

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A.B. (2020). *Inovasi Pembuatan Nugget Buah Sirsak*. [tugas akhir]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Anonim. 28 April 2019. *Fungsi Air dalam Bahan Pangan*. <https://www.sainspangan.com/2019/04/fungsi-air-dalam-bahan-pangan.html>. Diakses pada 7 Mei 2021.
- Anonim. 4 Januari 2020. *Pengertian Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi*. <https://www.pengadaan.web.id/2020/01/pengertian-biaya-produksi.html>. Diakses pada 27 April 2021.
- Anonim. 6 Juni 2015. *Sego Tempong Makanan Tradisional Dari Banyuwangi, Jawa Timur*. <http://www.negerikuindonesia.com/2015/08/sego-tempong-makanan-tradisional-dari.html>. Diakses pada 5 Mei 2021.
- Anonim. 9 Juli 2015. *Sekilas Jawa Timur*. <http://jatimprov.go.id/read/sekilas-jawa-timur/sekilas-jawa-timur>. Diakses pada 3 Mei 2021.
- Ayu Rahadiyanti. 16 September 2020. *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>. Diakses pada 25 April 2021.
- Bina Mutu Bangsa. 19 Februari 2020. *Pentingnya "Standard Recipe" dalam Sebuah Restaurant*. <https://binamutubangsa.com/pentingnya-standard-recipe-dalam-sebuah-restaurant/>. Diakses pada 25 April 2021.
- Blogunik. 8 Mei 2018. *Macam-macam Peralatan Dapur Kuno Yang Masih Ditemukan Di Dapur Zaman Ini*. <https://blogunik.com/macam-macam-peralatan-dapur-kuno-yang-masih-ditemukan-di-dapur-zaman-ini/>. Diakses pada 9 Mei 2021.
- Caria. 11 Maret 2021. *Rawon Daging Sapi Asli Jawa Timur*. <https://dapurkintamani.com/rawon/>. Diakses pada 6 Mei 2021.
- Donnie Silalahi. 23 November 2019. *Cara Menghitung Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan (HPP)*. <https://alumak.id/blog/cara-menghitung-harga-pokok-produksi-dan-harga-pokok-penjualan-hpp/>. Diakses pada 27 April 2021.
- Dosen Pendidikan 2. 23 Februari 2021. *Laba Adalah*. <https://www.dosenpendidikan.co.id/laba-adalah/>. Diakses pada 29 April 2021.
- Dwiyana Pangesthi. 22 November 2019. *15 Makanan tradisional Jawa, terkenal dan wajib dicoba*. <https://brilicious.brilio.net/unik/15-makanan-tradisional-jawa-terkenal-dan-wajib-dicoba-191122n.html#>. Diakses pada 24 April 2021.

- Endeustorial. 20 Juli 2019. *Mengenal Ciri Khas Makanan Jawa*. <https://endeus.tv/artikel/mengenal-ciri-khas-makanan-jawa>. Diakses pada 24 April 2021.
- Endeustorial. 4 Februari 2021. *Kitchen Tip Ketahui Cara Memasak Daging Sapi yang Benar*. <https://endeus.tv/artikel/ternyata-ini-cara-memasak-daging-yang-benar>. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Fakhriyan Ardyanto. 30 Juli 2020. *15 Makanan Tradisional Khas Jawa Timur, Dijamin Menggugah Selera*. <https://hot.liputan6.com/read/4318904/15-makanan-tradisional-khas-jawa-timur-dijamin-menggugah-selera#>. Diakses pada 24 April 2021.
- Freedman, Paul, dan Koo Siu Ling. (2019). *Budaya dan Kuliner: Memoar Tentang Peranakan Dapur China Peranakan di Jawa Timur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Putri, dan Swastika Dewi. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gardjito, Murdijati, Umar Santoso, dan Eni Harmayani. (2019). *Makanan tradisional Indonesia Seri 3*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ghian Nita. 8 Oktober 2019. *Cita Rasa Inovasi Rawon Kopi*. <https://rebornprojectmedia.com/2019/10/08/cita-rasa-inovasi-rawon-kopi/kuliner/>. Diakses pada 6 Agustus 2021
- Harahap, Arbaini, April, dan Besta. (2016). *Adat Istiadat, Tata Cara Makan dan Kebiasaan Makan Daerah Jawa Timur*. Makalah.
- Hariyatno Dwiprabowo. (2010). Kajian kebijakan kayu bakar sebagai sumber energi di pedesaan pulau jawa (study of policy on firewood as source of energy in rural areas in java). *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*, 7:1-11.
- Harmayani, Eni, Umar Santoso, dan Murdijati Gardjito. (2017). *Makanan tradisional Indonesia Seri 1*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Harmayani, Eni, Umar Santoso, dan Murdijati Gardjito. (2017). *Makanan tradisional Indonesia Seri 2*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Harmony. 24 Februari 2021. *Bagaimana Cara Menentukan Harga Jual Sebuah Produk?*. <https://www.harmony.co.id/blog/bagaimana-cara-menentukan-harga-jual-sebuah-produk>. Diakses pada 29 April 2021.
- Harmony. 24 Februari 2021. *Pengertian Bahan Baku Dan Jenis-jenis Yang Harus Anda Tahu*. <https://www.harmony.co.id/blog/pengertian-bahan-baku-dan-jenis-jenis-yang-harus-anda-tahu>. Diakses pada 1 Mei 2021.
- Ibnu Ismail. 26 Februari 2021. *Biaya Bahan Baku: Pengertian dan Perbedaannya Dengan Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead*. <https://accurate.id/akuntansi/biaya-bahan-baku/>. Diakses pada 29 April 2021.

