

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2019. Gabus Pucung Si Hitam dari Betawi. Diakses 7 Juli 2021, dari <https://indonesia.go.id/ragam/kuliner/ekonomi/gabus-pucung-si-hitam-dari-betawi>
- Anisa, N. (2013). *MUTU BAWANG GORENG DARI BAWANG MERAH LEMBAH PALU Quality of fried onion produced from Palu valley onion*. <https://lens.org/152-912-049-680-347>
- Ariestya Arlene. (2013). Ekstraksi Kemiri Dengan Metode Soxhlet Dan Karakterisasi Minyak Kemiri. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 6–10. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1430>
- Assadad, L. (2011). The use of salt in fisheries product processing industry. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1), 26. <https://doi.org/10.15578/squalen.v6i1.58>
- Azis, T., Febrizky, S., & Mario, A. D. (2014). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Persen Yieldalkaloiddari Daun Salam India (*Murraya Koenigii*). *Teknik Kimia*, 20(2), 1–6.
- [Badan Informasi Geopasial] Badan Informasi Geopasial. 2014. Indonesia Memiliki 13.466 Pulau yang Terdaftar dan Berkoodinat. Jakarta [ID].
- Bahtiar, A., & Nasrullah, A. (2019). Multiliterasi dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing (BIPA) Berbasis Sastra Warna Lokal Betawi Di Uin Syarif Hidayatullah Jakarta. *Bahasa: Jurnal Keilmuan Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 1(1), 28–43. <https://doi.org/10.26499/bahasa.v1i1.25>
- [BPK Perwakilan Provinsi DKI Jakarta] BPK Perwakilan Provinsi DKI Jakarta. 2019. Sekilas Tentang Provinsi DKI Jakarta. Diakses pada 7 Juli 2021, dari <https://jakarta.bpk.go.id/pemerintah-provinsi-dki-jakarta/>
- Dinas Tata Kota Provinsi DKI Jakarta 2019. Potensi Alam DKI Jakarta. Diakses 7 Juli 2021, <https://jakarta.bpk.go.id/peta-wilayah-jakarta/>
- Dwikora Hayuati. (2016). *MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS DAN DIET KHUSUS*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Fadiati, Ari. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Fadiati, Ari & Purwana, Dedi. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : Remaja Rosdakarya
- Fadhil, Aulia. (2015). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta : Familia.

- Hasanah, A. N., Nazaruddin, F., Febrina, E., & Zuhrotun, A. (2011). Analisis Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga L.*). *Jurnal Matematika & Sains*, 16(3), 147–152.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). The Benefits of Knowledge on Spices and Spices in Indonesian Food Processing Students at SMK 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.
- Irsyad, M. N., & Murningsih, J. (2013). Studi Etnobotani Masyarakat Desa Sukolilo Kawasan Pegunungan Kendeng Pati Jawa Tengah (Ethnobotany Study of Rural Community Sukolilo , Kendeng Mountains , Pati , Central Java) Abstrak. *Bioma*, 15(1), 27–34.
- Karim, F., Swastawati, F., & Anggo, A. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51–58.
- Kemendag RI. (2020). *Profil Komoditas Bawang Merah*. 1–38. https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/131212_ANL_UPK_BawangMerah.pdf
- Kemenkes RI, K.R. (2019). PEDOMAN GIZI SEIMBANG
- Laksana Jati. (2018). *Budidaya Ikan Gabus*. Yogyakarta : Trans Idea Publishing
- Maulida. (2019). *Pengolahan, Penyajian Makanan Indonesia Dan Kontinental*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- MARLIYANI, A. (2017). *Sajian Kuliner Khas Betawi Dari Daerah Dki Jakarta*. [http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/678/ALVINA MARLIYANI 201420159-2017.pdf?sequence=1](http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/678/ALVINA_MARLIYANI_201420159-2017.pdf?sequence=1)
- Rahardjo, M & Rostiana, O. (2005). *Budidaya Tanaman Kunyit*. Yogyakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Razak, A., Djamil, A., & Revilla, G. (2013). Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1), 05. <https://doi.org/10.25077/jka.v2i1.54>
- Rinihapsari, E. (2000). Potensi resiko pemanfaatan bawang putih (*Allium Sativum L*) terkontaminasi yang beredar di pasaran. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 1(2), 72–75.
- Rondang Tambun, Harry P. Limbong, Christika Pinem, & Ester Manurung. (2017). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu Dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol Dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53–56. <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i4.1555>
- Susana, T. (2003). Air Sebagai Sumber Kehidupan. *Oseana*, 28(3), 17–25

Tianandari, F., & Rasidah, R. (2017). Uji Sitotoksik Ekstrak Etanol Buah Ketumbar (*Coriandrum Sativum* Linn) Terhadap *Artemia Salina* Leach Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 86. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.59>

Utari, Dhian Tyas. (2020). *Ekowisata Kuliner Tradisional Betawi*. Jakarta : Tribudhi Pelita Indonesia.

Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori (Catatan ke-5)*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Zaelani, Abdul Qadir. (2019). Tradisi Nyorog Masyarakat Betawi dalam Perspektif Hukum Keluarga Islam (Studi Masyarakat Betawi di Kota Bekasi Jawa Barat). *Jurnal Al- Ulum Gorontalo*, 5:21-3.

