

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S.N. (2020). *Tata Boga Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Jawa*. Yogyakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Brown, Amy C. (2014). *Understanding Food: Principles and Preparation*. United States of America: Cengage Learning.
- Fadhil, Aulia. (2015). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia.
- Fadhila, R., dan Darmawanti, S. (2017). Profil Protein Daging Kambing, Kerbau dan Sapi yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds-page. Prosiding Seminar Nasional & Internasional.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Harmayani, E., Santoso, U., Gardjito, M. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat Kimia Abon Daging Kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan Lama Penggorengan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* Vol.5(3):73-78.
- Konuti, R., dkk. 2018. Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing. *Jurnal Zootek* Vol.38(1):114-122.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Kependidikan Tinggi. Pusat anatar Universitas Pangan dan Gizi. ITB.
- Muliyantoro, Nur S.S. 2019. Kualitas Fisik Daging Kambing Yang Direndam Dengan Jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Ovelando R., A. Mutiara, dan H.S. Azhari. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.19(3):15-21.
- Poewanto, Hari. 2000. *Kebudayaan dan Lingkungan dalam Prespektif Antropologi*. Yogyakarta: Pustaka pelajar.

- Purwanto, Antonius. 2020. Provinsi Jawa Tengah. Kompaspedia. <https://kompaspedia.kompas.id/baca/profil/daerah/provinsi-jawa-tengah>. Diakses pada 5 Juli 2021.
- Saputro, E., Rosisdi, D., Radiati, L.E., & Warsito, W. (2021). Kajian Pustaka: Pemicu Kanker Dalam Sate, Ayam/Bebek/Ikan Bakar/Goreng dan Abon. *Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian dan Pengembangan*, 4(2), 60-78.
- Sartika, Resa E. A. 2020. Fakta Nutrisi Daging Kambing. Healthkompas. <https://health.kompas.com/read/2020/08/01/180300468/fakta-nutrisi-daging-kambing?page=all>. Diakses pada 23 Juli 2021.
- Setiawan, Mahbub. 2018. Dibalik Filosofi Sate. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/mahbub-s/5a702b465e137322827b2222/filosofi-sate?page=all>. Diakses pada 6 Juli 2021.
- Setiawan, Rudi. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Pusat Pengembangan Etika Unika Atma Jaya*, Vol. 21, No. 1, 113-140.
- Warsito, H., Rindiani, Nurdyansyah, F. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha medika.
- Winarno, Bondan. (2013). *100 Maknyus! Makanan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Young, O.A. dan T.J. Braggins. 1998. *Sheep Meat Odour and Flavor*. Dalam: Sahidi, F. (Ed). *Flavor of Meat, Meat Product, and Seafoods*. 2th Edit. Blackie Academic & Professional. An Imprint of Chapman & Hall, New York.
- Yusuf, Wiwiek P., dkk. 1997. *Tradisi dan Kebiasaan Makan pad Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah*. Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jendral Kebudayaan.