

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Bawantara, P. E. (2011). *Khazanah Negeriku ; Mengenal 33 Provinsi Di Indonesia*.
- Anggraini, Linda dan Lina. (2015). *Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak*. Bengkulu: Universitas Dehasen Bengkulu
- Anggraini, D. (2017). *Menyeruit, yuk!* Bandar Lampung: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Anna C. Erungan. (2020). *Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria*.
- Albusna, Isra Vania. (2020). *Citarasa Masakan Pesisir Barat Lampung*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata
- Atlas. *Sumberdaya Wilayah Provinsi Lampung*. Kerjasama Pemerintah Provinsi Lampung dengan Proyek Pesisir Lampung.
- Badan Pusat Statistik Lampung. <https://www.lampungbps.go.id>. Diakses pada 28 Juli 2021
- Dinas Pariwisata Lampung. (2021). *Seruit*. Dinas Pariwisata Prov Lampung. <https://dinasparwisata.lampungprov.go.id/halaman/detail/seruit>. Diakses pada 30 Juli 2021
- Demedia, Tim Dapur. (2010). *Aneka Sambal Enak Untuk Sehari-hari*. DeMedia.
- Ediansyah, R. (2021). *Uniknya Suku Lampung ; Saibatin dan Pepadun*. Website : <https://www.lampungco.id>. Diakses pada 1 Agustus 2021
- Fadiati, D. A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Hasanuddin. (2010). *Mikroflora pada Tempoyak*. Bengkulu

Hikmatullah, Erfan. Lasmanawati, Elly dan Tati Setiawati. *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia SMKN 9 Bandung*.

Heryanti,E. (2009). *Kebiasaan Makan pada Remaja*. Depok : Universitas Indonesia

Khadafi, Rizal. (2008). *Atlas Kuliner Nusantara : Makanan Spektakuler 33 Provinsi*. Jakarta : Gramedia

Pradya, Indra. (2015). *Serbat Kweni-Kesegaran Khas Provinsi Lampung*.

Gardjiato, M. dkk (2017). *Profil, struktur, bumbu dan bahan dalam kuliner Indonesia*. Jogjakarta: Universitas Gadjah Mada

Maria, D. S. dkk. (2004). *Ensiklopedi Makanan Tradisional Sumatra*. Sekretariat Dikjen Kebudayaan

Kusumo,dkk. (1975). *Deskripsi, Taksonomi dan Komposisi Kimia Mangga Kweni*.

Newberkeley (2011). *Peluang Investasi Provinsi Lampung*.

Rachmatika, I. (2010). Taksonomi dan Habitat Ikan Gurame Sungai.

Osphronemus septemfasciatus Roberts, 1992, hal 147.

Renaldy, R. (2018). *Sate Tuhuk Krui, Kuliner Khas Pesisir Barat Lampung*.

<https://www.sekitarlampung.com/sate-tuhuk-krui-kuliner-lampung/>.

Diakses pada 1 Agustus 2021

Restiana, F. (2019). *Lezatnya Sambal Seruit*. Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Rianto, A. (2018, November 8). *ISW Group. Mengenal Beberapa Jenis Ikan Gurame*. <https://www.isw.co.id/post/2018/11/08/mengenal-beberapa-jenis-ikan-gurame>. Diakses pada 5 Agustus 2021

Pemerintah Provinsi Lampung. (2013). *Letak geografis Lampung*.

<https://www.lampungprov.go.id>. Diakses pada 30 Juli 2021

Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi; pelengkap kesehatan keluarga*. Penerbit Buku Kompas.

Setiawan, Yosef. (2012). *LAMPUNG*. Universitas Islam Indonesia

Setiawati, Lidya. (2020). *Pengembangan Potensi Lokal Pertanian dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat*. Institut Agama Islam Negeri Metro.

Syahrial, M. (2019, 11 20). *12 Kuliner Khas Lampung*:

<https://today.line.me/id/v2/article/BkL5lj>. Diakses pada 5 Agustus 2021

Tobing, Al Hayatinufus. (2008). *Masakan Ikan Khas Sumatera*. Gramedia Pustaka Utama

Universitas Malahayati, Lampung. (2015, November 24). *Pandap, Menu Khas Masyarakat Pesisir yang Berbalut Daun Talas*.

<http://malahayati.ac.id/?p=12965>. Diakses pada 10 Agustus 2021

Wahyuningsih. (2020). *Pengolahan Makanan Nusantara*. Jogyakarta: Deepublish

Yasinta, I. N. (2016). *Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan metode konvensional dan activated based costing*. hal 2.

