

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimidjaja, L. F. (2013). *Seni kuliner nusantara: Ayam dan bebek*. Penerbit Erlangga.
- Aidah, S. N. (2020). *Ensiklopedi cabai: Deskripsi, filosofi, manfaat, budidaya dan peluang bisnisnya*. Karya Bakti Makmur Indonesia.
- Alvaro, D. (2019). *Introduction to bouillon soup: A seasoned broth with many uses*. The Spruce Eats.
- Amalia, W. D. (2019). *Randang bundo*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan makanan dan minuman - A*. Deepublish.
- Anwar, Y. (2018). *Easy cook for mom*. Demedia Pustaka.
- Arum, & Asih, D. (2015). *Koleksi resep soto & sup Nusantara*. Kawan Pustaka.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Luas panen, produksi, dan produktivitas padi menurut provinsi 2018-2020*. Badan Pusat Statistik.  
<https://www.bps.go.id/indicator/53/1498/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi.html>
- Batey, M. (2015). *Brand meaning: meaning, myth, and mystique in today's brands* (2nd ed.). Routledge.
- Bayless, R. (2015). *More Mexican everyday: Simple, seasonal, celebratory*. W. W. Norton.
- Cahyana, C., & Devi, G. (2013). *Sajian ayam, bebek, & burung dara*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- California Rice Commission. (2014). *California rice 101*. California Rice Commission.
- Chaniago, R. (2019). *Ragam olahan sayur indigenous khas Luwuk*. Deepublish.
- Child, J., Bertholle, L., & Beck, S. (2011). *Mastering the art of French cooking, volume 1: A cookbook*. Alfred A. Knopf.
- Department of Agriculture & Cooperation and Farmers Welfare. (2021). *Rice*. Ministry of Agriculture and Farmers Welfare, Government of India.

- Economic Research Service USDA. (2021). *Rice yearbook*. U.S. Department of Agriculture.
- Eka, R. (2013). *Rahasia mengetahui makanan berbahaya*. Titik Media.
- Erdia, F. (2014). *Mudah membuat bolu kukus hias untuk pemula*. PT Kawan Pustaka.
- Erwin, L. T. (2013). *Aroma rasa kuliner Indonesia - sajian ayam goreng & panggang*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Evangelista, M. T. (2013). *Fusion cooking*. Philippine Women's University.
- Farrimond, S. (2017). *The science of cooking: Every question answered to perfect your cooking*. DK Publishing.
- Gahari, R. S., Susanti, R., & Dini, K. I. (2013). "Okasan" onigiri kaya rasa Nusantara: Inovasi pangan lokal sebagai alternatif menu praktis berenergi. Universitas Brawijaya.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., & Amaliah. (2012). *Resep rahasia turun temurun Sumatera, Jawa & Sulawesi*. Great! Publisher.
- Gardjito, M., & Indrati, R. (2014). *Pendidikan konsumsi pangan: Aspek pengolahan dan keamanan*. Prenada Media.
- Gisslen, W. (2018). *Professional cooking* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Google Trends. (2022). *Onigiri: Interest over time*.
- Gunawan, Y. (2015). *100 resep masakan Indonesia populer ala Yongki Gunawan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gurunavi. (2016). *A guide to Japanese rice balls (onigiri): Fillings & forms*.  
[https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2016/07/onigiri.html?\\_\\_ngt\\_\\_=TT12a5bda db000ac1e4ae520jIbm0YCQ8fRp1aWOMz0wMH](https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2016/07/onigiri.html?__ngt__=TT12a5bda db000ac1e4ae520jIbm0YCQ8fRp1aWOMz0wMH)
- Harmayani, E., Gardjito, M., & Santoso, U. (2017). *Makanan tradisional Indonesia seri 1: Kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat*. Gadjah Mata University Press.
- Hoesni, A. (2013). *Saus esensial*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Holzen, H. Von, & Arsana, L. (2015). *The food of Indonesia: Delicious recipes from Bali, Java, and the spice islands*. Periplus Editions.
- Husein, Y. F. (2014). *Ayam goreng & ayam bakar favorit: Untuk menu sehari-hari bagian 1*. FMedia.
- Inada, S. (2012). *Simply onigiri: Fun and creative recipes for Japanese rice balls*. Marshall Cavendish Cuisine.
- Indani, & Suhairi, L. (2018). *Pengelolaan usaha boga edisi II*. Syiah Kuala University Press Darussalam.
- Isnaini, I. (2019). *Masakan sedap ala @mbaiyya hits di Instagram*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khairunnisa, S. N. (2020). *Mengenal kluwek, rempah khas untuk rawon yang mengandung asam sianida*. Kompas.com.
- Kobayashi, A., Hori, K., Yamamoto, T., & Yano, M. (2018). Koshihikari: A premium short-grain rice cultivar – Its expansion and breeding in Japan. *Rice*, 11(15). <https://doi.org/10.1186/s12284-018-0207-4>
- Lestari, M. D., Ngadiarti, I., & Harjatmo, T. P. (2011). Sarapan dan produktivitas kerja karyawan customer relationship management (CRM) PT Wyeth Indonesia. *Nutrire Diaita*, 3(1), 69–75.
- Lestari, W., & Komariah, K. (2019). *Buku saku fusion food*. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Marcella, I. (2016). *Masakan komplit sebulan*. Kriya Pustaka.
- Marshall Cavendish Cuisine. (2011). *Step-by-step cooking Chinese: Delightful ideas for everyday meals*. Marshall Cavendish Corporation.
- Mifflin, M. (2019). *The ultimate guide to kitchen blenders*. The Spruce Eats.
- Mulyana, I., Putra, A. P., & Suriansyah, M. I. (2019). *Buku ajar desain grafis dan multimedia*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pakuan.
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan penyiapan pangan sehat untuk semua*.

