

## DAFTAR PUSTAKA

- AFIP, D. E. N. (2020). *POLA KONSUMSI MAKANAN OLAHAN DIDALAM KELUARGA PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI LAMPUNG*.
- Ana, A., Subekti, S., Hamidah, S., & Komariah, K. (2017). Organoleptic test patisserie product based on consumer preference. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 180(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/180/1/012294>
- Arafah, E., Sari, S. R., Puteri, R. E., Sa'adah, R., Guttifera, & Prariska, D. (2020). *PENDIDIKAN PENGOLAHAN MAKANAN SEHAT DAN BERGIZI PADA ISTRI KARYAWAN PT. PUSRI PALEMBANG DITENGAH PANDEMI COVID-19*.
- Azalia Hasya Nadhirah, A., & Wirasari, I. (2020). *PERANCANGAN KAMPANYE PENCEGAHAN ALERGI PADA ANAK DENGAN METODE 3K (KENALI, KONSULTASIKAN, KENDALIKAN) DI KOTA BANDUNG*.
- Baniwal, P., Mehra, R., Kumar, N., Sharma, S., & Kumar, S. (2021). Cereals: Functional constituents and its health benefits. *The Pharma Innovation*, 10(3), 01–07. <https://doi.org/10.22271/tpi.2021.v10.i3a.5681>
- Celia, T. (2021). *PENGARUH SALES PROMOTION SHOPEE FOOD TERHADAP MINAT BELI: SURVEI PADA FOLLOWERS @SHOPEEFOOD\_ID DI DKI JAKARTA*.  
[https://www.instagram.com/shopeefood\\_id/?hl=en](https://www.instagram.com/shopeefood_id/?hl=en)
- Chang, W. (2019). *PERANCANGAN VISUAL BUKU PANDUAN HIDUP BERVEGETARIAN YANG BAIK BAGI VEGETARIAN PEMULA USIA 17-22 TAHUN DI SEMARANG*.
- Dewi, N. Y. S. (2019). *VARIASI JENIS BAHAN PENGISI DAN KONSENTRASI KARAGENAN PADA PRODUK SOSIS NABATI BERBASIS EDAMAME (Glycin max L Merrill) DAN JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus Jacq)*.
- Emiralhadi, G. (2019). *KETERKAITAN IMPOR GANDUM DARI AUSTRALIA DENGAN KETERSEDIAAN TEPUNG TERIGU BAGI INDUSTRI PANGAN OLAHAN DI INDONESIA*.
- Ezar Al Rivian, M., Rachmat, N., & Ayustin, M. R. (2020). Klasifikasi Jenis Kacang-Kacangan Berdasarkan Tekstur Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. In *Jurnal Komputer Terapan* (Vol. 6, Issue 1).  
<https://jurnal.pcr.ac.id/index.php/jkt/>
- Hanafy, I. M., & Sanad, R. A. (2016). A Cross-cultural study of emotional Responses on Colours. In *Global Journal on Humanites & Social Sciences* (Vol. 3). <http://sproc.org/ojs/index.php/pntsbs>
- Hasanah, S. K. N., Purwidiani, N., Romadhoni, I. F., Kristiastuti, D., Puspitasari, I. H., & Sutiadiningsih, A. (2021). *Innovation of Milk Fish Sausage with the Addition of Moringa Leaf Puree as a Healthy Food*.
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto Andrew Setiawan. (2015). *PENGGUNAAN TEPUNG GLUKOMANAN UMBI GEMBILI (Dioscorea esculenta L.) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN MAKANAN PADA PENGOLAHAN SOSIS DAGING AYAM*.
- Jinglong, L. (2018). *The Application of Minimalism in Modern Packaging Design*.

- Kamelia, M., Supriyadi, & Afif, D. N. Y. (2021). *Gambaran Konsumsi Makanan Olahan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19*.
- Lestary, M. F. (2020). *Tinjauan Penerapan Warna Dengan Metode Wu Xing Pada Elemen Interior Objek Wisata Chinatown Bandung*.
- Majid Yusuf, A., Saelan, E., & Lestari, S. (2021). PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING DENGAN PERSENTASE YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SOSIS AYAM. *JANHUS Journal of Animal Husbandry Science* . [www.journal.uniga.ac.id](http://www.journal.uniga.ac.id)
- Mufarikha, K., Swasono, M. A. H., & Utomo, D. (2021). Pengaruh proporsi biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan sosis nabati. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 140–153. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2467>
- Naderi, S. S., Sadeqzade, E., & Shapourian, F. (2020). *The Impact of Minimalist Art on Poster Design in Iran\**. <https://doi.org/10.22034/jaco.2019.99678>
- NOVIYASTUTI, T. (2019). *PEMANFAATAN TEPUNG SORGUM UNTUK PEMBUATAN JANG GUM MYEON (MIE SORGUM DENGAN SAUS KEDELAI HITAM)*.
- Pinatih, G. N. I. (2020). Healthy food to support healthy life. *Bali Medical Journal*, 9(1), 380–385. <https://doi.org/10.15562/bmj.v9i1.1794>
- Rahmawati, F. (2015). *GIZI, MAKANAN DAN DIET*.
- Saragih, E. C. (2021). *ANALISIS PENDAPATAN USAHATANI SAYURAN DI KELURAHAN LAMBANAPU KECAMATAN KAMBERA KABUPATEN SUMBA TIMUR ANALYSIS OF INCOME FARMING OF VEGETABLES IN LAMBANAPU VILLAGE KAMBERA SUB-DISTRICT SUMBA TIMUR DISTRICT* (Vol. 7, Issue 1).
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). *PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN EFFECT OF COOKING PROCESS OF COMPOSITION NUTRITIONAL SUBSTANCES SOME FOOD INGREDIENTS PROTEIN SOURCE*.
- Susanti, E., & Kholisoh, N. (2018). *KONSTRUKSI MAKNA KUALITAS HIDUP SEHAT (Studi Fenomenologi pada Anggota Komunitas Herbalife Klub Sehat Ersanddi Jakarta)*. 2(1), 1. <http://ojs.stiami.ac.id>
- Veronica, E., Kusdiby, L., & Senalasar, W. (2021). *Persepsi Generasi Milenial terhadap Masakan Lokal Indonesia*.
- Widjayanti, A., & Pare, V. (2016). *An Examination of Package Colour of a Local Product in Indonesia on Consumer Response*.
- Wijaya, R. I., & Ratnaningrum, D. (2019). *ANJUNGAN KULINER NUSANTARA* (Vol. 1, Issue 1).
- Wulandari, D., Komar, N., & Sumarlan, S. H. (2013). *Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai)* (Vol. 1, Issue 2).
- Ziraluo, Y. P. B., & Duha, M. (2020). *DIVERSITY STUDY OF FRUIT PRODUCER PLANT IN NIAS ISLANDS*. 1(4).