

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman Sayuran 2021. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>. Diakses pada 6 Agustus 2022 pukul 16.38 WIB.
- [Humas RS UGM] Diniasari, P., Humas Rumah Sakit Universitas Gadjah Mada. (2020). Jajan Sehat Yuk. <https://rsa.ugm.ac.id/2020/01/4731/>. Diakses pada 4 April 2022 pukul 10.53 WIB.
- [KEMENTERIAN PERTANIAN] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Mengenal Tepung Tapioka. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/mengenal-tapioka>. Diakses pada 15 Juni 2022 pukul 10.11 WIB.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2014). Bakso Daging. Jakarta: [BSN] Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2012). Minyak Goreng Sawit. Jakarta: [BSN] Badan Standardisasi Nasional.
- Achmad, dkk. (2011). Panduan Lengkap Jamur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Amalia, I. D. W. (2018). Pengaruh kombinasi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) [skripsi]. Malang: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya.
- Andareto, O. (2015). Apotik Herbal Di Sekitar Anda (Solusi Pengobatan 1001 Penyakit Secara Alami Dan Sehat Tanpa Efek Samping). Jakarta: Pustaka Ilmu Semesta.
- Detik Food. (2019). Di Sini Bisa Ngemil Corn Dog, Jajanan Korea Hits Yang Bikin Kenyang. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4821745/di-sini-bisa-ngemil-corn-dog-jajanan-korea-hits-yang-bikin-kenyang>. Diakses pada 13 Juni 2022 pukul 23.09 WIB.
- Dewi, N. (2019). Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang (Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay). Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Edward, J. (2016). *Bakso Sehat Tahan Simpan & Tanpa Pengawet*. Jakarta: Demedia.
- Elisa. (2013). *Bakso Istimewa (Alami Dan Praktis)*. Surabaya: Linguakata.
- El-Ramady, H., *et al.* (2022). Green Biotechnology Of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus* L.): A Sustainable Strategy For Myco-Remediation And Bio-Fermentation. *Journal Sustainability*, 14:1-21.
- Erlyana, Y., Ressiani. (2020). Perancangan Buku Desain Kemasan “Basic Of Packaging”. *Jurnal Andharupa: Desain Komunikasi Visual & Multimedia*, 6(2):160-172.
- Foster, B. (2019). *Monografi Keunikan Kemasan Bagi Pemasaran Produk Lokal Jawa Barat*. Bandung: Bitread Publishing.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harmayani, dkk. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi Dan Makanan Yang Populer Di Masyarakat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hendrawan, M. S. (2018). *Aplikasi Tepung Putih Telur Sebagai Alternatif Pengenyal Alami Pada Bakso Daging Sapi [skripsi]*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian, universitas Katolik Soegijapranata.
- Hidayati, D. N. (2000). *Analisis Sistem Pemasaran Bawang Daun (Allium fistulosum) Studi Kasus Desa Suka Mulya, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Sukabumi, Propinsi Jawa Barat [skripsi]*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Higman, B.W. (2012). *How Food Made History*. Inggris: Wiley-Blackwell.
- Ihsani, H. Y., Catur, R., & Ramadhano, G. (2020). *Indonesia Memasak: 34 Resep Jelajah Nusantara*. Jakarta: IDN Media.
- Indah, D.R. (2018). *Petunjuk Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Deepublish
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan Dan Pelabelan Pangan*. Malang: AE Publishing.

- Jayadi, Y. I. (2022). Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein. [tempat tidak diketahui]: Guepedia.
- Khusnul. (2019). Teknik Budidaya Jamur Tiram. Surabaya: CV Jakad Media Publishing.
- Kumar, D. (2015). History Of Street Food. <https://worldchefs.org/history-of-street-food/#:~:text=The%20roots%20of%20street%20food,not%20have%20ovens%20or%20hearths>. Diakses pada 13 Juni 2022 pukul 21.53 WIB.
- LingkarKata. (2019). Buku Pintar Tumbuhan. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Lubis, E. R. (2020). Untung Besar Budi Daya Jamur Tiram. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Mada, N.M. (2017). Peluang Usaha Budi Daya Jamur Tiram. Yogyakarta: Salma Idea.
- Mahardika, A. (2017). Untung Berlimpah Dari Budidaya Jamur Tiram (*Bertanam Untuk Pertumbuhan Ekonomi Masa Depan*). Yogyakarta: Shira Media.
- Marhamah, A. N., Santoso, B., & Santoso, B. (2020). Kualitas Air Minum isi Ulang Pada Depot Air Minum Di Kabupaten Manokwari Selatan. *Jurnal Cassowary*, 3(1):61-71.
- Meirillia, TheAsianparent. [tahun tidak diketahui]. Mengenal Sejarah Bakso Dan Kisah Haru Dibalik Pembuatannya. <https://id.theasianparent.com/sejarah-bakso>. Diakses pada 8 Juli 2022 pukul 10.42 WIB.
- Melati, R. R. (2019). Asam, Basa, Dan Garam. [tempat tidak diketahui]: Penerbit Duta.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1):55-66.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen [skripsi]. Mataram: Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.

