

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, N. (2011). Isolasi dan Identifikasi Kapang pada Tepung Tapioka di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes. In *Skripsi. FKIP. UMP. Universitas Muhammadiyah Purwokerto*.
- Amalia, F., Retnaningsih, & Rahmayani Johan, I. (2010). Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Pengaruhnya Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah Di Kota Bogor. *Jur. Ilm. Kel. & Kons*, 3(2).
- Aprianda, W., Rochadi, T., & Marina, S. (2016). Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. *Jurnal Universitas Padjadjaran*, 5(2), 1–16.
- Astria, S. (2018). *Kampong Kuliner Palembang di Sumatera Selatan*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Bardosono, S., Kapoyos, S. S. J. S. R. C., Basrowi, R. W., & Rares, V. U. A. S. M. T. (2018). *Aspek Budaya Nutrisi dan Kesehatan*.
- Baroni, R. (2021). *Dark & Moody Food Photography Tips*. <https://reganbaroni.com/blog/food-photography/dark-food-photography-tips/>
- Budianto, V. (2015). Penggunaan Lactobacillus Sp. Sebagai Biopreservatif Pada Tahu. In *Universitas Atmajaya Yogyakarta* (Vol. 13, Issue 3).
- Cahya, F. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pasta Santan. In *Universitas Brawijaya* (Vol. 3, Issue 2). <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>
- Cosmo, S. (2017). *The Ultimate Pasta and Noodle Cookbook*. Kennebunkport, Maine.
- Darmayanti, N., Hanifah, H., Saputra, R. A., & Ramadhanty, G. S. (2017). Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. *Metahumaniora*, 7(1), 119. <https://doi.org/10.24198/mh.v7i1.23335>
- Desitania, A. (2016). *Analisis Kelayakan Pengembangan Bisnis Seblak Paryza di Kota Bandung* [Univeristas Pendidikan Indonesia]. <http://repository.upi.edu>
- Dewi, R. K. (2012). Pengaruh Pemberian Konsorsium Mikroba Dalam Biofertilizer Terhadap Pertumbuhan Dan Produktivitas Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*). In *ADLN Perpustakaan Universitas Airlangga*. https://doi.org/10.1007/978-3-540-71095-0_771
- Dewi, R. U. (2020). *Go Kitchen 2* (6th ed.). PT. Kawan Pustaka.
- Efrianto, Zubir, Z., & Maryetti. (2014). Pempek Palembang. In *Journal of*

Chemical Information and Modeling (Vol. 53, Issue 9).
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

- Elayanti, L. (2018). *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jati Muda Sebagai Pewarna Alami dengan Lama Perendaman dan Jenis Pelarut yang Berbeda pada Preparat Batang Cabai* (Vol. 15) [Universitas Muhammadiyah Surakarta].
[https://www.uam.es/gruposinv/meva/publicaciones/jesus/capitulos_espanyol_jesus/2005_motivacion para el aprendizaje Perspectiva alumnos.pdf%0Ahttps://www.researchgate.net/profile/Juan_Aparicio7/publication/253571379_Los_estudios_sobre_el_cambio_conceptual_](https://www.uam.es/gruposinv/meva/publicaciones/jesus/capitulos_espanyol_jesus/2005_motivacion_para_el_aprendizaje_Perspectiva_alumnos.pdf%0Ahttps://www.researchgate.net/profile/Juan_Aparicio7/publication/253571379_Los_estudios_sobre_el_cambio_conceptual_)
- Erwin, L. T. (2019). *45 Menu Sehari-Hari Cita Rasa Nusantara* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fajriyani, A., Hersoelityorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Nilai Tba, Ffa, Kadar Air Dan Sifat Sensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan. In *Jurnal Pangan dan Gizi* (Vol. 9, Issue 2).
<https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.54-68>
- Fatimah, R. N. (2017). *Mari Mengenal Bumbu Nusantara* (Issue November 2018).
- Feri, Mukaromah, A. H., & Ethica, S. N. (2017). Profil Protein Daging Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menggunakan Sds-Page Sebelum Dan Sesudah Penggaraman. *Universitas Muhamadiyah Semarang*, 2–3.
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Gardjito, M., Muliani, L., & Chayatinufus, C. (2019). *Kuliner Minangkabau Pusaka Nenek Moyang yang Pantas Disayang* (I. Hardiman (ed.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). *Ragam Kuliner Aceh: Nikmat Yang Sulit Dianggap Remeh*.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*.
- Gumilar, N. A. (2015). Perbaikan Waktu Pemuatan Produk Gula Melalui Perbaikan Tata Letak Gudang (Studi Kasus Pt Pg Rajawali 1 Jati Tujuh) [Universitas Widyatama]. In *Universitas Widyatama* (Vol. 2).
<https://doi.org/10.1016/B978-0-444-41896-8.50027-9>
- Hidayati, N., & Dermawan, R. (2012). *Tomat Unggul*.
- Illi, A. A. J. (2016). Total Koloni Bakteri, Nilai pH Dan Kadar Air Daging Sapi Di Berbagai Grade Pasar Tradisional Di Kabupaten Semarang. In *Universitas Diponegoro* (Vol. 53, Issue 9).

