

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah. (2018). Pertumbuhan Tanaman Seledri (*Apium graveolens L.*) Pada Berbagai Media Tanam Tanpa Tanah Dengan Aplikasi Pupuk Organik Cair. *Jurnal Agrium*, 5(1).
- Abigail, G. (2017). Tater Tots and Stakeholders. *The Lancet Child & Adolescent Health*, 1(1).
- Anthony, F. (2013). *Lasagna: A Layered History 2012*. Prospect Books.
- Atik. (2016). Makna susu bagi konsumen mahasiswa di kafe susu di Yogyakarta: antara gizi dan gengsi. *Gizi Klinik Indonesia*, 14(1).
- Avilla, W. (2017). *Guerrilla Tacos : Recipes From The Streets Of L.A.* Ten Speed Press.
- Awita, E. (2018). 8 Spesialisasi Desain Grafis. *Idseducation*.
- b. Sarwono. (2019). pengawetan dan pemanfaatan telur. *Riset Kesehatan National*.
- Bachrudin. (2021). Kaji Kinerja Panci Keramik Terhadap Panci Alumunium. *Tridinati Palembang*.
- Barrett, L., & Labatt, G. (2014). *Pizza, a slice of American history*. Voyageur Press Inc.
- Basoni, S. (2018). Swedish meatball Asalnya Bukan swedia tetapi dari turki. *DE Food*.
- Bruno, A. De. (2020). Antioxidant quantification in different portions obtained during olive oil extraction process in an olive oil press mill. *Journal of the Science of Food And Agriculture*, 1.

- Budiaji, W. (2018). Skala Pengukuran Dan Jumlah respon Skala Likert. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*
- Dhanang. (2020). Isolasi, Identifikasi dan Uji Produksi Yeast yang Diisolasi Dari Nira Kelapa. *Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*, 5(1).
- Dimas Ishak. (2016). Perancangan Mesin Parut Dan Peras Kelapa. *Teknologi Pertanian Gorontalo*, 1(2).
- Endang. (2015). Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*.
- Fahrizal. (2021). Analisa Kekuatan Material Pisau Dapur Produk UD. Pandai Besi Yogyakarta. Gadjra Madha.
- Farionita, I. M. (2018). Analisis Komparatif Usaha Budidaya Udang Vaname Tambak Tradisional dengan Tambak Intensif di Kabupaten Situbondo. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 2.
- Fitria, R. (2020). Beragam Olahan Dari Ubi Ungu Akan Jadi Favorit Banyak Orang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Goldman, D. (2015). *Duff Bakes: Think and Bake Like a Pro at Home* (13th ed.). HarperCollins Publishers.
- Griffith, D. (2018). *The Ultimate Tortilla Press Cookbook: 125 Recipes for All Kinds of Make-Your-Own Tortillas--and for Burritos, Enchiladas, Tacos, and More* (13th ed.). Harvard Common Press.
- Grizzly. (2018). *Pancake Cookbook : Delicious Pancake Recipes Made Easy*. Grizzly Publishing Company.
- Guajardo, D. (2013). *Evaluation of the antioxidant and antiproliferative activities of extracted saponins and flavonols from germinated black beans (Phaseolus*

- vulgaris L.*) (141st ed.). ELSEVIER.
- Gupta, A. D. (2013). Chemistry, antioxidant and antimicrobial potential of nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt). *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 11(1), 25–31.
- Hardy, M. (2018). *Fun Cooking with Yackikuka*. Loveable.
- Hari, A. (2018). Optimasi Pengelolaan Kaldu Ayam Dan Brokoli Dalam Bentuk Instan Dan Analisa Biaya Produksi. *Jurnal Ilmiah Agromix*.
- Hatfield, J. (2016). *The Savory Pie & Quiche Cook Book : The 50 Most Delicious Savory Pie & Quiche Recipe*. Otherworld Publishing.
- Heymans, D. (2020). The Quad-Spatula Gripper: A Novel Soft-Rigid Gripper for Food Handling. *IEEE Explore*, 3.
- Hezel, A. (2019). *Lasagna : A Baked Paste Cookbook*. The Editors of Taste.
- Hu, X. (2020). Effects of yellow and red bell pepper (paprika) extracts on pathogenic microorganisms, cancerous cells and inhibition of survivin. *Journal of Food and Science Technology*.
- Husna. (2013). *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu*. *Agritech*, 33(3).
- Ima, D. (2013). Minyak Goreng. *Standar Nasional Indonesia*.
- Indra, D. (2015). *Manfaat Madu Pada Makanan* (2nd ed.). GARUDHAWACA.
- Indrawan, T. (2021). *Mengenal Dongeng Seru Tentang Sayuran*. Jurnal Hortikultura.
- Irwan. (2017). Optimalisasi Formulasi Bahan Baku (Jahe merah, Krimer, Gula Aren, Dan Lain - lain) Yang Digunakan Terhadap Bandrek Serbuk. *Scientific Journals*.

