

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah . (2017). TRADISI KULINER MASYARAKAT MINANGKABAU: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang*.
- Aldillah. (2015). Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia . *Ekonomi Kuantitatif Terapan*.
- Alvina & Hamdani. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*.
- Cahyadi, D. (2018). Pengaruh Disiplin Kerja Dan Stres Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Di Toserba “X”. *Sereal Untuk*.
- Dalimunthe, Ellen, Azwana. (2017). Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Pada Berbagai Media Tanam. *Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area*, 16 - 28.
- Darmayanti. (2017). Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. *Metahumaniora*.
- Dharmastuti, et a.l. (2016). ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN DAGING SAPI DI KOTA SURAKARTA. *Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret*.
- Fajarsari. (2017). Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang. *Buletin Al-Turas*, 337-348.
- Fatimah. (2017). *Bumbu Nusantara*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Fuadi & Sugiarto. (2019). Toward Selfr-Sufficiency Beef. *Seminar Nasional Official Statistics 2019: Pengembangan Official Statistics dalam mendukung Implementasi SDG's.Seminar Nasional Official Statistics 2019: Pengembangan Official Statistics dalam mendukung Implementasi SDG's*.
- Gunawan. (2013). ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAGING SAPI IMPOR DAN DAGING SAPI LOKAL. *Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra*.
- Imbar, et. al. (2016). ANALISIS ORGANOLEPTIK BEBERAPA MENU BREAKFAST. *Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret*.
- Imbar, et a.l. (2018). *Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar*.
- Indawati. (2017). IDENTIFIKASI UNSUR 5M DALAM KETIDAKTEPATAN PEMBERIAN KODE PENYAKIT DAN TINDAKAN. *UNIVERSITAS ESA UNGGUL*.

- Irmayanti, et a.l. (2019). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Tempe. *Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*.
- Janna. (2020). *Variabel dan skala pengukuran statistik*.
- Kristianto, et a.l. (2015). Processing Practice of Second Generation Tempeh Recipe in Centre of Tempeh Home Industry in Malang. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*.
- Kumolontang. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap kualitas "Cookies Santang". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*.
- Laksono, et a.l. (2019). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasromo Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agroindustri*.
- Lubis & Abas. (2016). Rancang bangun alat penggongseng kelapa untuk pembuatan bumbu dapur dengan menggunakan pemanas listrik temperatur 800c. *Jurnal POLIMESIN*.
- Magdalena & Yuliandi. (2021). Profil Bakteri Asam Laktat dan Evaluasi Sensori dari Tempe Bungkus Daun Jati yang Disuplementasi dengan Daun Kelor. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*.
- Matter, e. a. (2012). *INDONESIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY Vol. 1 No.1 Tahun 2012*.
- Meutia & Ramadhani. (2016). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 147-156.
- Nurmufida, Wangrimen, Gervasius. (2017). Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 232-235.
- Permadi, et a.l. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*.
- Permadi, et a.l. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*.
- Puspitasari. (2018). Pemanfaatan Tempe Dan Sari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Produk Tempe Chicken Roll With Soy Cheese Sauce. *FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2018*.
- Raswanti, et a.l. (2018). Upaya Peningkatan Konsumsi Tempe Melalui Diversifikasi Olahan. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*.
- Riska. (2018). PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG TERIGU, TEPUNG DANGKE DAN TEPUNG SAGU TERHADAP NILAI GIZI DAN KESUKAAN BISKUIT. *FAKULTAS PETERNAKAN*, 1-44.
- Sekaran & Bougie. (2016). *Research Method for Business Textbook: A Skill Building Approach*. John Wiley & Sons Ltd.

- Suryana. (2012). Metodologi Penelitian : Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Universitas Pendidikan Indonesia*, 1-243.
- Suryani. (2019). Pengaruh Lingkungan Kerja Non Fisik Dan Komunikasi Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. Bangkit Maju Bersama Di Jakarta. *Jurnal Ilmiah Manajemen Sumber Daya Manusia*, 419 - 435.
- Syardiansah. (2018). Eksplorasi Kemanfaatan Field Study Bagi Peningkatan Kompetensi Mahasiswa (Studi Kasus pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Samudra. *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*.
- Tjoeng & Indriyani. (2014). PENGARUH PERCEIVED ORGANIZATIONAL SUPPORT TERHADAP CORPORATE ENTREPRENEURSHIP PADA PERUSAHAAN KELUARGA. *Jurnal Manajemen Bisnis*.
- Trianasari. (2017). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas Umkm Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung Tempe is a favorite food of Indonesian society either from the bottom to the upper class of society . *Jurnal ROTOR*.
- Triwijayati & Pradipta. (2018). Kelas Sosial vs Pendapatan: Eksplorasi Faktor Penentu Pembelian Consumer Goods Dan Jasa. *Jurnal Ekonomi, Universitas Ma Chung Malang*.
- Wahab, Baco, Rahman A. (2016). PEMANFAATAN TEPUNG SAGU SEBAGAI BAHAN PENGISI SOSIS TEMPE : KAJIAN ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI (Utilization Of Sago Flour (Metroxylon Sp .) As Tempe Sausage Fillers Substances : Appearance Assessment And Nutritional Values). *J.REKAPANGAN*.