

## DAFTAR PUSTAKA

- Alpindo, A. (2018). Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam Dan Bahan Penstabil. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37676/Agritepa.V3i2.529>
- Alsuheindra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amertaningtyas dan Firman. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. Deepublish.
- Arsyad, R., Asikin, A. N., & and Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen Terhadap Kaldu Bubuk Dari Kepala Udang Windu (*Penaeus Manodon*) Dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi}. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124–130.
- BACHRIANY, I. S. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* Forme Typical) Terhadap Kualitas Roti Manis. *Universitas Negeri Jakarta*.
- Bosland, P. W., & Votava, E. J. (2012). *Vegetable and Spice Capsicums*. CABI (Centre for Agriculture and Bioscience International).
- Campbell, R., & and Heyer, L. (2014). *Statistics for Biologists*. Cambridge University Press.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food* (New Edition). Oxford University Press.
- Dornenburg, A., & Karen Page. (1996). *Culinary Artistry*. John Wiley & Sons.
- Dwi S. Sunyoto. (2013). *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Edi Riadi. (2016). *Statistika Penelitian (Analisis Manual dan IBM SPSS)*. Andi Offset.
- Effendi, S., & Singarimbun, M. (1989). *Metode Penelitian Survei*. LP3ES 1989.
- Fasha, F. Y. (2022). Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse yang Menggunakan Cokelat Compound dengan Cokelat Couverture. *UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA*.
- Haras, M. S., Assa, J. R., & and Langi, T. (2017). Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) pada variasi suhu dan waktu penyeduhan. *Cocos*, 1(6).
- Heny Herawati. (2008). PENENTUAN UMUR SIMPAN PADA PRODUK PANGAN. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27.
- Krisdianto, L. D. (2018). *Sambal Spesial Rasa Pedas Khas Nusantara Lia Djoen Krisdianto TITIKBACA*. AJARMASAK.

- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis [accelerated shelf-life testing of biscuits using a critical moisture content approach]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21.
- Kusumayadi. (2013). *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. IPB Press.
- Lemgang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Pharmacon*, 5(4), 2302–2493.
- Linda Carolina Brotodjojo. (2009). *Sambal: The Spice Sauce of Indonesia*. Marshall Cavendish Cuisine.
- Mahdiyah, & Muliawati, N. N. (2014). *Statistik pendidikan*. Bandung Remaja Rosdakarya.
- Maku, M. (2013). Penentuan Umur Simpan Kripik Pisang Keju Gorontalo dengan Pendekatan Kurva Sorpsi Isotermis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2), 13–19.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2). <https://doi.org/10.17509/Boga.V8i2.21956>
- Massimo Montanari. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (Revised Edition). Scribner.
- Meronda, R. (2008). Bahan Tambahan Makanan Antioksidan dan Sekuesteran. *Jurnal Fakultas Farmasi. Makassar: Universitas Hassanudin*, 3(2), 11–15.
- Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia* (Cetakan Pertama). PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI.
- Murdijati Gardjito. (2019). *Kuliner Cita Rasa Pedas Indonesia Forum Komunikasi Kuliner Indonesia (Forkomkulindo)*. Nighthoon Cookeries.
- Rahayu, E., & Berlian, I. W. (2004). *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press.
- Resti. (2017). *Minyak Zaitun: Khasiat dan Penggunaannya*. Pustaka Ilmu.
- Rosato, S. F. (2017). *Olive Oil: A Global History*. Reaktion Books.
- Saraswati, K. G. S. (2018). Penjaminan mutu dan keamanan pangan produksi sambal goreng ampela hati ayam di catering Semarang melalui penyusunan rancangan HACCP. *Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang*.
- Sastrapradja, S. (2003). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Kanisius.
- Savitri. (2008). *Teknologi Pengolahan Pangan*. IPB Press.
- Shalsabilah, L., Telisa, I., & Others. (2022). Daya Terima Dan Analisis Nilai Gizi Snack Bar Tinggi Serat Sebagai Makanan Selingan Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2. *Temu Ilmiah Nasional Persagi*, 4, 131–140.

- Sjoekri, R. (2017). *Senirasa: Teman Resep Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S. T. (2013). Teknologi penanganan dan pengolahan telur. *Alfabeta. Bandung*, 210–211.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhardjo. (2003). *Pengantar Ilmu Pangan*. Bumi Aksara.
- Umar Husein. (2007). *Metode penelitian untuk skripsi dan tesis bisnis*. RajaGrafindo Persada.
- Wahyuni, N. and others. (2022). Implementasi Fusion Food Pada Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1), 44–51.
- Winamo, F., & Koswara, S. (2002). *Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahan*. M-Brio Press.
- Wirakusuma, E. S. (2005). *Telur: Komposisi, Pengolahan dan Manfaatnya*. Bumi Aksara.
- Wiryani, A. E., Artanti, G. D., & and Kandriasari, A. (2024). Persentase Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 3(1), 240–248.
- Yuwanti, S., & Amaliyanti, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Oleoresin Cabai Merah Dan Jenis Minyak Terhadap Karakteristik Mayones. *Jurnal Hasil Penelitian Universitas Jember*, 1(1), 25–34.