

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, H., Yotopranoto, S., & Hamidah. (2014). Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus Amblycarpa*), Dan Jeruk Bali (*Citrus Maxima*) Terhadap Larva *Aedes Aegypti*. *Aspirator - Journal of Vector-Borne Disease Studies*, 6(1), 1–6. <https://doi.org/10.22435/aspirator.v6i1.3516.1-6>
- Aldya, R. F. (2014). Pengaruh Teknik Pemasakan Beras Analog Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen dan Nilai Indeks Glikemik. *Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor*.
- Angelia, P., Karnadi, H., Sn, M., Yulianto, Y. H., Kristen, U., & Surabaya, P. (2013). *Perancangan Buku Jajan Pasar Kabupaten Tolitoli, Abstrak Pendahuluan Metode Penelitian*.
- Anggriana, A., Muhardi, & Rostiati. (2017). Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji yang Dipanaskan di Kota Palu. *Agrotekbis*, 5(3), 278–283.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>
- Asgar, A. (2013). Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dataran Medium Untuk Keripik. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37. <https://doi.org/10.14203/beritabiologi.v12i1.515>
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamujaja, C. (2010). *Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara sebagai Bahan Baku Santan Instan*. 20–27.
- Damayati, D. S., Rusmin, M., & Hardiyanti, S. M. (2018). *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat*. 10, 108–119.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yuliasri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Ferahma, T. (2018). *Perancangan buku resep memasak kue tradisional sumatera barat berbahan dasar ketan jurnal*.
- Fonner, E., & Drph, J. (2013). *Desain Buku Resep Masakan Khas Pariaman "Sajian Minangkabau."* (434). Retrieved from [http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=129197&val=1498&title=Desain Buku Resep Masakan Khas Pariaman Sajian Minangkabau](http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=129197&val=1498&title=Desain+Buku+Resep+Masakan+Khas+Pariaman+Sajian+Minangkabau)
- Hanifa, S., & Zahra, S. (2017). *Pengaplikasian Plating Art Pada Produk Home Living Plating Art Application On Home Living Product*. 4(3), 1048–1055.
- Hartati, Rusny, & Mashuri, M. (2015). Pengaruh Pemberian Bubuk Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Pertumbuhan Mencit (*Mus musculus* L.) ICR Dari Hasil Perkawinan Outbreeding. *Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan Dan Lingkungan*, 126–131.

- Haryanto, D. (2015). *Perancangan Buku Modifikasi Kreatif Jajan Pasar Tempo Dulu Yang Pernah Ada Di Surabaya Sebagai Pengenalan Jajan Pasar Untuk Anak*.
- Hastuti, D. P., Supriyono, S., & Hartati, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 89. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.20412>
- Huda, N. T. (2018). Etnomatematika Pada Bentuk Jajanan Pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta. *JNPM (Jurnal Nasional Pendidikan Matematika)*, 2(2), 217. <https://doi.org/10.33603/jnpm.v2i2.870>
- KBBI, 2019. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/pusat>, [Diakses 16 Oktober 2019].
- Kurniawan, C., Wi, O. B., & Astharrianty. (2015). *Perancangan Buku Jajanan Tradisional di Surabaya Abstrak Pendahuluan Konsep Perancangan Pembahasan*.
- Lazuardi, M. dan, & Triady, M. S. (2015). Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. In *Ekonomi Kreatif: Kekuatan Baru Indonesia Menuju 2025*. Retrieved from <http://indonesiakreatif.bekraf.go.id/ikpro/wp-content/uploads/2015/07/Rencana-Pengembangan-Kuliner-Nasional.pdf>
- Marina Silalahi. (2018). Pandanus amaryllifolius Roxb (Pemanfaatan Dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan). *Jurnal Pro-Life*, 5(3), 626–636.
- Martinench, A. (2014). Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang. *Pontificia Universidad Catolica Del Peru*, 8(33), 44.
- Mavidayanti, H. (2016). Kebijakan Sekolah Dalam Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 1(1), 71–77.
- Negara, J. ., Sio, A. ., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. ., Wihansah, R. R. ., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nurfatoni, S., Tocharman, M., Sobandi, B., Pendidikan, J., Rupa, S., & Bahasa, F. (2013). *Tingkat Sekolah Dasar (Studi Deskriptif Analitik terhadap Karakteristik Gambar Karya Siswa Kelas 3 SDN 01 Gandrungmangu Kabupaten Cilacap)*. 1, 1–15.
- Octavia, C. T. N. (2018). *Pengaruh Pelapisan dan Tingkat Kematangan Terhadap Kualitas dan Masa Simpan Buah Stroberi dan Jeruk*.
- Pamularsi, E. (2006). *Pengolahan Sagu Menjadi Sagu Mutiara Instant Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*.
- Pangaribuan, F. (2009). Aneka Jenis Kue dan Roti yang Diolah Pada Bagian Pastry di Hotel Soechi International Medan. *USU Repository*.

- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Raditya, M. H. (2014). Antara Rasa Dan Estetika Komodifikasi Nilai Konsumsi Pada Pangan Sebagai Wujud Eksistensi. *Jurnal Kawistara*, 4(2). <https://doi.org/10.22146/kawistara.5669>
- Rizal, P. M., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basic Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1)(August), 29–42.
- Rizali, N. (2012). Kedudukan Seni dalam Islam. *Jurnal Kajian Seni Budaya Islam*, 1(1), 1–8. Retrieved from <http://eprints.uad.ac.id/id/eprint/1485>
- Rizky, R., & Wibisono, T. (2015). *Mengenal Seni & Budaya 34 Provinsi di Indonesia*. Jakarta Timur: Cerdas Interaktif,
- Setyowati, D., & Hamidah, S. (2014). Peningkatan kompetensi membuat garnish pada mata pelajaran boga dasar melalui pemanfaatan media sosial. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 4(3), 300–317. <https://doi.org/10.21831/jpv.v4i3.2556>
- Sirait, M. R. (1992). *Penentuan Sorpsi Isotermi Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) dari Kelapa Khina-1, Khina-2, dan Khina-3*. 69.
- Sulastrri, E. (2013). Organoleptik Tape Singkong (Manihot Utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus Androgynus). *Program Studi Pendidikan Biologi*.
- Suguharyanto. (2007). *Geografi dan Sosiologi*. Indonesia: Yudhistira.
- Sulastrri, E. (2013). Organoleptik Tape Singkong (Manihot Utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus Androgynus). *Fakultas Keguruan Dan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Suradi, K., Gumilar, J., Yohana, G. H. R., & Hidayatulloh, A. (2018). Kemampuan Serbuk Serai (Cymbopogon Citratus) Menekan Peningkatan Total Bakteri Dan Keasaman (Ph) Dendeng Domba Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(2), 106. <https://doi.org/10.24198/jit.v17i2.17296>
- Ulaan, L. E., Ludong, M. M., Rawung, D., & Langi, T. M. (2015). *The Effect of Comparison of Palm Sugar Type on Sensory Quality of Peanut Halua*
- Umar, R. Z. (2017). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri Lactobacillus plantarum Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. *Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Warawardhana, D., Maharani, Y., & Ds, S. (2014). Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni rupa Dan Desain*, (1).
- Wijoyo, T. A. (2019). Pengaruh Garnish Coklat Pada Blackforest Sebagai Dessert

Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Graha Santika Semarang. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>