

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2021, February 26). *Resep Wedang Ronde Ubi, Lebih Pulen dan Mudah Digigit*. Retrieved December 6, 2023 from Kompas.com: [https://www.kompas.com/food/read/2021/02/26/081200375/resep-wedang-ronde-ubi-lebih-pulen-dan-mudah-digigit#google\\_vignette](https://www.kompas.com/food/read/2021/02/26/081200375/resep-wedang-ronde-ubi-lebih-pulen-dan-mudah-digigit#google_vignette)
- Boga, Y. (2016). *Koleksi 120 Resep Masakan Ayam*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dostalova, P. K. (2009).  $\alpha$ -galactosides; cold storage; germination; high pressure treatment; legume seeds. . *The Changes of  $\alpha$ -Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds. Czech J. Food Science., Vol. 27, 2009, Special Issue (Czech J. Food Sci), S76*. From The Changes of  $\alpha$ -Galactosides during Germination and High-Pressure Treatment of Legume Seeds: [file:///C:/Users/share/Downloads/The\\_Changes\\_of\\_a-Galactosides\\_during\\_Germination\\_a.pdf](file:///C:/Users/share/Downloads/The_Changes_of_a-Galactosides_during_Germination_a.pdf)
- Erwin, L. T. (2014). *116 Resep Sop, Soto, & Hidangan Sayur*. Gramedia PustakaUtama.
- Indargo, S. (2022). *60 Resep Hidangan Favorit Keluarga Ala @Koh\_Aming*. Gramedia Pustaka Utama.
- Indra, F. (2022). Pelatihan Pembuatan Pizza dn Paves Berbahan Dasar Ubi Ungu Kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria. *Jurnal Bangun Abdimas*, 1-6.

- Indra, F. (2022). Pelatihan Pengelolaan Ayam Geprek Berdasarkan Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Di SML UMKM CENTRE. *J-Abdi*, (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat).
- Indra, F. (2023). Pengabdian Kepada Masyarakat Aneka Rasa Choux Au Craquelin dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Kementrian Pertanian. (2019). Outlook Kedelai Komoditas Pangan Subsektor Tanaman Pangan. *Satu Data Pertanian*. From [https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/OUTLOOK\\_KEDELAI\\_2020.pdf](https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/OUTLOOK_KEDELAI_2020.pdf)
- Mentari, A. E. (2023, January 20). *Resep Pecel Madiun, Hidangkan dengan Pincuk Daun Pisang*. Retrieved December 6, 2023 from Kompas.com: <https://www.kompas.com/food/read/2023/01/20/111300675/resep-pecel-madiun-hidangkan-dengan-pincuk-daun-pisang>
- Rumah, N. (2013). *Pusaka Kuliner Nyonya Rumah 1200 RESEP MASAKAN DANKUE*. Gramedia Pustaka Utama.
- S, O. W. (2021, May 22). *Resep Sayur Asem Jawa Sederhana yang Pedas Menyegarkan*. Retrieved December 6, 2023 from detikFood: <https://food.detik.com/sayur/d-5577037/resep-sayur-asem-jawa-sederhana-yang-pedas-menyegarkan>
- Susanto, S. (2013). *Seri Popular Food - Aneka Mochi*. Gramedia Pustaka Utama.

- Swara, P. (2013). *HIDANGAN SEDAP SEHARI-HARI*. Puspa Swara.
- Widarto, L. (2019). *Paket Menu Rumahan Untuk Sebulan*. Demedia. Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6109>
- Dewi, S. S. (2020). Rekayasa Perangkat Lunak Resep Kuliner Nusantara Berbasis Android. *Jurnal Riset Dan Aplikasi Mahasiswa Informatika (JRAMI)*, 1(03). <https://doi.org/10.30998/jrami.v1i03.363>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland : Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3).
- Cahyono, M. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Proporsi Santan Dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan [in Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Hidayat, A. N., Basyuri, A., Muslim, F. P., Restiani, V. P., Putri Zahari, D., Faradila, N., Priyanti, Khairiah, A., & M, D. (2022). Etnobotani Bahan Pembuatan Gulai Oleh Masyarakat Air Tawar, Kota Padang. *Prosding Seminar Nasional Biologi* 3, 2(1).

- Puspita Sari, I. A., & Nabhan, S. (2019). PRODUK OLAHAN SEHAT PECEL SANGRAI DESA TULANGAN. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(1). <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i1.a1929>
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., & Widyastuti, I. (2020). Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3). <https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.3.265-272>
- Wati, A. T., & Febriani, E. (2022). PEMAHAMAN PENTINGNYA LEGALISASI PENGEMASAN PRODUK RUMAHAN WARGA PEDAK. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.18196/ppm.45.58>

Aisyah, Y. (2021). Resep Ketoprak Jakarta Seperti Buatan Abang-abang Penjual.  
*Kompas.com.*

Aldio Fresyelin Lolowang, B. H. (2021). INCIDENCE OF LEAF SPOT  
(*Cercospora* Spp.) ON PLANTSPEANUTS *ARACHIS HYPOGAEA* L.)  
IN KAWANGKOAN DISTRICT WEST. *JURNAL*  
*AGROEKOTEKNOLOGI TERAPAN*, 238-241.

Citra, A. C. (2021). *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada*  
*Proses Pembuatan Ampyang di UKM "Ampyang Jawa" Bejen,*  
*Karanganyar.* Institutional Repository UNS.

Lolita, L. (2021). 9 Resep olahan kacang tanah, cocok untuk menu makan siang.  
*briliofood.*

Lyliana, L. (2021). 16 Resep Masakan dengan Bumbu Kacang, Ada Makanan  
Berat dan Camilan. *Kompas.com.*

Sintia, T. (2019). Resep Sup Kacang Tanah oleh Tia Sintia. *COOKPAD.*