

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Pengantar Standardisasi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Gardjito, Murdijati. dkk. (2018). Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- <https://bobo.grid.id/read/08673855/tengkleng-makanan-khas-solo>
- <https://bobo.grid.id/read/081934013/pernah-coba-tengkleng-dulu-makanan-ini-dibuat-saat-masa-penjajahan?page=all>
- <https://docplayer.info/412867-Jawa-tengah-provinsi-i-kondisi-umum.html>
- <https://nilaigizi.com/gizi>
- <http://repositori.kemdikbud.go.id/13019/1/Tradisi%20dan%20kebiasaan%20makanan%20pada%20masyarakat%20tradisional%20di%20jawa%20tengah.pdf>
- <https://www.usda.gov/topics/food-and-nutrition>
- Indonesia Tanah Airku (2014).
- Nurti. Y, (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. Universitas Andalas: Jurnal Antropologi.
- Pemerintahan sektor jawa tengah (2014)
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie*, 2(2), 203. <https://doi.org/10.22373/ekw.v2i2.2695>
- Suroto, A. (2019). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2).