

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020a). *Ensiklopedia Tomat: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Jogjakarta: Penerbit Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Aidah, S. N. (2020b). *Tata Boga: Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Indonesia Timur*. Bojonegoro: KBM Indonesia.
- Budidarma, Y. (2022). *Buku Panduan Ilmu Butchery untuk Unggas, Ikan & Seafood*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Chandra, N. E., & Supatman. (2018). Identifikasi Gula Jawa Asli dengan Gula Jawa Campuran Menggunakan Metode Learning Vector Quantization. *Prosiding Seminar Nasional Multimedia & Artificial Intelligence 2018*.
- Ciju, R. J. (2014). *Leaves As Vegetables*. New Delhi: AGRIHORTICO.
- Gardjito, M., Djuwandi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Prenada Media Grup.
- Hariana, A. (2013). *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hermawati, A. H., Puspitasari, E., & Pratiwi, C. D. (2021). *Madu dan Susu Probiotik Sebagai Antibakteri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Jayanata, C. E., & Harianto, B. (2011). *28 Hari Panen Ayam Broiler*. Jakarta: Jakarta Agro Media Pustaka.
- Karter, M., & Larsen, L. (2015). *The Everything Easy Mexican Cookbook*. Mexican: Everything.
- Krisnaningsih, A. T. N. (2017). *Susu Fermentasi Yogurt*. Malang: Tim MNC Publishing.
- Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih-Seri Apotik Dapur*. Yogyakarta: ANDI.

- Lubis, E. R. (2020). *Bercocok Tanam Tomat, Untung Melimpah*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Ningrum, A. K. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Malang: Penerbit Gunung Samudra.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Prawitasari, R. R. D., Sumerta, I. M., Ariani, N. L., Putra, I. K. S., & Jayanti, I. G. N. (2020). *Sepat di Kabupaten Sumbawa Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat*. Bali: Kepel Press.
- Rahmawati, R. (2012). *Keampuhan Bawang Putih Tunggal*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rengga, W. D. P. (2020). *Karbon Aktif: Perpanjangan Masa Pakai Minyak Goreng*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sari, M. K. (2019). *Analisis Kadar Sakarin pada Produk Kecap Manis yang Dijual di Wilayah Tambaksari Surabaya*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa: A Companion to Indonesian Cooking*. Jakarta: Gramedia.
- Subekti, I. (2017). *Panduan Praktis Budidaya Bawang*. Yogyakarta: Shira Media.
- Syailawan, F. (2021). *Diet Itu Mudah Kok*.
- Utama, L. J., & Demu, Y. D. B. (2021). *Dasar-dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Utami, P. (2003). *Sehat dengan Ramuan Tradisional: Tanaman Obat untuk Mengatasi Rematik dan Asam Urat*. Jakarta: Agromedia.
- Yunanto, A. E., Lusiana, S. A., Triatmaja, N. T., Suryana, Utami, N., Yunieswati, W., ... Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Maflahah iffan. (2010) Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa". Embryo Vol. 7 No.1

Piay, S.S., Tyasdjaja, A., Ernawati, Y., & Hantoro, F. R. P. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsium annum L.)*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

