

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020a). *ENSIKLOPEDIA SERAI: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta:Penerbit Karya Bakti makmur (KBM) Indonesia).
- Aidah, S. N. (2020b). *ENSIKLOPEDIA TOMAT: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta:Penerbit Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Aliza, D. (2010). *Ragam Pindang Nan Lezat* (Intarina H). Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2014a). *Seri Teknik Memasak: Masakan Serba kukus, Tim dan Rebus*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2014b). *Seri Teknik Memasak Masakan Serba Tumis*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2018). *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Provinsi Sumatera Selatan*. [https://bappeda.sumselprov.go.id/userfiles/files/1441074934\\_2067124428.pdf](https://bappeda.sumselprov.go.id/userfiles/files/1441074934_2067124428.pdf) diakses pada tanggal 23 Juli 2021
- Anonim. (2021). *Wawako Palembang Tebar Benih Ikan di Sungai Musi*. Portal Resmi Pemerintah Kota Palembang. [https://www.palembang.go.id/new/berita/read/1360/Wawako Palembang Tebar Benih Ikan di Sungai Musi](https://www.palembang.go.id/new/berita/read/1360/Wawako-Palembang-Tebar-Benih-Ikan-di-Sungai-Musi) diakses pada tanggal 13 Agustus 2021
- Asnur, L. (2021). *TATA BOGA I (Masakan Nusantara)*. CV. Penerbit Qiara Media.
- Chandra, F. (2015). *Family Friendly SPA and Restaurant di Kota Palembang*. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Jakarta:PT. Remaja Rosdakarya.
- Farukhi, M. (2018). *Mengenal 34 Provinsi Indonesia Sumatera Selatan*. Surakarta:Sinergi Prima

Magna.

Gusnita, W., & Fitri, Y. Y. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*, 2, 18–36. <http://ksgeo.ppj.unp.ac.id/index.php/ksgeo>

Harahap, F., Hasanah, A., Insani, H., Harahap, N. K., Pinem, M. D., Edi, S., Sipahutar, H., & Silaban, R. (2019). *Kultur Jaringan Nanas*. Surabaya: Penerbit Media Sahabat Cendekia.

Hastarini, E., Fardiaz, D., Iranto, E.H. & Budijanto, S. (2013). Characteristics of Fish Oil Produced from Fillet Processing Waste of Siam (*Pangasius hypophthalmus*) and Jambal (*Pangasius djambal*) Catfi sh. *Jurnal Agritech*, 32(04), 403–410.

Hermiastuti, M. (2013). Analisis Kadar Protein Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Khomsan, A., Anwar, F., Sukandar, D., Riyadi, H., & Mudjajanto, E. S. (2007). Studi Tentang Pengetahuan Gizi Ibu Dan Kebiasaan Makan Pada Rumah Tangga Di Daerah Dataran Tinggi Dan Pantai. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(1), 23. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.1.23-28>

KKP, I. (2014). *"Indonesian Pangasius" Ikan Patin Asli Indonesia*. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan. <https://kkp.go.id/djpdspkp/infografis-detail/2343-indonesian-pangasius-ikan-patin-asli-indonesia> diakses pada tanggal 27 Juli 2021

Kusuma, R. W., & Suwitho. (2015). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Fasilitas Dan Emosional Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 4, 1–17.

Mabrur, M. M. (2013). *Aneka Olahan Boga KHAS PALEMBANG*. Jakarta Barat:Multi Kreasi satudelapan.

Mahyudin, K. (2010). *Panduan lengkap Agribisnis patin*. Jakarta: Penebar Swaday Grup.

Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.

Mustikarini, I. D., & Styaningrum, F. (2017). Konsep HKI dalam Mengembangkan Potensi Produk Unggulan IKM untuk Bersaing Di Masyarakat Ekonomi ASEAN (Studi Kasus Pada IKM Sektor Makanan Kota Madiun). *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian LPPM Universitas PGRI Madiun*, 0(0), 277–283.

<http://prosiding.unipma.ac.id/index.php/SNHP/article/view/408/389>

Pitojo, Ir, S., & Zumiati, D. (2002). *Tanaman Bumbu dan Pewarna Nabati*. Demak:CV.Aneka Ilmu.

Pratana, M., & Nanit. (2007). *505 Masakan Nusantara Favorit*. Yogyakarta:Gradien Maediatama.

Purwandari, Ari, W. (2007). *Kecap*. Bekasi:Ganeca Exact.

Rahardiyanti, A. (2020). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggara Makanan*. Blog Ahligizi. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/> diakses pada tanggal 27 Juli 2021

Sarwokusumo, F. M. Y. (2013). PENGARUH METODE THAWING TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK, KADAR AIR DAN pH DAGING HALUS IKAN PATIN ( *Pangasius hypophthalmus* ) SELAMA PENYIMPANAN BEKU. *Unika Repository*, 1–38.

Sarwono, B. (2001). *Memfaatkan Rumah & Perkarangan: Khasiat & Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta Selatan:Agro Media Pustaka.

YYSudarmayasa, I. W., Noor, M. F., & Uhai, S. (2019). Standarisasi Produk Rumah Makan Khas Samarinda Di Kota Samarinda. *Sebatik*, 23(2), 633–640.

<https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i2.820>

Sugiarto, R.T., D. (2021). *Ensiklopedi Makanan dan Gizi: Lauk-Pauk Ikan dan Telur*. Yogyakarta:hikam Pustaka.

Syaiful Eddy1, A. Karim Gaffar1, E. O. (2012). *INVENTARISASI DAN IDENTIFIKASI JENIS-JENIS IKAN DI PERAIRAN SUNGAI MUSI KOTA PALEMBANG* Syaiful Eddy 1 , A. Karim Gaffar 1 , Emi Oktaviani 2. 9(2), 20–27.

Yuniar, E. (2018). *Buku Panduan Tata Boga*. Malang:Lembaga Kajian Profesi.

Zaelani, A. (2018). *PENGOLAHAN IKAN PATIN*. Situs Layanan Informasi Penyuluhan Perikanan. [http://penyuluhankelautanperikanan.blogspot.com/2018/08/belum-ada-judul\\_26.html](http://penyuluhankelautanperikanan.blogspot.com/2018/08/belum-ada-judul_26.html) di akses pada tanggal 30 Juli 2021

