

## DAFTAR PUSTAKA

- Cokorda, I. R. M., Ni, M. S., & Ni, W. S. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Traditional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128–135.
- Febrian, Y. K. (2015). *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 WONOSARI*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hiola, S. K. Y. (2018). *Teknologi Pengolahan Sayuran* (A. Mawardi (ed.)). Makassar: CV Inti Mediatama. Diakses dari: <https://doi.org/978-602-52225-8-0>
- Isnindar, Setyowati, E. P., & Wahyuono, S. (2011). Aktivitas Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki L.F*) Dengan Metode DPPH (2,2-DIFENIL-1 PIKRILHIDRAZIN). *Majalah Obat Tradisional*, 16(162), 63–67.
- Lailatussyukriah. (2015). Indonesia Dan Konsepsi Negara Agraris. *Jurnal Seuneubok Lada*, 2(1), 1–8.
- Warawardhana, D., Maharani, Y., & Ds, S. (2014). Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, (1).
- Wulandari, S., & Lubis, A. S. (2019). Analisis Perkembangan Ekspor Impor Barang Ekonomi di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 8(1), 31–36. Diakses Dari: <https://doi.org/10.14710/jab.v8i1.22403>