- Iswara, J. A. (2020). Karakteristik tekstur roti manis Dari tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21.
- Jaya Putra. (2016). Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda Pada Pengasapan Tradisional. *Ilmiah Ilmu - Ilmu Peternakan*, 19(1).
- Jelena Radović. (2021). Budidaya Alpukat (Persea Americana Mill.) dengan Aspek Khusus Pemupukan di Kelompok Tani Sejahtera Makmur Jakarta Selatan. *Jurnal IPB*, 71.
- Joanne, S. (2021). *Eggs, Cheese, and Quiches*. University of Texas Press.
- Kankatti, S. S. (2015). Multi-Purpose Transportable Mixer. *International Journal Of Research Publications In Engineering And Technology [IJRPET]*, 1.
- Kintzios. (2012). *Handbook of Herbs and Spices* (2nd ed.). WOODHEAD PUBLISHING.
- Kralik, G. (2018). Quality of Chicken Meat. In B. Yucel (Ed.), *Animal Husbandry and Nutrition* (1st ed., p. 63). IntechOpen.
- Lailatul Badriyah. (2019). Edukasi Penambahan Garam Dapur yang Benar pada Masakan. *Prosiding Artikel Senias*.
- Larasati, A. E. (2018). 8 Spesialisasi Desain Grafis. *International Design School IDS*.
- Lin, C. (2019). Stability and Quality of Anthocyanin in Purple Sweet Potato Extracts. *MDPI Foods*, 8(9).
- Lugyana, D. (2019). Analisis Desain Produk Dengan Metode DFMA Untuk Talenan Berpemotong. *Jurnal Managemen Industri dan Teknologi*.

- Mauludi, (2021). Pemanfaatan Buah Alkesa Sebagai Pembuatan Pancake. *eProceedings of Applied Science*, 7(5).
- Mardiany, S. S. (2019). Orelasi Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dengan Daun Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) Terhadap Karakteristik Teh Hitam – Rosemary. *Scientific Journals*.
- Martha, V. (2018). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Mentari, A. E. (2021). Sejarah Krokot, Camilan Gurih Yang Populer. *Jurnal SAINTEKOM*.
- Michael. (2016). Seni Kuliner Mediterranean ”Masakan Klasik Italia Selatan Dengan Modifikasi”. *Jurnal STP*.
- Mirzanajafi-Zanjani, M. (2019). *Challenges and approaches for production of a healthy and functional mayonnaise sauce*.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 27.
- Mwangi, F. W. (2019). Diet and Genetics Influence Beef Cattle Performance and Meat Quality Characteristics. *MDPI Foods*, 8(12), 648.
- Natalia, L. (2013). *Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami*. *Jurnal Teknik Kimia*.
- Nisrina. (2019). Ketersediaan Makanan di Sekolah Dan Kontribusinya Terhadap Rekomendasi Konsumsi Gula, Garam, Lemak. *Jurnal Poltekkes*.
- Pilcher, J. M. (2017). *Planet taco: A global history of Mexican food*. Oxford University Press.
- Press, B. (2017). *Easy Croquette Cookbook: 50 Delicious Croquette Recipes*.

Createspace Independent Publisher.

Purbasari, D. (2021). Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum Annum* L.) Result. *Protech Biosystem Journal*, 1.

Purwanto. (2017). Modifikasi Literasi Fungsional Penggunaan Blender Bagi Siswa Tunagrahita Ringan. *Jurnal Pendidikan Khusus*. 13(2).

