

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini Wulan, Betrianita, dkk. (2019). Pengaruh pendidikan kesehatan terhadap pengetahuan, sikap dan frekuensi konsumsi jajanan makanan. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 1 (1), 1-13, <https://doi.org/10.31539/jka.v1i1.605> . Diakses pada 22 Mei 2022.
- Ayodya, Wulan. 2015. *Mengolah Ayam*. Jakarta : Erlangga.
- Badri N.U, dkk. (2019) Mutu Saus dengan bahan dasar tomat, wortel dan minyak sawit merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(2). 1-11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1700>. Diakses 16 Juni 2022.
- Dwi Ibnu.(2021). *Fakta Jamur Sebagai Penyedap Rasa* <https://www.zonapangan.com/2021/12/fakta-kaldu-jamur-sebagai-penyedap-rasa.html>. Diakses pada 10 Juli 2022.
- Fibrianti (2019) Upaya Pemahaman Pencantuman Label pada Kemasan Produk Makanan bagi Siswa SMA 12 Semarang: Upaya Pemahaman Pencantuman Label pada Kemasan Produk Makanan bagi Siswa SMA 12 Semarang. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPHI*. 2(1). 1-9 <https://doi.org/10.15294/jphi.v2i1.27743> . Diakses pada 16 Juni 2022.
- Joe, Wulan. 2011. 101++ *Keajaiban Khasiat Kedelai*. Yogyakarta : ANDI.
- Luthfiyyah. (2021). *Tahu Fantasi Gurih Lezat dan Praktis* <https://resepkoki.id/resep/resep-tahu-fantasi/> Diakses 10 Juli 2022.
- Lamusu Darni. (2018). Uji organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1) 9-15. : <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7> Diakses pada 13 Juli 2022.
- Molodysky, Nicholas. 2019. *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia*. Jakarta : Visimedia.
- Makarim Fadhli. (2019). *5 Jenis Garam dan Manfaatnya Untuk Kesehatan*. <https://www.halodoc.com/artikel/5-jenis-garam-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan> . Diakses pada 9 Agustus 2022
- Rahma Bamandhita. (2020). *Kalau Mau Menurunkan Berat Badan, Lebih Baik Makan Tahu Atau Tempe?* <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/tempe-dan-tahu-menurunkan-berat-badan/> Diakses pada 10 Juli 2022.
- Ray Ramadhani. 2017. *Manfaat Ajaib Ketumbar dan Merica*. Yogyakarta : ANDI
- Sarr, Tony. 2017. *Awet muda dan Panjang Umur dengan Vegetarian*. Jogjakarta : Trans Idea Publishing.

- Sholichah Anisah. 2020. *Budidaya Jamur, Aneka Olahan, dan Peluang Usahanya*. Yogyakarta: PUSTAKA BARU.
- Sjoekri, Rima. 2017. *Seni Rasa*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sunarjono, Hendro. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suprpti, Lies. 2005. *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Susilo, Eko, 2017. *Peluang Usaha dari Budidaya Sawi Pakcoy*. Jogjakarta : Literindo.
- Syamsidah dan Suryani Hamidah. 2018. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta : Deepublish.
- Wulandari Risky. 2017. *Manfaat Ajaib Telur*. Yogyakarta : ANDI
- Wijaya, Kirana. 2016. *Kreatif Mengolah Oncom, Tempe & Tahu*. Jakarta : Demedia Pustaka.
- Widiati. (2019) Peran Kemasan (Packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di “mas pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8 (2) 67-76. Diakses pada 16 Juni 2022.
- Yariani dan Arifin. 2019. *Telur dan Pengolahannya*. Bandung : Bitread Publishing.
- Yunitasari, Liska. 2015. *Budidaya Jamur Lingzhi Mudah, Murah, dan Menguntungkan*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.