi Asean (Mea). *Seminar Nasional Strategi Indonesia Kreatif Menghadapi ASEAN Economic Community 2015*, (December), 170–184. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3886.8563>
- Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Moh. Nazir, P. D. (2005). *Metode Penelitian*. (R. F. Sikumbang, Ed.) (6th ed.). Ciawi, Bogor Selatan: Penerbit Ghalia Indonesia.
- Monalisa, A. C. (2017). Kuliner nusantara sebagai jati diri bangsa, (1510631050009).
- Mony. (2018). Isolasi Dan Identifikasi Molekuler Bakteri Penghasil Enzim Protease Pada Tempe Gembus Pasca Fermentasi 48 Jam Berdasarkan Analisis Gen 16s rRNA. *Skripsi*, 8–30.
- Permasari, R. (2019). Hubungan Antara Pola Makan Vegetarian dengan Tekanan Darah Vegetarian di Kuil Shri Balaji Venkateshwara dan Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, 9–24.
- Prasetyo, B., & Jannah, L. M. (2005). *Metode Penelitian Kuantitatif: Teori dan Aplikasi*. PT RajaGrafindo Persada, Jakarta. Retrieved from <http://www.rajawalipers.com>
- Priyono. (2016). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*.
- Puspita, P. (2017). Nasi Jinggo, Makanan Khas Bali yang Murah Meriah - Bobo. Retrieved October 23, 2020, from <https://bobo.grid.id/read/08674552/nasi-jinggo-makanan-khas-bali-yang-murah-meriah>
- Rathmaryanti. (2019). Nasi Jinggo. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Reddy, N. R., Pierson, M. D., Salunkhe, D. K., & Reddy, N. R. (2019). Tempe. *Legume-Based Fermented Foods*, 95–40.

<https://doi.org/10.1201/9781351074001-6>

- Rizal Permadi, M., Oktafa, H., Agustianto, K., Kesehatan Politeknik Negeri Jember, J., Mastrip Box, J. P., & Teknologi Informasi Politeknik Negeri Jember, J. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29–42. Retrieved from <http://ojs.ummmetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>
- Santoso, I. H. B. (1993). *Pembuatan TEMPE & TAHU Kedelai*. KANISIUS (Anggota IKAPI).
- Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (n.d.). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1*. Gajah Mada University Press.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Method for Business Textbook: A Skill Building Approach*. John Wiley & Sons Ltd.
- Simanjuntak, T. N. (2015). Berprotein Lebih Tinggi dari Daging Sapi, Tempe Lebih Bernutrisi Sebagai Pengganti Daging - Halaman 3. Retrieved December 11, 2020, from <https://food.detik.com/info-sehat/d-2987799/berprotein-lebih-tinggi-dari-daging-sapi-tempe-lebih-bernutrisi-sebagai-pengganti-daging/3/#news>
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Suprpti, M. L. (2003). *Pembuatan Tempe* (5th ed.). Yogyakarta: KANISIUS (Anggota IKAPI).
- Suyatra, P. (n.d.). Habiskan Malam Ditemani Nasi Jinggo, Disukai Wisatawan Domestik. Retrieved January 3, 2021, from <https://baliexpress.jawapos.com/read/2017/12/26/35908/habiskan-malam-ditemani-nasi-jinggo-disukai-wisatawan-domestik>
- Vony Novitasari Saputra, Awin Mulyati, S. A. (2015). Analisis Pengaruh Variasi Produk, Cita Rasa, dan Higienitas Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Pada Ice Cream Zangrandi Surabaya). *Jurnal.Untag-Sby.Ac.Id*, 1–14. Retrieved from <http://jurnal.untag->

sby.ac.id/index.php/adbis/article/view/2322

Wardhono, W. (2005). PENGUKURAN VARIABEL.

Wibowo, A. (2009). Pengujian Hipotesis. *Pengujian Hipotesis Asosiasi*, (1), 1–9.

Yusup, F., Studi, P., Biologi, T., Islam, U., & Antasari, N. (2018). Uji Validitas Dan Reliabilitas. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23.

