

DAFTAR PUSTAKA

- Ali Makmur, sugito, S. (2018). Efek Pemberian Berbagai Jenis Feed Additives Terhadap Kadar Air dan Protein Daging Ayam Kampung Super. *Prosiding Seminar NASional Biotik 2018*, 557–562.
- Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- APRIL SINTIA, N., & ASTUTI, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Ardiana, E. (2019). Pengaruh Pemberian Air Gula Merah Terhadap Daya Tahan Kardiovaskuler Pada Atlet Bola Volly SMA Negeri 26 Bone. *Eprints.Unm.Ac.Id*, 7.
- Asgar, A. (2013). KUALITAS UMBI BEBERAPA KLON KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) DATARAN MEDIUM UNTUK KERIPIK* [Tuber Quality of some Potato (*Solanum tuberosum* L.) Clones of Medium Altitude Area for Chips Making]. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37.
- Astutik, V. Y. (2017). Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam. *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(2), 220. <https://doi.org/10.33366/cr.v5i2.541>
- BPS. (2020). *Luas Panen dan Produksi Kentang 2018-2020*. Bapan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah.
- Christi, R. F., Edianingsih, P., & Alhuur, K. R. G. (2019). Pentingnya Minum Susu Untuk Anak Usia Dini, Remaja Dan Lanjut Usia Di Pesisir Pangandaran. *Media Kontak Tani Ternak*, 1(2), 12.

<https://doi.org/10.24198/mktt.v1i2.23585>

Dr. Tan Shot Yen, M. hu. (2020). *Resep Masakan Keluarga Sehat*. UNICEF.

Erwin, lilly T. (2019). *50 Menu Sehari-hari Tanpa Daging*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Fadwah Maghfurah, Hendro Purwono, W. (2016). Rancang Bangun Alat Mixer Vertikal Adonan Kue Donat Dengan Gearbox Tipe Bevel Gear Kapasitas 7 Kilogram. *Teknoin*, 22(10), 726–731.
<https://doi.org/10.20885/teknoin.vol22.iss10.art3>

Fajirningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*.

Fatimah.R.N. (2017). *Mari Mengenal Bumbu Nusantara*.
<https://pubhtml5.com/fhiw/fbhp/basic>

Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*.

Henry. (2021). Pizza Jadi Makanan Paling Banyak Dipesan Saat Pandemi di Seluruh Dunia. *Liputan6*.
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4462559/pizza-jadi-makanan-paling-banyak-dipesan-saat-pandemi-di-seluruh-dunia>

Hilma Sunarya, Anang Mohammad Legowo, & Priyo Sambodho. (2016). Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3), 17–22.
<https://media.neliti.com/media/publications/185292-ID-kadar-air-kadar-lemak-dan-tekstur-keju-m.pdf>

Iboe, W. M. 2. (2013). *Hidangan Ayam Gaya Rumahan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Indriani, E. (2018). *Home Cooking*. PT. Kawan Pustaka.
- Irwantari, D. (2019). *Menu Sehat dan Diet*. Rainbow Books.
- Ismayani, Y. (2016). *Sajian Roti, Cake, & Kue*. Kriya Pustaka, Grup Puspa Swara, Anggota IKAPI.
- Isnaini, I. (2019). *Masakan Sedap ala Mbaiyya*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Khairunnisa, S. N. (2020). *Apakah Benar Bikin Roti Harus Pakai Tepung Terigu Protein Tinggi?* Kompas.Com.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 7(1), 69–79.
- Marlina, dwi wijayanti, ivo pangesti yudiastari, lilis safitri. (2017). PEMBUATAN VIRGIN COCONUT OIL DARI KELAPA HIBRIDA MENGGUNAKAN METODE PENGKARAMAN DENGAN NaCl DAN GARAM DAPUR. *Journal Chemurgy*, 1(2). https://doi.org/10.5874/jfsr.15.2_44
- Meutia, Y. R. (2015). Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 17(2), 147. <https://doi.org/10.31153/js.v17i2.314>
- Moneybeach. (2021). *Top Takeouts: What are the most popular takeaway choices around the world?* Moneybeach. <https://www.moneybeach.co.uk/the-boardwalk/the-worlds-favourite-takeouts/>
- Nopriani, U. (2016). Efektivitas Penggunaan Sodium Tripolifosfat Terhadap Daya Awet Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 13(2).
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012).

- Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 1(3), 147. <https://doi.org/10.36722/sst.v1i3.52>
- Novitasari, D. (2010). EVALUASI KETERSEDIAAN DAN PERILAKU PENGGUNAAN SENDOK TAKAR SEDIAAN CAIR ORAL PADA PENGUNJUNG APOTEK PELENGKAP KIMIA FARMA, RSUP Dr. SARDJITO YOGYAKARTA PERIODE JUNI – JULI 2010. *Jurnal Universitas Sanata Dharma*, 15(40), 6–13.
- Novitasari, R. (2019). *No Title*. 8(1), 21–28.
- Pamuka. (2016). *DETEKSI MINYAK BABI DALAM MINYAK WIJEN MENGGUNAKAN SPEKTROSKOPI FOURIER TRANSFORM INFRARED (Ftir) DAN KEMOMETRIKA [Universitas Brawijaya]*.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK VEGETABLE LEATHER CABAI HIJAU (*Capsicum annum* var. *annuum*) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI PEKTIN. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17488>
- Putra, M. W. (2016). *Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf*. 1–69. <https://lib.unnes.ac.id/28357/>
- Ristiawan, I. (2019). Rancang Bangun Mesin Rolling Adonan Dengan Penggerak Motor Listrik Dan Tuas Manual. *Dinamika : Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 10(2), 7–14. <https://doi.org/10.33772/djitm.v10i2.6931>
- Salikin, K. A. (2003). *Sistem Pertanian Berkelanjutan*. Kanisius, Yogyakarta.

- Sani, N. (2019). *Analisis kebutuhan dan kendala pada pelaku rantai pasok kentang dieng dengan metode interpretive structural modeling*.
- Semiawan, T. U. (2021). *Sajian Sedap Nusantara*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sina, D. (2018). *40 Set Menu Sehari-hari Hita di Instagram*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, S. (2019). *30 Menu Hemat untuk 1 Bulan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*, 20(1), 15–26.
- Sutaraja, J. (2013). *1200 Resep Masakan dan Kue Legendaris*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Syarbini, M., & Lean, M. E. J. (2011). Optimasi Lama Fermentasi Substrat Padat Singkong Pada Pembuatan Modified Cassava Flour (MOCAF) Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*. *Ilmu Pangan, Gizi Dan Kesehatan*, 7–25. <http://eprints.walisongo.ac.id/5919/>
- Tatengkeng, M. A. (2019). Kadar Vitamin C Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Hasil Ozonasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 102. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1296>
- Tuti Soenardi , Sri wahyu soekirman , Nurdjawati Akmal , Susirah Soetadjo, sri wulan. (2018). *Selayang Pandang Kuliner Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- UMAH, F. K. (2012). PENGARUH PEMBERIAN PUPUK HAYATI (BIOFERTILIZER) DAN MEDIA TANAM YANG BERBEDA PADA PERTUMBUHAN DAN PRODUKTIVITAS TANAMAN CABAI RAWIT

- (*Capsicum frutescens* L.) DI POLYBAG. *Universitas Airlangga*, 9–38.
- Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Wijaya, F. (2019). *QUALITY CONTROL PADA PRODUK DAN PROSES PRODUKSI PIZZA DI RESTORAN NESTCOLOGY LAND OF GASTRONOMY*.
- Wijaya, Florencia. (2019). *Quality Control Pada Produk Dan Proses Produksi Pizza Di Restoran Nestcology Land of Gastronomy*.
<https://core.ac.uk/download/pdf/268881352.pdf>
- Winda, A., Tawaf, R., & Sulistyati, M. (2016). Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. In *Jurnal Universitas Padjadjaran* (Vol. 5, Issue 2, pp. 1–16).
- Wirawan, L. (2020). *Asian Food Hits di Instagram*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yelly A Walansendow, J. J. . T. (2021). *Resep Kuliner Tradisional Minahasa Sulawesi Utara*. Yayasan Serat Manado.
- Yuen, D. (2012). *Indonesian Cooking*. Tuttle Publishing.
- Zulfarina. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. (*Indonesian Journal of Community Engagement*), 5(3), 358–370.