

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, E., & Rusman. (2014). Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo(a)Piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan*, 38(3), 189–196. <https://doi.org/https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v38i3.5255>
- Agustin, F. M. (2021). *Pengaruh Perbedaan Waktu Pembakaran Terhadap Kualitas Kimia Dan Mutu Organoleptik Sate Ayam Ponorogo* [Universitas Brawijaya]. <https://doi.org/0521050197>
- Akmal, I. (2013). *Home Appliances*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan / Alsuhendra & Ridawati*. Jakarta : UNJ Press, 2008.
- Amaliah, M.-G. &. (2012). *Resep Rahasia Turun-Temurun Sumatera, Jawa & Sulawesi* (N. Rosliyani (ed.)). Great Publisher.
- Apriadji, W. H. (2007). *Health Steak: Steak Sehat Cita Raca Kafe*. Gramedia Pustaka Utama.
- Bahar, B. (2003). *Panduan praktis memilih produk daging sapi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Boga, Y. (2008). *Kue-kue Indonesia (Edisi Baru)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Boga, Y. (2015). *Kue-Kue Indonesia: 165 Resep Panganan Populer Nusantara*. Gramedia Pustaka Utama.
- Budi, E. (2011). Tinjauan Proses Pembentukan dan Penggunaan Arang Tempurung Kelapa Sebagai Bahan Bakar. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(4), 14406.
- Dokteranda, T. (2012). *58 QA Seputar Diet, Makanan, dan Suplemen* (Y. dan Ares (ed.); Cetakan I). Penebar PLUS+ (Penebar Swadaya Grup).
- Entris, D. (2012). *Resep Rumahan Rendah Kolesterol (Tumisan, Tempe, Tahu, Telur)*. MediaPressindo.
- FatSecret Platform API. (2007). *100 Gram (G) Dada Ayam*. <https://www.fatsecret.co.id>. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/dada-ayam?portionid=50321&portionamount=100,000>
- FatSecret Platform API. (2023). *ABC Kecap Manis*. <https://www.fatsecret.co.id>. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/abc/kecap-manis/1-porsi>

- Gardjito, H., Rhaesfaty, & Swastika. (2017). *Profil, Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Nusantara*. Gajah Mada University Pers, Anggota IKAPI. https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=qYJqDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA6&dq=macam+macam+cabai+merah&ots=UJhqf7ld_M&sig=IBLEY1yJkCuklaLCOkvln4z7w_U
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Krissetiana, H., & Dewi, A. (2016). *Industri Jasa Boga*. Gajah Mada University, PersAnggota IKAPI.
- Giancoli, D. C. (2001). *Fisika Jil. 2 Ed. 5* (H. W. Hardani & S. L. Simarmata (eds.); Jilid ke 2). Erlangga.
- Hamdi. (2016). *Energi Terbarukan*. Prenada Media.
- Herawati, H., Sunarmani, & Kamsiati, E. (2017). *Teknologi Produk Gluten Free* (A. M. Saari (ed.); Cetakan 1). PT Penerbit IPB Press.
- Ilyas, Jatmiko, B., Liu, A. N. A. M., & Widodo, W. (2020). *Buku Ajar Dinamika Partikel*. Media Sains Indonesia.
- Kabul, K. (2018). *Sate Ayam Madura*. Kedutaan Besar Republik Indonesia Di Kabul, Negara Republik Islam Afghanistan. <https://kemlu.go.id/kabul/id/read/sate-ayam-madura/397/information-sheet>
- Kamajaya. (2007). *Cerdas Belajar Fisika*. PT Grafindo Media Pratama.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Yosfi, Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- LEAN, M. E. J. (2013). *Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan* (N. Nilamsari, A. Fajriyah, D. Prasetyo, & Setyaningrum (eds.); EDISI KE7). Yogyakarta Pustaka Pelajar.
- Lestari, D. A. (2021). *Mengonsumsinya, Apakah Makan Sate Sehat? Ini Kandungan Gizi dan Tips Aman*. <https://Hellosehat.Com>. <https://hellosehat.com/nutrisi/tips-makan-sehat/makan-sate/>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.); Cetakan Ke). PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Mismail, B. (2011). *Dasar Teknik Elektro Jilid 3*. Universitas Brawijaya Press.
- Nugroho, A. (2021). *Rancang Bangun Alat Pemanggang Sate Berbasis Arduino* [Universitas Muhammadiyah Ponorogo]. <http://eprints.umpo.ac.id/id/eprint/7903>

- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Purwaningsih, E. (2007). *Manfaat Bawang Putih*. Ganeca Exact.
- Putri, N. T. (2022). *Manajemen Kualitas Produk Dan Jasa*. Andalas University Press.
- Putro, S. W. (2014). Pengaruh Kualitas Layanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Konsumen Restoran Happy Garden Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 2(1), 1–9. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/1404>
- R.A. Rihastuti, S. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM PRESS.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara -Sejarah Makanan Indonesia* (C. H. & W. Retna (ed.)). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhani, E. Y. (2021). *Pengaruh Perbedaan Waktu Pembakaran Terhadap Kualitas Sate Ayam Ponorogo Ditinjau Dari Kadar Air, Ph, Whc, Dan Total Plate Count* [Universitas Brawijaya]. <https://doi.org/0521050232>
- Rasyaf, M. (2012). *Panduan Beternak Ayam Pedaging*. Niaga Swadaya.
- Rosyadi, M. T., & Mahbubi, A. (2015). *Optimasi Rantai Pasok Komoditas Utama Daging Halal Nasional Menuju Indonesia Sebagai Pusat Pangan Halal Dunia* (Raswan (ed.)). Cinta Buku Media.
- Sandjaja, B., & Heriyanto, A. (2011). *Panduan Penelitian Edisi Revisi* (D. Haryanto (ed.)). Prestasi Pustaka Publisher.
- Santosa, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat* (M. S. P. Prabowo & P. M. Sari (eds.); Cetakan Ke). Gajah Mada University Pers, Anggota IKAPI, Anggota APPTI.
- Sanusi, M. (2008). *Kreasi Desainproduk, Distro-fashion3d+cd*. Elex Media Komputindo.
- Saripudin, A., K, D. R., & Sunggana, A. (2007). *Praktis Belajar Fisika* (A. Suganda (ed.)). PT Grafindo Media Pratama.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.

- Soekarto, P. E. D. S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. PT Penerbit IPB Press.
https://books.google.co.id/books?id=wUovEAAAQBAJ&hl=id&source=gbs_navlinks_s
- Solehatin, & Anam, C. (2020). *E-Deteksi Kematangan Buah Jeruk Banyuwangi Menggunakan Metode KNN Berbasis Android*. Deepublish.
- Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Tahir, M. (2020). *Kuliner Sambal Ikan*. Deepublish.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Briliannita, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM.
- Suyanti. (2007). *Membuat aneka olahan CABAI* (A. Anggara (ed.); I). Penebar Swadaya.
- Taufik, C. (2006). *Keamanan Mengonsumsi Sate Kambing Ditinjau dari Aspek Pemanasan dan Tingkat Cemar Mikroba di Kotamadya Jakarta Timur*. Institut Pertanian Bogor.
- Tim Dapur Kita. (2011). *Hidangan Lezat Sate Nusantara* (Yuki Anggia Putri (ed.); Esensi). Penerbit Erlangga.
- Wahyuni, N., Asfar, I. T., Asfar, I. A., M. Safar, A., & Mawar Sari, R. (2020). *Buku Panduan Pendirian Usaha Briket Cangkang Kemiri*. Media Sains Indonesia.
- Winarno, F. G. (2023). *GARAM NUSANTARA: Garam Meja dan Garam Gurih*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, B. (2018). *Pengaruh Lama Pembakaran Dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kempukan, Kadar Protein, Lemak, Dan Kadar Air Sate Daging Kambing* [Universitas Brawijaya]. <https://doi.org/SKR/FPT/2018/266/051805031>