Prenada Media.

- Neubauer, I. L. (2020). *Japanese cuisine on a roll in Indonesia*. Nikkei Asia.
- Nope-Williams, C., & Leong-Salobir, C. (2019). *Routledge handbook of food in Asia*. Routledge.
- Perpustakaan Nasional Republik Indonesia. (2019). *Info ISBN*. Perpustakaan Nasional Republik Indonesia.
- Pia, A. T. F. (2019). *Homemade kuliner: Menu hits & simple favorit keluarga*. PT Vismedia Pustaka.
- Purnomo, L., & Elisa. (2013). *Sambal nikmat pendamping hidangan*. PT Kawan Pustaka.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2021). *Buletin konsumsi pangan*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Raghavan, S. (2019). *Handbook of spices, seasonings, and flavorings*. CRC Press/Taylor & Francis Group.
- Rahman, S. (2020). *Pengembangan industri kuliner berbasis makanan tradisional khas Sulawesi*. Deepublish.
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2013). Pelestarian budaya Indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional Jawa Barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 1(2), 1–8.
- Rizki, F. (2013). *The miracle of vegetables*. PT AgroMedia Pustaka.
- Roswiem, A. P. (2015). *Buku saku produk halal makanan dan minuman*. Republika Penerbit.
- Samara, T. (2014). *Design elements: A graphic style manual* (2nd ed.). Rockport Publishers.
- Sanaji, M. (2013). *Wisata kuliner makanan daerah khas Pekanbaru*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, I. N., Susyanti, J., Ambarwati, A., Ariani, B., ... Hayat (2021). *Dosen merdeka: Peran, tantangan, strategi, transformasi, dan inovasi kebijakan merdeka belajar kampus merdeka*. UNISMA Press.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular

- gastronomy education (comparative course content analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64–70.
- Semiawan, T. U. (2021). *Sajian sedap Nusantara ala @dapoersikoko hits di Instagram*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, S. (2012). *Masakan ayam favorit ala Sisca Soewitomo*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, S. (2013). *50 resep sajian bumbu dasar*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, S. (2014). *50 resep sop dan soto ala Sisca Soewitomo*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sriwati, M. (2020). *70 resep masakan minang ala Cheche Kitchen*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat buah*. Dayat Suryana Independent.
- Suryawan, D. (2020). *Cooking for dummies: Sweet & savory cookies*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Takeuchi, H., & Struck, K. (2015). *In Japanese, onigiri means love and comfort*. VOA Learning English.
- Tazunegi, E. (2013). Onigiri: Traditional Japanese “home food.” *Japan SPOTLIGHT by Japan Economic Foundation*, 57–58.
- Tempo.co. (2017). *William Wongso: Onigiri jadi tren sarapan di Indonesia*.
- The Culinary Institute of America. (2018). *The professional chef* (9th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Trahutami, S. I. (2019). Choumiryou dan harapan hidup orang Jepang. *Endogami: Jurnal Ilmiah Kajian Antropologi*, 2(2), 144–149.
- Waroeng Makan 2 Iboe. (2011). *Lauk daging gaya rumahan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(9). <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Bahan dan kemasan alami: Perkembangan kemasan edible*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Wong, S. (2014). *Kawaii bento*. Marshall Cavendish Cuisine.

Yasa Boga. (2016). *Koleksi 120 resep masakan ayam*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Zulfadli, J., & Habibullah. (2021). Perancangan sistem kontrol kelistrikan otomatis kompor listrik halogen berbasis mikrokontroler. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 3(3), 66–75.

