

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisia, Rizky Sekar. (2015). *Sejarah Bir Pletok Betawi, Tiruan Anggur Barat Tanpa Alkohol*. <https://m.cnnindonesia.com/gayahidup/20150622154243-262-61620/sejarah-bir-pletok-betawi-tiruan-anggur-barat-tanpa-alkohol>. Diakses pada 25 Juni 2022.
- Agustin, S. (2008). *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruh terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Anton, Apriyantono Nurbowo. (2003). *Panduan Belanja dan Konsumsi Halal*. Jakarta: Khairul Bayaan.
- Balai Penelitian dan Konsultasi Industri(BKPI). (2016). *Uji Kandungan Gizi Tepung Bekatul dan Kue Kembang Goyang*. Surabaya
- Fadiati, Ari dan Dedi Purnawan. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offsite.
- Ganie, Suryati N. (2003). *Upaboga di Indonesia Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta: Grafika Multiwarna.
- Giyatmi, dkk.(2018). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. Bogor: IPB Press
- Hakim, Luchman. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hasnelly dan Sumartini. (2011). *Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. Seminar Nasional PATPI.375-379*.
- Hernani, dkk. (2017). *Ekstraksi dan Aplikasi Pewarna Alami Kayu Secang dan Jambal Dengan Beberapa Jenis Pelarut*. Volume 34, No. 2.
- Heryani dan Frista. (2017). *Penggunaan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat*. Journal of Agro-based Industry Vol.34
- Juanda dan Cahyono. (2005). *Wijen : teknik budidaya dan analisis usaha tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Klimchuk, Marianne Rosner, Sandra A. Krasovec. (2006). *Desain kemasan: perencanaan merek produk yang berhasil mulai dari konsep sampai penjualan*. Jakarta: Erlangga

- Muliani, Lila. (2017). *Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian Sebagai Welcome Drink*. Volume 14, No. 02.
- Palupi, Laksmi. (2008). *Garam Beryodium*.
<https://www.google.com/amp/s/creasoft.wordpress.com/2008/09/24/garam-beriodium/amp/>
Diakses pada 26 Juni 2022
- Parthasarathy, V.A., Chempakam, Bhageerathy., Zachariah, T.J., (2008). *Chemistry of Spice*. New York: CABI Publishing
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Foodscience (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Putri, Adelya. (2021). *Manfaat Sagu, Mulai dari Makanan Pokok Hingga Industri Tekstil*.
<http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1370-manfaat-sagu-mulai-dari-makanan-pokok-hingga-industri-tekstil>
Diakses pada 26 Juni 2022.
- Risti, I. (2016). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT, 5(4).
- Rosari, Ave Regina., Duniaji, Agus Selamat., & Nocianitri, Komang Ayu. (2018). *Uji Fitokimia Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium verum Hook.f*) dan Hambatannya Terhadap (*Staphylococcus aureus*)*. Volume 7, No. 4
- Sudaryani, Titik. (2006). *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya
- Sukandar, Dede., Hermanto, Sandra., Amelia, Eka Rizki., & Zaenudin, Muhamad. (2015). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Kapulaga (*Amomum compactum Sol. Ex Maton*)*. Volume 17, No. 2.
- Simamora, Henry. (2000). *Manajemen Pemasaran Internasional*. Jakarta: Salemba Empat
- Tendie, Herbie. (2015). *Rahasia Kitab Tanaman Berkhasiat Obat 226*. Yogyakarta: Octopus Publishing House
- Uhl SR (2000). *Handbook of Spice, Seasonings, and Flavorings*. USA: Technomic Publishing Company, Inc
- Winarno, FG. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.