

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsin Rifai, M., Candra, Muzdalifah, & Kudsiah, H. (2020). Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin dengan Pengembangan Produk Fillet. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3). <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Amadea, T. (2020, September 7). Beda Fungsi Food Processor dan Blender, Perhatikan Sebelum Pakai. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/07/200800775/beda-fungsi-food-processor-dan-blender-perhatikan-sebelum-pakai?page=all>
- Amaliah, & Gardjito. (2012). *Resep Rahasia Turun-temurun Sumatera, Jawa & Sulawesi*. Galangpress Publisher.
- Amira, K. (2022). 31 Makanan Khas Aceh Yang Menggiurkan Dan Wajib Dicoba. <https://www.gramedia.com/best-seller/resep-makanan-khas-aceh/>
- Andini, T. N. (2020, February 19). 5 Jenis Piring dan Kegunaannya yang Belum Banyak Diketahui. *Idntimes.Com*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/tresna-nur-andini/5-jenis-piring-dan-kegunaannya-c1c2>
- Andrew. (2022). Teori Warna Menurut Para Ahli & Color Wheel. *Gramedia.Com*. <https://www.gramedia.com/literasi/teori-warna/>
- Angrek, T. (2009). *200 Resep Super Lezat Makanan Hari Raya* (I. Hardiman, Ed.). Galangpress Group.
- Apriyanto, M., & Yulianti. (2020). Analisis Produksi Dan Pemasaran Gula Merah Di Desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1).
- Ariningsih, S., Hasrini, R., & Khoiriyah, A. (2020). *Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia*. 231–238.
- Asti, B. M., & Nurisysyafa'ah Laela. (2009). *Kumpulan Resep Masakan Tradisional dari Sabang sampai Merauke*. Media Pressindo.
- Atoriq, R. (2017, February 13). Pengertian Otentik dan Orisinil. *DIWARTA NEWS*.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribuan Jiwa), 2020-2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/12/1975/1/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun.html>
- Baskoro, D. (2015, October 17). Tujuh Fungsi Mengagumkan dari Gunting Dapur. *Lifestyle*. <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/10/17/298/1233538/tujuh-fungsi-mengagumkan-dari-gunting-dapur>
- Bella, Dr. A. (2022, June 14). 6 Manfaat Ikan Mas untuk Kesehatan. *Alodokter.Com*. <https://www.alodokter.com/6-manfaat-ikan-mas-untuk->

- Gardjito, M., Ayuningsih, F., & Chayatinufus, C. (2017). *Kuliner Jambi telusuri jejak Melayu, sedap meresap dalam kalbu* (I. Hardiman, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hakim, L. (2015). Rempah-rempah dan Herba. In *Rempah & Herba Kebun - Pekarangan Rumah Masyarakat: Keberagaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran* (p. 1). Diandra Creative. <https://biologi.ub.ac.id/wp-content/uploads/2018/11/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAKim-2016.pdf>
- Hapsari, A. (2021, March 18). 8 Manfaat Nanas, Termasuk Daya Tahan Tubuh dan Pencernaan. *Hellosehat.Com*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-nanas/>
- Hoiriyah, Y. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 35–42. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb>
- Ishak, Dahria, M., & Gunawan, R. (2019). Penerapan Metode Dempster Shafer Mendiagnosa Penyakit Mentimun. *Jurnal Teknologi Sistem Informasi Dan Sistem Komputer TGD*, 76(1), 76–83.
- Jati, G. P. (2021, July 7). Manfaat Hati sapi untuk Kesehatan, Bisa Meningkatkan Imun. *Kompas.Com*. <https://health.kompas.com/read/2021/07/07/200200268/manfaat-hati-sapi-untuk-kesehatan-bisa-meningkatkan-imun?page=all>
- Junita. (2018). *Home Cooking ala Xander's Kitchen: 100 Resep Hits di Instagram* (Hardiman, Intarina). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Karo, B., & Marpaung, A. (2022). Respon Penambahan Pupuk Organik Ikan Dan Kalium Pada Tanaman Cabai Hijau (*Capsicum Annum L.*). 7(1), 40–45.
- Kaslam, Salengke, & Koto, H. A. (2020). Sorpsi Isotermi dan Daya Patah Emping Jagung Pulut. *Jurnal Agritechno*, 13(1).
- Kedutaan Besar Republik Indonesia. (2022). *Aneka Ragam Rempah Asli Nusantara Hingga Ke Mancanegara*. <https://kemlu.go.id/maputo/id/news/20634/aneka-ragam-rempah-asli-nusantara-hingga-ke-mancanegara>
- Khadafi, R. (2008). *Atlas Kuliner Nusantara Makanan Spektakuler 33 Provinsi* (R. Dika, Ed.). Bukuné.
- Maysura, M. D., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 52–54.
- Kinanthi, L. (2014). *Masakan Sumatera Populer*. DeMedia.
- Kirana, D. (2013). *100 RESEP sop & soto indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kristiawan, N., Ghafaral, B., Indra Borman, R., & Samsugi, S. (2021). Pemberi Pakan dan Minuman Otomatis Pada Ternak Ayam