Quaranta, A. (2015). Mineral water or tap water? *Ann Ig*, 27.

Quinet, M. (2019). Tomato Fruit Development and Metabolism. *Frontiers Un Plant Science*, 1.

Rahardi, F. (2018). Ekspor Ubi Jalar Jepang Meningkatkan Selama Tahun Lalu. *Jurnal Pangan*.

Renold, J. F. and E. (2012). The Chef's Compendium of Professional Recipes. *Butterworth-Heinemann*, 3.

Richer, D. (2021). *The joy of pizza: Everything you need to know*. Voracious.

Rohman, M. A. (2018). Kebutuhan Konsumsi Kentang Terus Meningkatkan. *Jurnal Pertanian*.

Sahib, N. G. (2013). Coriander (*Coriandrum sativum* L.): A Potential Source of High-Value Components for Functional Foods. In *Wiley Online Library* (2nd ed., Vol. 27, Issue 10).

Salmaa. (2021). 20 Jenis Buku Yang Perlu Diketahui Lengkap Dengan Contohnya. *Deepublish*.

Salma, S. (2021) Characteristics of Cream Soup as Supplementary Food for Elderly. *International Journal of Food Science*.

Samray, M. N. (2019). *Bread crumbs extrudates: A new approach for reducing bread waste* (85th ed.). ELSEVIER.

- Selmania. (2017). Penggunaan Putih Telur Dalam Pembuatan Pastillage. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*.
- Setiawan, F. (2011). *Khasiat Buah & Sayur*. Niaga Swadaya.
- Silvia Wandira. (2019). Rempah - Rempah di Minangkabau. *Ilmu Social Dan Humaniora*, 8(2).
- Smith, S. (2014). *Lettuce and Spinach* (B. Diers (ed.); 33rd ed.). CSSA Special Publications.
- Sonny Nugroho. (2016). Analisis Performa Timbangan Mesin Pengemasan Komoditas Produk Makanan. *Jurnal Sains & Teknologi*.
- Sri Usmiati. (2015). Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 34(1).
- Srinovia. (2016). Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar Dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar. *Food Technology Journal*
- Stewart, M. (2009). *Potato Pave*. Reedy Press.
- Sudianto, T. (2021). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Pada PT Sriwijaya Alam Segar Palembang. *Agri-Sosioekonomi*, 2.
- Suhendro, P. (2021). Pengaruh Pemberian Bawang Putih dan Bawang Bombay Terhadap Penurunan Tekanan Darah Penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Kowel. *jurnal kesehatan*.
- Supriyo, E. (2018). Performance Alat Pengupas Kentang Dalam Meningkatkan Produktivitas Keripik Kkentang Pakuwojo di Wonosobo. *Jurnal Kalibrasi*.
- Trisady, A. (2018). *5 Resep Olahan Ubi Ungu yang Praktis dan Enak untuk Camilan di Rumah*. IDNTIMES.

- Whalen, D. (2018). *Tots!: 50 tot-ally awesome recipes from tochos to Sweet Potato pie*. Workman Publishing.
- Widiatmiko. (2016). Analisis Genetik F2 Persilangan Cabai (*Capsicum annum* L.) 'JALAPENO' dengan 'TRICOLOR VARIEGATA.' *Jurnal Vegetalika*, 5(2).
- Widya. (2020). Perbandingan Kualitas Krim Antara Basis Adeps Lanae Dengan GHEE (Mentega Susu Sapi). *Widya Kesehatan*, 2(2).
- Winda, M. (2012). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Patiseri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*.
- Windy, A. J. (2021). Budidaya Alpukat (*Persea Americana* Mill.) dengan Aspek Khusus Pemupukan di Kelompok Tani Sejahtera Makmur Jakarta Selatan. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Wiranata, C. (2021). *Dinner jadi so sweet, NIH 10 rekomendasi makanan western*. Kerispy. Retrieved 2021, from <https://kerispy.com/dinner-jadi-so-sweet-nih-10-rekomendasi-makanan-western/>.
- Zawani, K. (2018). Pengembangan Wortel Organik di Dataran Rendah. *CSR, Prosiding PKM*, 1.
- Zulfaqar, M. H. (2020). Hybrid Portable Stove. *Jurnal Politeknik Sultan Salahudin*, 1.