

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. & Indrawati, E. (2020). *BANDENG dan DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHANNYA*. Makassar: Sah Media.
- Agung, Susie. (2020). *100 Resep Nusantara Favorit Keluarga Ala Dapur Susie*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alodokter. (2020). Di Balik Rasanya yang Nikmat, Inilah 7 Manfaat Ikan Bandeng bagi Tubuh. Diakses 05 Agustus 2021, pada <https://www.alodokter.com/di-balik-rasanya-yang-nikmat-inilah-7-manfaat-ikan-bandeng-bagi-tubuh>
- Astuti, Dewi. (2018). *Aneka Ragam Khas Sulawesi Selatan*. Bandung: Sarana Pancakarya Nusa.
- djpb.kemenkeu.go.id. Sejarah dan Letak Geografis. Diakses 30 Juli 2021, pada <https://djpb.kemenkeu.go.id/kanwil/sulsel/id/profil/sejarah.html>
- Fadhil, Aulia. (2015). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta : Familia.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Farukhi, Moh. (2018). *Mengenal 34 Provinsi Indonesia Sulawesi Selatan*. Surakarta: Sinergi Prima Magna.
- Gardjito, Murdijati. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Harmayani, E., Santoso, U. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Indonesia: Gadjah Mada University Press.

- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI DI YOGYAKARTA. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Itsnaini, F. M. (2021). Tak Hanya Bugis, Ini Macam Suku bangsa yang Berasal dari Sulawesi Selatan. Diakses pada 01 Agustus 2021, pada <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5556510/tak-hanya-bugis-ini-macam-suku-bangsa-yang-berasal-dari-sulawesi-selatan>
- Karina, S. M. & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Indo.Kemkes.BPPSDM.
- Kusnanto. (2009). *Keanekaragaman Suku dan Budaya Indonesia*. Semarang: ALPRIN.
- Margareta, D. (2014). Kajian Tentang Pola Konsumsi Makanan Utama Masyarakat Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madurate Study On Food Consumption Patterns Major In Gunung Sereng Villagers, Kwanyar District Kabupaten Bangkalan Madura. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Nikmawati EE. 1999. Pola Konsumsi Pangan, Kecukupan dan Status Gizi yang berhubungan dengan Kebiasaan Makan Singkong di Masyarakat Cireundeu, Cimahi, Jawa Barat. Thesis Program Pasca Sarjana, IPB, Bogor.
- Pesonawisata.sultengprov.go.id (2019). Palumara. Diakses pada 03 Agustus 2021, dari <https://pesonawisata.sultengprov.go.id/index.php/id/palumara.html>
- Purnamasari, Anggi. (2019). PALLUMARA DAN PALLUKALOA, HIDANGAN SEHAT MAKASSAR. Diakses pada 03 Agustus 2021, pada <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcbsulsel/pallumara-dan-pallukalooa-hidangan-sehat-makassar/>

- Purwanggono, Bambang., *et al.* (2009). Pengantar Standardisasi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Putri, N. H. (2020). Kandungan Nasi Putih dan 4 Manfaatnya untuk Tubuh Sehat. Diakses 01 Agustus 2021, pada <https://www.sehatq.com/artikel/kandungan-nutrisi-nasi-putih-dan-manfaatnya-untuk-tubuh>
- Riel. (2020). Tahun Ini Produksi Ikan Bandeng dan Udang Windu Ditarget Jauh Lebih Meningkat. Diakses 18 Agustus 2021, pada <https://infosulsel.com/2020/03/sulsel-target-produksi-ikan-dan-udang-windu-15-174-ton/html>
- Sukandar, D. (2007). Makanan Tabu di Jeneponto Sulawesi Selatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2(1), 42-46.
- Supriatna, N. & Cindo, M. (2011). *Sedap Sehat Hidangan Sulawesi Selatan*. Jakarta: Multi Kreasi Satu Delapan.
- Umrahwati, 2018. Kebiasaan Makan Suku Bugis Bone di Sulawesi Selatan. *Jurnal Nutrition Public Health*. 2(1)
- Utama, L. J. & Demu, Y. D. B. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.