Mulyandari, Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura. (2021). Budidaya Jamur Punya Potensi Ekspor Tinggi, Permintaan Terus Meningkat. <https://hortikultura.pertanian.go.id/?p=5457#:~:text=%E2%80%9CSayangnya%2C%20saat%20ini%20konsumsi%20jamur,juga%20tercatat%20sebanyak%2033.163%20ton>. Diakses pada 6 Agustus 2022 pukul 13.45 WIB.

Ningrum, A. K. (2015). Pengetahuan Label kemasan Pangan. Malang: Penerbit Gunung Samudera.

Nur, M. & Sunarharum, W. B. (2019). Kimia Pangan. Malang: UB Press.

Nurhayati, D. R. (2020). Kualitas Tanaman Wijen: Berbasis Bahan Organik Di Lahan Pasir Pantai. Surabaya: PT Scopindo Media Pustaka.

Parjimo & Andoko, A. (2007). Budi Daya Jamur (*Jamur Kuping, Jamur Tiram, & Jamur Merang*). Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

Permadi, G. (2007). Pedagang Kaki Lima: Riwayatmu Dulu, Nasibmu Kini!. Jakarta: Yudhistira.

Prasetyo, T. & Medhiatika, N. L. M. V. (2020). Gastronomi Kuliner Peranakan Non-Halal Di Glodok, Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 3(1): 36-45.

Rahardjo, P., dkk. (2021). Minyak Goreng Untuk Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Rahardjo, S. T. (2019). Desain Grafis Kemasan UMKM. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Rahayu, I., dkk. (2011). Panduan Lengkap Ayam. Jakarta: Penebar Swadaya.

Rahayu, S. & Ridawati. (2015). Komoditas Bahan Makanan. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan UNJ.

Rahmat, S. & Nurhidayat. (2011). Untung Besar Dari Bisnis Jamur Tiram. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

Rengga, W.D.P. (2020). Karbon Aktif: Perpanjangan Masa Pakai Minyak Goreng. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

- Sasmitaloka, K. S., Hidayat, T., & Hernani. (2021). The Improvement Of White Pepper Quality Through Fermentation process By *Acetobacter* sp. *Journal International Conference on Green Agro-industry And Bioeconomy: Earth And Environmental Science*, 733: 1-7.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Soemantri, K.P. (2017). Jakarta Street Food. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T. (2013). Teori Dasar Kuliner: Teori Memasak Untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suardana, G. (2020). Inovasi Produk Olahan Garam & Pemasarannya: Kajian Strategi Pemasaran Pada Kelompok Usaha Garam Rakyat (KUGaR) Di Kabupaten Buleleng. Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani.
- Sulaiman, I. (2021). Pengemasan Dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sumbono, A. (2016). Biokimia Pangan Dasar. Yogyakarta: Deepublish.
- Sutomo, B. (2009). Sukses Bisnis Bakso. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyanti. (2010). Panduan Mengolah 20 Jenis Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tarigan, I. L. (2019). Dasar-Dasar Kimia Air Makanan Dan Minuman. Malang: Media Nusa Creative.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1):78-85.
- Thohari, I. (2018). Teknologi Pengawetan Dan Pengolahan Telur. Malang: UB Press.
- Torres-Martinez, B. D. M., et al. (2022). *Pleurotus* Genus As A Potential Ingredient For Meat Products. *Journal Foods*, 11:1-13.

- Wahyudi, N. & Satriyono, S. (2017). *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Walujo, D., Koedijati, T., Utomo, Y. (2020). *Pengendalian Kualitas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Wibowo, S. (2007). *Budi Daya Bawang Putih, Merah, Dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. (2014). *50 Bakso Sehat & Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winata, M. (2009). *Variasi Menu 30 Hari Masakan China*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wind, A. (2015). *Menjadi Kaya Dengan Berbisnis Street Food*. Jakarta: Grasindo.
- Wijaya, dkk. (2016). *Pangan Bermartabat Bagi Kedaulatan Bangsa*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Yusnu, I. N. (2018). *Sukses Budidaya Jamur Tiram*. Jawa Barat: Ilmu Cemerlang Group.
- Yuwono, S. S. & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Malang: UB Press.
- Yuyun A. (2007). *Bisnis Siomay & Pangsit: Membuat, Mengemas & Memasarkan*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Yuyun A. (2007). *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.