

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, Siti Nur. (2021). *Ensiklopedi Tanaman Rempah*. KBM Indonesia.
- Anggun, Teguh Gunung. (2016). *Kebudayaan Sumatera Barat*. <https://sumbarprov.go.id/home/news/9397-kebudayaan-sumatra-barat.html>. Diakses pada 14 Agustus 2021.
- Antara News. (2021). *Jengkol Sumbar Tembus Pasar Jepang*. <https://www.antaraneews.com/berita/2006425/jengkol-sumbar-tembus-pasar-jepang>. Diakses pada 14 Agustus 2021.
- Arfinal & Witrianto. (2011). Tradisi dan Pola Makan Masyarakat Tradisional Minangkabau di Kubuang Tigobaleh, 8-10. <http://repo.unand.ac.id/14857/1/Tradisi%20dan%20Pola%20Makan%20Masyarakat%20Tradisional%20Minangkabau%20di%20Kubuang%20Tigobaleh.pdf>. Diakses pada 26 Juli 2021.
- Arianto, Yusuf CK. (2018). *56 Makanan Ajaib dan Manfaatnya untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Venom Publisher.
- Asnur, Lise. (2021). *TATA BOGA I (Masakan Nusantara)*. Pasuruan: Qiara Media.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. (2021). *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka 2021*. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Fadiati, A & Artanti, G. D. (2020). *Modul Perhitungan Biaya Produksi dan Harga Jual*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Farukhi, Moh. (2018). *Mengenal 34 Provinsi Indonesia Sumatera Barat*. Surakarta: SINERGI PRIMA MAGNA.
- Fitria, Ika. 2018. Pengaruh Varietas dan Lama Pemanasan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terhadap Kandungan Antioksidan Black Garlic Sebagai

Sumber Belajar Biologi [skripsi]. Malang: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.

Fitrah, R. D. 2018. Perancangan Informasi Mengenai Rendang Minang Kabau Melalui Media Buku [tesis]. Bandung: Fakultas Desain, Universitas Komputer Indonesia.

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

Gardjito, Murdijati. dkk. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Gustina, Mita. 2019. Tradisi Makan Bajamba Dalam Alek Perkawinan Di Nagari Magek Provinsi Sumatera Barat. *JOM FISIP*, 6:3.

Gustina, W. & Akbar, A. 2020. Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2):1-10.

Hanifah, Hana. dkk. (2017). *Rendang, Merantau, dan Minangkabau*. Bandung: Bitread Publishing.

Ifafah, Putri Lutfi. (2018). *Budidaya Bawang Merah*. Sukoharjo: Graha Printama Selaras.

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). *Potensi Usaha dan Peluang Investasi Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat*. [https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/A\\_PDS/Potensi%20Usaha%20dan%20Investasi/Sumbar.pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/A_PDS/Potensi%20Usaha%20dan%20Investasi/Sumbar.pdf). Diakses pada 28 Juli 2021.

Lingga, Lanny. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran; Plus Minus 54 Jenis Sayuran*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Muhsidin. (2021). *Mempertahankan Sagu Bahan Pangan Asli Papua yang Bergizi Tinggi*. ANTARA NEWS. <https://www.antaranews.com/berita/1966056/mempertahankan-sagu-bahan-pangan-asli-papua-yang-bergizi-tinggi>. Diakses pada 6 Juli 2021.

- Muslimah. (2013). *Mengenal Masakan Tradisional Nusantara*. Jakarta: Multi Kreasi Satudelapan
- Nulfajri, Rahman. 2016. *Industri Kerupuk Bawang Fajar Di Kota Padang Tahun 1999 – 2015* [skripsi]. Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas.
- Persada, Retno Agi. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Jengkol (Archidendron pauciflorum) Terhadap Daya Terima Kerupuk Jengkol* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Prasetyaningsih, Yusi. dkk. 2018. *Pembuatan Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor)*. *Jurnal Prodi Teknik Kimia*, 15(2).
- Pusat Data dan Analisa Tempo. (2019). *Sejarah dan Pilihan Tempat Ciamik Menikmati Rendang*. TEMPO Publishing.
- Redaksi Trubus. (2021). *Bibit Jengkol dan Petai Unggul*. Depok: Trubus Swadaya.
- Roswaty, Aan. (2010). *Sedap Nikmat Sajian Jengkol dan Petai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sinergi Inti Plastindo. HDPE (High Density Polyethylene). <https://sinergiplastama.co.id/hdpe-high-density-polyethylene.php>. Diakses pada 30 Juli 2021.
- Sucipta, I Nyoman. dkk. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Tim Ide Memasak. (2015). *200 Resep Pilihan Masakan dan Jajanan Khas Daerah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tim Redaksi Femina. (2020). *Seri Femina – Foodpedia: 10 Fakta Menarik Santan*. Jakarta: Aspirasi Pemuda.
- [UMS] Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang.

Wahyuni, Mega Intan. 2018. Penerapan Manajemen Kualitas Pada Hotel Non Bintang Di Kota Yogyakarta [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

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

