

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., Ferani, A. S., & Meriatna. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan dari kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia* , 2(2). 1 - 15.
- Amalia, R. (2018). Kerja Sama Maritim Indonesia - Tiongkok Menuju Visi Indonesia Sebagai Poros Maritim Dunia. *EJournal Ilmu Hubungan Internasional*, 6(3), 1271–1280.
- Annepu, S. K., Sharma, V. P. P., & Barh, A. (2019). Cultivation Techniques of Shiitake (A Medicinal Mushroom with Culinary Delight). ICAR-Directorate of Mushroom Research.
- Ariana, D. (2018). Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Terhadap *Shigella dysenteriae*. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist* , 1(1). 67 - 72. <http://dx.doi.org/10.30651/jmlt.v1i1.1010>
- BPOM. (2015). *Pedoman Penggunaan BTP Pada Produk Tepung dan Hasil Olahannya*.
- Cavendish, M. (2006). *Eggs in 60 Ways Great Recipe Ideas with a Classic Ingredient*. Berlitz Publishing Company.
- Chendawati. (2013a). *500 Resep Kue & Masakan Koleksi Khursus Masakan Yang Paling Dinikmati Ny. Liem*. Gramedia Pustaka Utama.
- Chendawati. (2013b). *Resep Pilihan Ny.Liem-Dimsum Istimewa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Christian, S. A. (2017). Identitas Budaya orang Tionghoa Indonesia. *Jurnal Cakrawala Mandarin Asosiasi Program Studi Mandairn Indonesia*, 1(1), 11–22. <http://dx.doi.org/10.36279/apsmi.v1i1.11>
- Dunia Masak. (2022). <http://blog.duniamasak.com/jangan-salah-inilah-perbedaan-tbm-sp-dan-ovalet/>.
- Fahmi, N., & Nurrahman, D. (2011). Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi* , 2(3)
- Fajri, Y., Sukarso, A. A., Ayu, D., & Rasmi, C. (2014). Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dalam Pembuatan Peda dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Terkandung dalam Terasi Empang pada Berbagai Konsentrasi Garam. *Jurnal Biologi Tropis*, 14(2), <http://dx.doi.org/10.29303/jbt.v14i2.142>
- Feitelson, E. (2012). What is water? a normative perspective. In *Water Policy* . 52-64. <http://dx.doi.org/10.2166/wp.2012.003b>
- Forkish, K. (2012). *Flour Water Salt Yeast The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza*. Clarkson Potter.
- Fridajoincoffee. (2018). *Resep Simple Frida: 55+ Camilan Jadoel & Kekinian*. Kawan Pustaka.
- Hadibroto, C. (2013). *Indonesian - Chinese COOKING*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Hastuti, R. W., Yani, A. P., & Ansori, I. (2018). Studi Keanekaragaman Jenis Bambu Di Desa Tanjung Terdana Bengkulu Tengah. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Biologi*, 2(1), 96–102.
- Ibrahim, & Elihami. (2020). Pembuatan Bawang Goreng Raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 2(2).
- Kartini, I. (2015). Kebijakan Jalur Sutra Baru Cina dan Implikasinya Bagi Amerika Serikat. *Jurnal Kajian Wilayah*, 6(2), 131-147.
- Klifano Sumendap, H., Pesik, M. U., el Silisna Lagarensen, B., Elfa Manado, H., Ebl Diii, P., Pariwisata, J., Negeri Manado, P., & Manajemen Perhotekan DIV, P. (2015). Penggunaan Cuka Aren (*Arenga Pinnata Merr*) Dalam Pengolahan Makanan Seafood: Studi Eksperimen. *Jurnal Hospitaliti dan pariwisata*, 2(1)
- Levant, L. (2014). *The Kitchen Decoded_ Tools, Tricks, and Recipes for Great Food*. Skyhorse Publishing.
- Listyani, A., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambahan Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih: Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3)
- Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1-10.
- Mercia, Angelina, S., & Lim, S. (2018). Analisis Pengaruh Budaya Indonesia Terhadap Makanan Khas Hari Raya Tionghoa Di Jakarta.
- Molodysky, N. (2019). *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia*. VisiMedia.
- Nuryani. (2013). Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 3(3), 157 - 168.
- Oktabriangga Saputra, A., Marlina, E., Mulawarman, U., Barong Tongkok No, J., GnKelua, K., & Timur, K. (2021). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- Pribadi, A. (2019). Karakteristik Madu Lebah Hutan (*Apis dorsata Fabr.*) Dari Berbagai Bioregion Di Riau. 37(3), 185–200. <https://doi.org/10.20886/jpjh.2019.37.3.185-200>
- Rajab, M. A. (2016). Pengaruh Pertumbuhan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Dengan Perlakuan Media Air Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 3(4) . <http://dx.doi.org/10.30605/perbal.v4i3.596>
- Setyaningsih, D., Syahbana Rusli, M., & Muliati, N. (2007). Sifat Fisikokimia Dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3), 173-181
- Sijabat, T. S., & Rudiansyah. (2022). Pengaruh Budaya Tionghoa terhadap Kuliner di Kota Meda. *Jurnal Cakrawala Mandarin Asosiasi Program Studi Mandarin Indonesia*, 6(2), 468 - 501.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., Sumual, M. F., Program, M., Pangan, S. T., & Program, D. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit

- Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73-84. <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>
- Surni, W. (2014). Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Kedalaman Air Laut Yang Berbeda Di Dusun Kotania Desa Eti Kecamatan Seram Barat Kabupaten Seram Bagian Barat, *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 1(1), 95-104. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue1page95-104>
- Swara, P. (2016). *Super Lengkap Sajian Kue, Roti dan Cake*. Kriya Pustaka
- Taslina, K. (2022). Perancangan Buku Resep Makanan Olahan Aci Sebagai Media Pengenalan Jajanan Khas Sunda dengan Fotografi. *Jurnal Seni Rupa*, 10(2), 199-206. <http://dx.doi.org/10.26742/atrat.v10i2.2108>
- Tjahjadi, L. (2021). *Chinese Restaurant at Home Ala Miss lee*. Gramedia Pustaka Utama .
- Ulfidatul, Y., Fakultas, H., & Dan Bisnis, E. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2).
- U.S. Department of Agriculture, A. M. S. (1977). *Poultry Grading Manual*. USDA
- Wahyuningtias, D., Trias, ;, Putranto, S., Raden, ;, & Kusdiana, N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil (Diangka Wahyuningtias; dkk) Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh Weinstein*. Binus Journal Publishing, 5(1)
- B., & Scarbrough, M. (2009). *The Ultimate Shrimp Book*. Harpercollins
- White, J. R. (2018). Sugar. *In Clinical Diabetes*, 36(1), 74 - 76. <https://doi.org/10.2337/cd17-0084>
- Winata, M. (2011). *100 Resep Dim Sum Populer Untuk Usaha Boga*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winata, M. (2012). *Resep Dim Sum Paling Gampang*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zulham, M., & Saragih, H. M. (2019). Strategi Indonesia Dalam Mewujudkan Poros Maritim Dunia Di Tengah Kebijakan Jalur Sutra Maritim China. *Jurnal Sosial dan Humaniora*, 4(1), 49-61.