- Irmayanan, T. (2017). *Keutamaan Cuka Pada Habis Nabi*.
- Jatmika, R., & Suryakencana, U. (2017). Masalah yang dihadapi Usaha Kecil Menengah di Indonesia. *Masalah Yang Dihadapi Usaha Kecil Menengah Di Indonesia, January*.
- Jumadi. (2014). *Pengembangan Budidaya Bawang Daun (Allium fistulosum L.) di Lahan Gambut Menggunakan Pupuk Organik Cair*.
- Junita. (2018). *Home Cooking ala Xander Kitchen*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kanza, Afa Aulia; Umar, S. C. (2015). *Mutu, Gizi, dan Keamanan Pangan*. 25.
- Karamoy, D. (2016). Perancangan Buku Fotografi Bingkai Rasa Manado [UNIKOM]. In *Perpustakaan UNIKOM*. <http://alumni.unikom.ac.id>
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pemppek As a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211–233.
- Kirana, D. (2018). *Pengaruh Cita Rasa, Harga dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian*. Universitas Muhammadiyah Ponogoro.
- Kumulontang, N. (2015). *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookies Santang."* 2.
- Kurniati, E. (2013). *Induksi Kalus Dan Penghasilan Capsaicin Pada Variasi Kadar Nutrien Ms Dan Kombinasi Zat Pengatur Tumbuh*.
- Kusuma, I. (2019). Rancang Bangun Mesin Pamarut Kelapa dengan Variasi Pisau Parut untuk Optimasi Pembuatan Lawar Bali. In *Univeristas Udayana*. Universitas Udayana.
- Kusumah, G. R. B. (2017). Pengaruh Formula Dan Perbandingan Bumbu Serbuk Dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Universitas Pasundan*, 4(3), 167. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.645>
- Kuswara, W. P. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Tepung Ketan dan Konsentrasi Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Toppokki Ekstrak Daun Black Mulberry. In *Univeristas Pasundan*.
- Lisa, C. H., Putra, B. S., & Ichwana. (2016). Pengaruh Suhu dan Umur Panen Terhadap Mutu Tauge (Phaseolus Radiates) Selama Penyimpanan Dingin. *Universitas Syiah Kuala*, 2(1).
- Majid, F., Narto, & Santjoko, H. (2019). Pasir, Zeolit dan Arang Aktif Sebagai Media Filtrasi untuk Menurunkan Kekeruhan, TDS dan E-Coli Air Selokan Mataram Yogyakarta. In *Kesehatan Lingkungan*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/877>

- Manggabarani, S. (2017). *Optimasi Formulasi Tepung Premix dari Surimi Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersonii) Tepung Tapioka dan Bahan Pengisi untuk Pembuatan Empek-Empek*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Mardi. (2013). *Pengaruh Kadar Garam Dapur Terhadap Sifat Fisik Dan Nilai Organoleptik Daging Olahan (Pastirma)*.
- Masbudi, M., Yuwono, E. C., & Kurniawan, A. S. (2014). Perancangan Buku Pengenalan Makanan khas Korea. *Universitas Kristen Petra*, 1–13. <https://www.neliti.com/id/publications/77474/perancangan-buku-pengenalan-makanan-khas-korea>
- Meity, B. P. (2012). Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) dan Substitusi Tepung Bekatul. In *Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota) dan Substitusi Tepung Bekatul*.
- Michael. (2019). *Kecap Cap Bulan (Perencanaan Pengembangan Inovasi Usaha Kecap Cap Bulan)*. http://www.ghbook.ir/index.php?name=های رسانه و فرهنگ&option=com_dbook&task=readonline&book_id=13650&page=73&chashk=ED9C9491B4&Itemid=218&lang=fa&tmpl=component
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Nadhilah, F. (2020). *Tteokinian* [Perbanas Institute]. <https://dosen.perbanas.id/wp-content/uploads/2020/08/Farhana-Nadhilah-1616000002-Tteokinian.pdf>
- Nawansih, O., Rizal, S., & Hartari, W. R. (2017). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. In *Universitas Lampung Teknologi Pertanian*.
- Nilamsari, A. R. (2013). Pendugaan Umur Simpan Bumbu Balado Siap Pakai Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius. *Universitas Brawijaya*, 2013, 2–3.
- Nugroho, M., Dewi, S. H. C., & Astutu, N. (2017). Pengaruh Asap Cair (Liquid Smoke) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualotas Kimia Dan Kandungan Mikroorganisme Daging Kambing. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Nurhikmat, A., Susanto, A., Kusumaningrum, A., Amri, A. F., & Masruroh, E. (2020). Empal gentong and empal asem with packaged cans: Traditional foods from Cirebon. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 462(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/462/1/012026>
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2016). Rendang: The Treasure of Minangkabau. *UPI*, 4(4), 232–235. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>