- Indozone Team. 12 Februari 2019. *Ternyata Rawon Sudah Ada Sejak 1000 Tahun Yang Lalu*. <https://www.indozone.id/fakta-dan-mitos/zoso6l/ternyata-rawon-sudah-ada-sejak-1000-tahun-yang-lalu/read-all>. Diakses pada 1 Mei 2021.
- Karina S, Amrihati E. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Indo.Kemkes.BPPSDM.
- Karina, Sa'diah, dan Endang Titi Amrihati. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Indo.Kemkes.BPPSDM.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Indo.Kemkes.BPPSDM.
- Koesoemo, Asita. (2011). *Menyambut pagi di Bromo, Melepas Penat di Raja Ampat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lilyk Suranny. (2015). Peralatan dapur tradisional sebagai warisan kekayaan budaya bangsa indonesia (traditional of kitchen equipment as cultural heritage richness of indonesia nation). *Jurnal Arkeologi Papua*, 7:47-62.
- Martina. 29 Agustus 2019. *Pentingnya Memahami Food Cost dalam Bisnis Kuliner dan Cara Menghitungnya*. <https://ukirama.com/en/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya>. Diakses pada 27 April 2021.
- Merinda, Maria. (2016). *Telusur Jawa Timur*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Nur Aidah, Siti, dan Tim Penerbit KBM. 2020. *TATA BOGA Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Jawa*. Jogjakarta: KBM Indonesia.
- Nurlaila, dan Yeni Yulianti. (2017). *Food Service (Tata Hidang)*. Jakarta: Abdiya Tama.
- Puspitasari, Dian. (2019). *Sedep Marem Masakan Cita Rasa Ndeso*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Putri Puspita. 22 Agustus 2018. *Arang, Tradisi Memasak Makanan yang Sengaja Dipertahankan hingga Kini*. <https://bobo.grid.id/read/08922175/arang-tradisi-memasak-makanan-yang-sengaja-dipertahankan-hingga-kini?page=all>. Diakses pada 9 Mei 2021.
- Rachmawati, Eka, dkk. (2021). *Ilmu Dan Teknologi Boga Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Reni. 5 Mei 2018. *27 Makanan Khas Jawa Timur Wajib Dicoba Rasanya Nagih Mas*. <https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-jawa-timur/amp/>. Diakses pada 5 Mei 2021.
- Rufaida. 11 November 2020. *Pangan Segar dan Pangan Olahan*. <https://pertanian.jogjakota.go.id/detail/index/12647>. Diakses pada 6 Mei 2021.

- Sugi Priharto. 17 Maret 2020. *Risiko Usaha: Pengertian, Jenis, Contoh, dan Solusinya*. <https://accurate.id/bisnis-ukm/risiko-usaha-pengertian-jenis-contoh-dan-solusinya/>. Diakses pada 29 April 2021.
- Sugi Priharto. 9 Juni 2020. *Pengertian Biaya Produksi, Contoh, dan Cara Menghitungnya*. <https://accurate.id/akuntansi/pengertian-biaya-produksi-dan-cara-hitung/>. Diakses pada 27 April 2021.
- Supriyadi, dkk. (2016). *Majalah Adiluhung Edisi 11 Wayang, Keris, Batik dan Kuliner Tradisional*. Banten: PT. Daniasta Perdana.
- Tanod, Jemmy. (2019). *45 Makanan Khas Surabaya yang Lezat dan Wajib Coba*. Sulawesi: Greatness Indonesia.
- Tarsisius Budianta. 2019. Mengungkap Kuliner Sehat Berbasis Biodiversitas Indonesia. [Prosiding] Seminar Keunggulan Kuliner Indonesia 2019; Yogyakarta, 4-5 September 2019. Yogyakarta: Perhimpunan Fakultas Teknologi Pertanian UGM Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat UGM. Hlm 126-135.
- Utomo Priyambodo. 8 Maret 2021. *Rawon Dinobatkan sebagai Sup Terenak di Asia, Gulai Cincang Nomor Tiga*. <https://nationalgeographic.grid.id/read/132590888/rawon-dinobatkan-sebagai-sup-terenak-di-asia-gulai-cincang-nomor-tiga?page=all>. Diakses pada 2 Mei 2021.
- Virny Apriliyanty. 9 Desember 2018. *Tips Masak Rawon Enak, Begini Cara Memilih Keluak Untuk Rawon Enak dan Gurih*. <https://sajiansedap.grid.id/read/101255284/tips-masak-rawon-enak-begini-cara-memilih-keluak-untuk-rawon-enak-dan-gurih?page=all>. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Wahyuningsih. (2020). *Pengolahan Makanan Nusantara*. Yogyakarta: Deepublish.
- Widi Hatmoko. 14 September 2015. *Rawon Khas Jawa Timur, Si Hitam yang Menggugah Selera*. <https://merahputih.com/post/read/rawon-khas-jawa-timur-si-hitam-yang-menggugah-selera>. Diakses pada 1 Mei 2021.
- Wijayanto. 16 Desember 2019. *Bebek Sinjay: Kenikmatan Bebek Sambal Pencit Asli dari Pulau Garam*. <https://radarsurabaya.jawapos.com/read/2019/12/16/170344/bebek-sinjay-kenikmatan-bebek-sambal-pencit-asli-dari-pulau-garam>. Diakses pada 5 Mei 2021.
- Zein Sakti. 18 Februari 2019. *Pengertian Makanan Khas Daerah dan Karakteristiknya*. <https://www.awalilmu.com/2017/10/pengertian-makanan-khas-daerah-dan-karakteristiknya.html>. Diakses pada 22 April 2021.
- Ziahazkia. 26 Maret 2017. *Orem-orem*. <https://budaya-indonesia.org/Orem-orem>. Diakses pada 12 Mei 2021.