

DAFTAR PUSTAKA

- Adhie Sathya. (2017). *Asinan Bogor, Kudapan Segar yang Mendunia* <https://www.pegipegi.com/travel/asinan-bogor-kudapan-segar-yang-mendunia/> Diakses pada 20 Juni 2022.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Akademi Kuliner Indonesia (2016). *Kuliner Betawi Selaksa Rasa & Cerita*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Astawan M. (2004). *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Balai Arkeologi Medan, (2009). *Jejak Pangan Dalam Arkeologi*. Seri Warisan Sumatera Bagian Utara No.0409
- Baskara (2010). *Pohon Apel itu Masih Bisa Berbuah Lebat*. Majalah Ilmiah Populer Bakosurtanal 78-82
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Mangga (SNI 01-3164-1992)*. BSN, Jakarta.
- Burhanuddin. (2001). *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*, Yogyakarta: Kanisius.
- Cahyono. (2005). *Budidaya Tanaman Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyono B. (2014). *Teknik Budidaya Daya dan Analisis Usaha Tani Selada*. CV. Aneka Ilmu. Semarang.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 492/menkes/per/IV/2010 tentang *persyaratan kualitas air minum*. Jakarta: Depkes RI; 2010.
- Depree, J. A dan G. P. Savage. (2001). *Physical and Flavour Stability of Mayonnaise*. Food Science and Technology, 12:157-163.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). *Nutrition for foodservice and culinary professionals*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Evangelista, M.T. (2013). *Fusion cooking*. Manila: Philippine Women's University.
- F. and A.O. (FAO), "No Title." <https://www.fao.org/home/en>

- Fajri, A. (2011). *Budidaya Apel (Malus domestica)*. <http://ragam-usahapertanian.blogspot.co.id/2011/11/budidaya-apel.html>. Diakses pada 01 Juli 2022
- Harmayani Eni, Santoso Umar, Gardjito Murdijati (2019). *Makanan Tradisional Indonesia. Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Gadjah Mada University Press
- Haryoto. (1993). *Pengawetan Telur Segar*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Haryanto. E. Suhartini, T. Rahayu E. Dan Sunarjono, H. (2003). *Selada Dan Sawi Organik*. Penebar swadaya. Jakarta
- Hidayat, Nur, Masdiana dan Sri Suhartini. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hubeis Musa & Dewi Kania W (2019). *Kuliner Suatu Identitas Ketahanan Pangan Unik*. PT Penerbit IPB Press
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomi Association.
- Kristanto, F. (2013). *Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon*. Skripsi. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). *Pengolahan dan penyajian makanan*. Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.
- Manners, HI, Buker RS, Smith VE, Ward D, Elevitch CR. (2006). *Citrus (citrus) and Fortunela (kumquat)*. Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Ver 2.1. Traditional Tree Initiative.
- Nafillah, (2015). *10 Jenis Apel Ini Pasti Pernah Kamu Cicipi, Mana Yang Favorit?*. [Online] tersedia di: <https://www.brilio.net/news/10-jenis-apel-ini-pernahkamu-cicipi-kamu-paling-suka-yang-mana-151208r>. Diakses pada 01 Juli 2022
- Oxendford, H.A; W. Hunte, dan R. Mahon. (1995). *Distribution and relative abundance of flyingfish (Exocotidae), in the eastern Caribbean (adult)*. Mar. Ecol. Prog. Ser. Vol 117:11-23.
- Palupi 2008. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: ECG
- Pracaya, (2011) *Bertanam Manga*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rismayanti, D. (2016). *Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang*

Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.

Sarioglan Mehmet (2014). *FUSION CUISINE EDUCATION AND ITS RELATION WITH MOLECULAR GASTRONOMY EDUCATION (COMPARATIVE COURSE CONTENT ANALYSIS)*. International Journal on New Trends in Education and Their Implications July 2014 Volume: 5 Issue: 3 Article: 07 ISSN 1309-6249

Saparinto, C. (2013). *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Soeparno, (1992). *Nutrisi dan Mikrobiologi Susu*. Fakultas Perternakan UGM. Yogyakarta. Diklat

Sudaryani. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta : Penerbit Swadaya.

Syarief, 2009. *Beda Cuka dan Khmir*. <http://halalsehat.com//journal/item>. Diakses pada 06 Agustus 2022.

Veratamala Arinda, (2020). *6 Jenis Makanan yang Mengandung MSG Alami Ini Bisa Bantu Berat Badan Turun*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/umami-adalah-rasa-kelima/>. Diakses pada 21 Juli 2022.

Warsito, Heri., Rindiani., dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Waluyo, S., 1984. *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*, Jakarta. Dewi Ruci Press.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Widiarini Dea Anissa (2019), *Di The Best of Street Food Fiesta 2019, Wisman Serbu Martabak Manis*. <https://travel.kompas.com/read/2019/03/03/095256327/di-the-best-of-street-food-fiesta-2019-wisman-serbu-martabak-manis>. Diakses pada 21 Juli 2022.