

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020). *Teknik Budidaya Udang Vaname Hasilkan Milyaran Rupiah*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Aisyah, Y., Agustina, R., & Yunita, D. (2020, Desember). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna pada Usaha Produksi Bumbu Bubuk Instan “Meurasa” Masakan Khas Aceh. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(3), 297-304.
- Anugrahati, N. A., Natania, & Andrew. (2017). Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 156-163.
- Assagaf, S. A. (2017). Pengaruh Sistem Jarak Tanam Dan Pemberian EM-4 Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Rawit (*Carpsicumfrutescens L.*). *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*, 10, 66-79.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azmi, N. (2021, Agustus 05). *Mengupas Manfaat Cuka Putih yang Baik untuk Kesehatan*. Retrieved from <https://hellosehat.com/https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-cuka-putih/>
- Desain Kemasan Produk: Pengertian, Fungsi dan Prinsipnya untuk Bisnis*. (2022, Februari 10). Retrieved from <https://flexypack.com/https://flexypack.com/news/desain-kemasan-produk>
- Gani, Z. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Malang: Media Nusa Creative.
- Gardjito, M., & Wikandari, R. (2019). *Kuliner Pedas Indonesia – Cita Rasa Nikmat yang Selalu Memikat*. Yogyakarta: NIGHTOON COOKERIES.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana.
- Hadibroto, C. (2017). *Masakan Tionghoa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hambali, E., Suryani, A., & Rivai, M. (2005). *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Padang: Rineka Cipta.

- Jenis Kertas yang Cocok untuk Box Makanan.* (2020, Desember 09). Retrieved from <https://risepack.id/>: <https://risepack.id/rekomendasi-jenis-kertas-untuk-box-makanan/>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lekahena, V. N. (2016, Mei). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*, 9(1), 2-8.
- Lingga, L. (2012). *The Healing Power of Antioxidant* . Jakarta: PT Elex Media Kompitindo.
- Ma'as, A. (2022, Februari Selasa). *Sejarah Wonton, Sup Berkuah Asal Tiongkok yang Menginspirasi Sajian Pangsit Goreng.* Retrieved from [kids.grid.id](https://kids.grid.id/): <https://kids.grid.id/read/473133658/sejarah-wonton-sup-berkuah-asal-tiongkok-yang-menginspirasi-sajian-pangsit-goreng?page=all>
- Medcom. (2022, Mei 04). *Sejarah Wonton, Pernah Dijadikan Media Alternatif untuk Minum Obat.* Retrieved from <https://video.medcom.id/>: <https://video.medcom.id/medcom-lifestyle/zNPmnmEb-sejarah-wonton-pernah-dijadikan-media-alternatif-untuk-minum-obat>
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015, September). Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *INDUSTRI INOVATIF*, 5(2), 1-8.
- Molodysky, N. (2019). *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia.* Jakarta: PT Visimedia Pustaka.
- Morfologi Udang Vannamei, Udang Putih.* (2021, Juni 19). Retrieved from <https://www.kompasiana.com/>: <https://www.kompasiana.com/setyagimurwono9456/60ccdad5bb448613ea00f1e2/morfologi-udang-vannamei-udang-putih>
- Novitasari, L. (2017, Agustus). Apropriasi Kultural, Akulturasi, atau Komodifikasi?Kepentingan Inggris dalam Pengembangan Industri Kari. *Jurnal Analisis Hubungan Internasional*, 6(2), 164-173.
- Nugraheni, M. (2016). *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati.* Yogyakarta: Plantaxia.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan.* Yogyakarta: Plantaxia.

- Nurzaman, G. A. (2016). *Inovasi Kerupuk Pisang Uli*. Tugas Akhir. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Pracaya, I. (2007). *Bertanam Sayuran Organik di Kebun, Pot, dan Polibag*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Purwoko, S. A. (2021, Oktober 27). *4 Manfaat Sehat Tepung Maizena, Salah Satunya Bebas Gluten*. Retrieved from <https://hellosehat.com/>: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-tepung-maizena/>
- Putri, N. H. (2021, Februari 16). *Vinegar Artinya Cuka, Ini Manfaat dan Jenis-jenisnya*. Retrieved from <https://www.sehatq.com/>: <https://www.sehatq.com/artikel/vinegar-artinya-cuka-ini-manfaat-dan-jenis-jenisnya>
- Putri, W. D., & Febrianto, K. (2018). *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: UB Press.
- Rachmawati, E. (2021). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Redaksi AgroMedia. (2008). *Buku Pintar Tanaman Obat – 432 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Sejarah Sup Wonton China, Pernah Dijadikan Alternatif Untuk Orang yang Sulit Minum Obat, Kok Bisa?* (2021, Agustus 18). Retrieved from <https://bolong.id/>: <https://bolong.id/lp/0821/sejarah-sup-wonton-china-pernah-dijadikan-alternatif-untuk-orang-yang-sulit-minum-obat-kok-bisa>
- Septian, J., & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 145-150.
- Sjoekri, R. (2017). *SENIRASA*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sovyani, S., Kandou, J. E., & Sumual, M. F. (2019, Desember). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 74-84.
- Sugiharto, R. T. (2016). *Ensiklopedi Kesehatan Makanan dan Gizi*. Bandung: Lontar Mediatama.
- Suliasih, N., Nurminabari, I. S., & Kusuma, G. R. (2017). Pengaruh Formula Dan Perbandingan Bumbu Serbuk Dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 167-175.

- Sunarmi, Y. I., & Saporinto, C. (2018). *Usaha 4 Jenis Jamur Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Surya, F. (2017). *Boga Dasar Untuk Pembelajaran SMK*. Yogyakarta: INDOPUBLIKA.
- Susana, T. (2003). AIR SEBAGAI SUMBER KEHIDUPAN. *Oseana, Volume XXVIII, Nomor 3, 2003*, 17-25 .
- Syakir, M., Hidayat, T., & Maya, R. (2017, Desember 30). Karakteristik Mutu Lada Putih Butiran dan Bubuk yang Dihasilkan Melalui Pengolahan Semi Mekanis di Tingkat Petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 14*(3), 134-143.
- TIM Bina Karya SMK. (2017). *Ilmu Lengkap Bahan Makanan (Pemilihan, Penyimpanan, dan Pengolahan)*. Yogyakarta: Indoeduka.
- Tim Demedia. (2010). *Sajian Lezat dari Daging Ayam dan Bebek*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Tim Penerbit KBM Indonesia. (2020). *Ensiklopedi Cabai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Tim Penerbit KBM Indonesia. (2020). *Ensiklopedi Wortel Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Warasi, Y. M. (2021, November 19). *Curry Powder vs Garam Masala, Apa Bedanya?* Retrieved from cairofood.id: [https://cairofood.id/curry-powder-vs-garam-masala-apa-bedanya/#Curry\\_Powder](https://cairofood.id/curry-powder-vs-garam-masala-apa-bedanya/#Curry_Powder)
- Widiawati, D., & Komalasari, E. (2020, Maret). Gambaran Tingkat Kepatuhan Membaca Label Pangan pada Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Al Azhar Indonesia. *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI, 5*(3), 151-157.
- Wijaya, S. (2019). *The Secret Of Jamur*. Yogyakarta: Laksana.
- Yulliawati, T. (2016). *Pasti Untung dari Budi Daya Jamur Tiram / Kuping / Merang / Champignon*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yuniar, E. (2018). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.
- Zuhra, C. F. (2006). *FLAVOR (CITARASA)*. Karya Ilmiah. Medan: Universitas Sumetara Utara.