- Menggunakan SMS. *Jurnal Teknik Dan Sistem Komputer (JTIKOM)*, 2(1).
- Lasmiatik, R. (2013). *Resep Masakan Pilihan Kleuarga-Daging*. Gramedia Pustaka Utama.
- Lemeshow, S. (2019). *Adequacy Of Sample Size In Health Studies*. World Health Organization.
- Maharani, A. I., Sari, A. F., & Advinda, L. (2021). *Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Dari Swalayan Mini Review*. 1(2). <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/171>
- Makarim, Dr. F. R. (2022, October 17). Jarang Disadari, Ini 5 Manfaat Ikan Kembang bagi Kesehatan. *Halodoc.Com*. <https://www.halodoc.com/artikel/jarang-disadari-ini-5-manfaat-ikan-kembang-bagi-kesehatan>
- Mardatila, A. (2020). Pengertian Air, Fungsi, Karakteristik, Beserta Sumbernya. *Merdeka.Com*. <https://www.merdeka.com/sumut/pengertian-air-fungsikarakteristik-beserta-sumbernya-klh.html>
- MD, M., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52–54. <https://doi.org/10.30596/agritech.v2i2.3660>
- Megasari, D., Wiseno, R., Nikijuluw, R., Irsyadillah, M., Ratnadewati, A., Widiana, A., & Septafio, R. (2022). *Monitoring Kutudaun dan Penyakit Belang Kacang Tanah dalam Penerapan Prinsip Pengendalian Hama Terpadu di Kabupaten Sidoarjo*. 575–583.
- Mulia Putri, V. K. (2021). Ejaan: Pengertian, Fungsi, Penulisan, dan Pemakaiannya. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/skola/read/2021/06/30/115052769/ejaan-pengertian-fungsi-penulisan-dan-pemakaiannya>
- Nada, A. S. (2022, August 25). Memiliki Berbagai Jenis, Tepung Terigu Sama dengan Tepung Apa? *Kompas.Com*. <https://buku.kompas.com/read/2112/memiliki-berbagai-jenis-tepung-terigu-sama-dengan-tepung-apa>
- Nariswari, S. (2022, September 22). Harga Kompor Listrik, Manfaat dan Kelebihannya untuk Memasak. *Kompas.Com*. <https://lifestyle.kompas.com/read/2022/09/22/212600120/harga-kompor-listrik-manfaat-dan-kelebihannya-untuk-memasak?page=all>
- Nurdiani, R., Yufidasari, H., & Sherani, J. (2019). *Karakteristik Edible Film Dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*) Dengan Penambahan Pektin*. 22(1).

- Nursanty, & Sugiarti, Y. (2020). Pengaruh Kemasan dan Suhu Terhadap Masa Simpan Bumbu Istan Pindang Tulang Iga Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 19(2), 86–91.
- Pamungkas, D., & Febrianto, I. (2021). Purwarupa Pemisah Tomat Dengan Kamera dan Algoritma K-NN. *Journal Of Applied Electrical Engineering*, 5(1).
- Pranatha, P. S. J. (2013). *Kitchen Equipment & Utensils*. https://repository.dinus.ac.id/docs/ajar/3._kitchen_equipment_and_utensils_.pdf
- Prasetyo, J., & Lazuardi, I. (2017). Pemaparan Teknologi Sonic Bloom Dengan Pemanfaatan Jenis Musik Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Selada Krop (*Lactuca Sativa L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 5(2), 189–199.
- Pratana, & Nanit. (2008). *505 Masakan Nusantara Favorit* (Flo, Ed.). Gradien Mediatama.
- Pratiwi, E., Putri, A., & Gunantar, D. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10–14. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845>
- Priyanto, T. (2018). Buku Saku Keluarga dan Peralatan Dapur. In *Buku Saku Keluarga dan Peralatan Dapur* (p. 22). Deepublish. https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Saku_Keluarga_dan_Peralatan_Dapur/RnBnDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Puji, A. (2021, April 9). 5 Manfaat Makan Ikan Teri yang Menakjubkan Bagi Kesehatan. *Hellosehat.Com*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-teri/>
- Rahmawati, F. (2020, May 29). Mengenal Lokio, Bawang Batak yang Sekilas Mirip KUCAI dan Daun Bawang. *Merdeka.Com*. <https://www.merdeka.com/sumut/mengenal-lokio-si-bawang-batak-yang-sekilas-mirip-kUCAI-dan-daun-bawang.html>
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Redaksi Indonesia. (2022). *Portal Informasi Indonesia*. <https://indonesia.go.id/>
- Rozaqi, A., Arief, M., & Sunyoto, A. (2021). *Implementation of Transfer Learning in the Convolutional Neural Network Algorithm for Identification of Potato Leaf Disease*. 1(1).
- Safitri, N., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang . *Jurnal of*

- Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5, 63–70.
- Sashmita, G., Putu, G., & Widayanti, N. P. (2020). *Pengaruh Ekstrak Batang dan Daun Pakis Sayur (Diplazium Esculentum) Terhadap Kadar Hemoglobin, Hematokrit dan Jumlah Eritrosit Pada Tikus Putih Jantan Yang Disuntikkan Natrium Nitrit (NaNo2)*. 1(1).
- Sicca, S. P. (2022, January 2). Manfaat dan Bahaya Makan Ikan Asin bagi Kesehatan. *Kompas.Com*.
<https://health.kompas.com/read/2022/01/02/140000568/manfaat-dan-bahaya-makan-ikan-asin-bagi-kesehatan?page=all>
- Siregar, T., & Aurelia, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri Daun Kari ((*Murraya koenigii* (L.) Spreng) Dan Madu Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 6(1).
- Steve. (2021). 26 Different Types of Bowls and Their Uses (Inc. Photos). *Homenish*. <https://www.homenish.com/types-of-bowls>
- Sutarjana, J. (2011). *500 Resep Masakan Dan Minuman Tradisional Paling Nikmat*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutjahyani, D., Widiastotie, H., & Sitohang, A. C. (2022). *PKM Bagi Kelompok Usaha Pembuatan Bawang Goreng Di Kelurahan Gunung Anyar Tambak, Kecamatan Gunung Anyar, Surabaya*. 1(1).
- Sutomo, B., & Chen, H. (2015). *Koleksi Resep Chinese Food* (I. Ayu, Ed.).
- T, Y., & Utomo, A. (2008). *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi*. PT Agromedia Pustaka.
- Tapaningsih, W. I. (2022). *Strategi Pemasaran Cabe Rawit Di Kabupaten Bondowoso*.
- Teniwut, M. (2022, September 5). *Urutan Lima Pulau Terbesar di Indonesia*. <https://mediaindonesia.com/humaniora/520277/urutan-lima-pulau-terbesar-di-indonesia>
- Tiofani, K. (2021a). 50 Makanan Terbaik di Dunia 2021 Versi CNN, Rendang Urutan Keberapa? *Kompas.Com*.
<https://www.kompas.com/food/read/2021/05/03/112700875/50-makanan-terbaik-di-dunia-2021-versi-cnn-rendang-urutan-berapa?page=all>
- Tiofani, K. (2021b, April 6). 12 Jenis Panci dan Wajan buat Masak, Punya Fungsi yang Beda. *Kompas.Com*.
<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/06/213400475/12-jenis-panci-dan-wajan-buat-masak-punya-fungsi-yang-beda?page=all>
- Umami, Y. (2022). *Resep Gulai Pisang Muda yang Mmembangkitkan Selera Makan*. Idmtimes.Com.
- Wachid, M. (2006). *Optimalisasi Zat gizi Pada Proses Perkecambahan Pembuatan Tauge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman*. 1(2), 112–117.

- Wahyuni, D., Yosi, F., & Muslim, G. (2019). Kualitas Sensoris Daging Kambing yang Dimarinasi menggunakan Larutan Mentimun (*CucumisSativusL.*) Sensory Quality of Goat Meat Marinated Using Solution of Cucumber. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 14–20.
- Wahyuni, S., Sari, K., & Kurniawan, M. A. (2022). *Determinan Konsumen Rumah Tangga dalam Pembelian Gula Pasir Bermerek dan Tidak Bermerek di Kelurahan 9 Ilir Kota Palembang*. 264–276. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.311>
- Wandini, R., Wahyuni, A., Ramadhani, W., Yunita, I., & Nafira, T. (2022). Eksperimen Perubahan Wujud Benda Menggunakan Cuka, Soda Kue dan Susu. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(3).
- Wijaya, Y. (2020, July 14). *Rahasia Kelezatan Kuliner Khas Batak, Pakai 5 Rempah Ini*. <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/14/163000075/rahasia-kelezatan-kuliner-khas-batak-pakai-5-rempah-ini>
- Wijaya, Y. (2021, March 29). *Bedanya Udang Rebon Dengan Ebi, Dari Ukuran Sampai Fungsinya*. *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/29/170800975/bedanya-udang-rebon-dengan-ebi-dari-ukuran-sampai-fungsinya>
- Yuniastri, R., Ismawati, Atkhiyah, V., & Faqih, K. (2020). Karakteristik Kerusakan Fisik Dan Kimia Buah Tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1).