- Pamuka, D. A. (2016). Deteksi Minyak Babi Dalam Minyak Wijen Menggunakan Spektroskopi Fourier Transform Infrared (Ftir) dan Kemometrika [Universitas Brawijaya]. In *Universitas Br* (Issue 2016). <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/150777>
- Pitasari, U., Gozali, T., & Garnida, Y. (2016). Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi dengan Metoda ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung*, 1(1), 1–30.
- Prabowo, D. W. (2014). Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok dengan Metode Analytical Hierarchy Process. *Kementrian Perdagangan*, 163–182.
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(2), 265. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Rahma, S. (2013). *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A Pada Tepung Wortel (Daucus Carota L.) Grade Terendah Sebagai Sumber Belajar Biologi*.
- Rahmah, A. M. (2020). *Pengolahan Limbah Cair Produksi di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory*.
- Ramadhan, A. S. (2017). *Presentasi Makanan Modifikasi Kuliner Sumatera Barat dalam Penampilan Teknik Pemasakan dan Bahan Sebagai Alternatif Menu Modern*.
- Rini, R., Fakhurrozi, Y., & Akbarini, D. (2017). Pemanfaatan Daun Sebagai Pembungkus Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang). *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 2(1), 20–32. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v2i1.465>
- Rohmitriasih, M. (2019). *Alasan Kenapa Makanan Khas Indonesia Memiliki Rasa Super Lezat*. Fimela.Com Lifestyle. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3888428/alasan-kenapa-makanan-khas-indonesia-memiliki-rasa-super-lezat>
- Rudy, G. (2018). *Resep Autentik Pempek Palembang & Masakan Khas Wong Kito* (I. Hardiman & Y. Asmoro (eds.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rukmana, O. (2016). *Pengaruh Berbagai Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Mentimun (Cucumis Sativus L.) Organik*. <http://repository.unpas.ac.id/26745/>
- Sani, M. R., Alia, M. N., & Riyadi, D. (2016). Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. *UPI*, 274–282.
- Sartika, F., & Ruyanti, R. W. (2019). *Strategi Pemasaran Mie Khas Aceh Pada*

Restoran Mie Aceh Razali. 10(1), 1–8.
<https://doi.org/10.24815/jmi.v10i1.14378>

- Serenami, Carol Nathalie; Palit, R. A. (2017). Perancangan Buku Resep 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia Untuk Generasi Muda. *Universitas Kristen Maranatha*, 1(3), 417–430.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara : Sebuah Tinjauan Etis. *Respons*, 01, 113–140.
<http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/download/527/194/>
- Sina, D. (2020). *Makan-Makan Club Hits di Instagram* (I. Hardiman (ed.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sutarjana, J. (2019). *Masakan Nusantara Racikan Nyonya Rumah* (I. Hardiman (ed.)).
- Syam, H., & Iswanto, I. (2018). *Soto Betawi*. <https://www.eresep.com/resep/soto-betawi-2>
- Tamrin, Richard Kamadjaya; Bedjo, B. W. A. (2018). Perancangan Buku Tentang Makanan Tradisional Korea Selatan dengan Pendekatan Fotografi. *Universitas Kristen Petra*, 1–8.
- Tandi, O. G., Paulus, J., & Pinaria, A. (2015). Pertumbuhan Dan Produksi Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Berbasis Aplikasi Biourine Sapi. *Fakultas Pertanian Unsrat Manado*, 21(3).
<https://doi.org/10.35791/eug.21.3.2015.9704>
- Tasbih, M. (2017). Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled And Deveined (Pd) Dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (Iqf) Pada Pt. Dua Putra Utama Makmur Tbk Pati Jawa Tengah. *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Jambi*, 1–11.
- Tempo, S. B. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*.
- Tim Ide Masak. (2019). *Kumpulan Resep Hidangan Lauk Nusantara*.
- Tim Redaksi Demedia. (2017). *Kitab Masakan Kumpulan Resep Sepanjang Masa* (S. Putra & Hendra (eds.); 1st ed.). Demedia Pustaka.
- Tirta, P., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon Sp.*) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *Pangan*, 22(1), 61–76.
- Ummi, F. (2018). *Analisis Kandungan Timbal (Pb) Pada Terasi Udang dan Ikan Asin di Kecamatan Palang Kabupaten Tuban Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Vianasari, H. (2015). *Pengaruh Ekstrak Daun Babandotabn (Ageratum*

Conyzoides L.) Terhadap Tingkat Mortalitas Ulat Tritisip (Plutella Xylostella) Pada Tanaman Kubis.

- Wangti, S. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Telur Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus S) Di Instalasi Gizi Rsup Dr. Kariadi Semarang. *Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan*, 53(9), 1689–1699.
- Widarti, E., Wardani, B., Lutfi, M., & Nugroho, W. A. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3).
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/7998>
- Wuryanti, & Murnah. (2009). Uji Ekstrak Bawang Bombay Terhadap Anti Bakteri Gram Negatif *Pseudomonas Aeruginosa* Dengan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Sains Dan Matematika*, 17(3).
- Yudhistira, B., & Fatmawati, A. (2020). Diversity of Indonesian soto. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00067-z>
- Yunani. (2016). Tinjauan Sejarah Terhadap Penetapan Pulau-Pulau di Indonesia. *Universitas Sriwijaya*, 5, 125–129.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*, 3(3), 1–8.