

DAFTAR PUSTAKA

- Aba Lara Xaverius Fransiskus. (2023). *Pengantar Ekonomi Mikro Teori Dan Pembahasan* . Uwais Inspirasi Indonesia .
https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Ekonomi_Mikro_Teori_Dan_Pembahasan/Xg-4EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&kptab=overview
- Anita Chu. (2014). *Field Guide to Candy* . Quirk Books .
- Ariffien. (2022). *Teknik Agribisnis Sapi Perah*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Christopher Andrian (2023, Oktober 25). *Mengenal Jenis-Jenis Susu yang Biasa Dikonsumsi dan Cara Pengolahannya* .
https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/jenis-jenis-susu#mcetoc_1h59gkm6d3h2.
- Yoyo Sudaryo, Nunung Ayu Sofiati, R. Adam Medidjati, Ana Hadiana. (2019). *Metode Penelitian Survei Online dengan Google Forms*. Andi Offset .
- Gardjito Murdijati. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ghifari, H. S., & Utaminingrum, F. (2022). *Klasifikasi Kualitas Minyak Goreng berdasarkan Fitur Warna dan Kejernihan dengan Metode K-Nearest Neighbour berbasis Arduino Uno* (Vol. 6, Nomor 7).
<http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Hambali Erliza, A. S. M. R. (2007). *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta* . Penebar Swadaya Grup .
- Hartesi, B., Ikhwansyah, I., & Soyata, A. (2021). Modifikasi Pati Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa* l. Var. *Glutinosa*) Secara Pregelatinasi dengan Perbandingan Pati dan Air (1:1,25). *Majalah Farmasetika*, 6(5), 409. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.36192>
- Hendara Adrian. (2016, Desember 30). *Mochitsuki, Tradisi di Jepang Membuat Mochi Untuk Menyambut Tahun Baru* .
[Japanesestation.com.
 https://japanesestation.com/culture/tradition/mochitsuki-tradisi-di-jepang-membuat-mochi-untuk-menyambut-tahun-baru](https://japanesestation.com/culture/tradition/mochitsuki-tradisi-di-jepang-membuat-mochi-untuk-menyambut-tahun-baru)
- Jayadi Indah. Y. (2022). *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein* . Guepedia .
- Kurniawati Desi Adelya. (2023). *Pengembangan Produk Pangan : Rancangan Penelitian dan Aplikasinya* . UB Press.

- Lily T. Erwin. (2021). *Kue Mini Gluten Free dari tepung hunkwe dan Sagu* . Gramedia Pustaka Utama .
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)* (Vol. 8, Nomor 2).
- Raditrini. (2017). *50 Resep Kue Lezat Tanpa Oven* . Demedia.
- Sari Milenda Annisa, Melani Vitria, Novianti Anugrah, Dewanti Purwara Lintang, & Sa'pang Martien. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* I), Puree Kacang kedelai (*Glycine max*), dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (Vigna radiata I), Puree Kacang kedelai (Glycine max), dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*, 10, 49–60.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review* (Vol. 5, Nomor 2).
- Tauhidiah, L., & Ismawati, R. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Dan Proporsi Cairan Terhadap Sifat Organoleptik Kue Kembang Goyang* (Vol. 8, Nomor 2).
- Titan Baking. (2019, Agustus 20). *Manfaat dan Olahan Tepung Hunkwe* . Titanbaking.com . <https://titanbaking.com/articles/manfaat-dan-olahan-tepung-hunkwe>
- Waluyo Eko dkk. (2021). *Inovasi Dan Pengembangan Produk Pangan* . UB Press.
- Zulkarnain Deki, Fitriyaningsih, La Malesi, Kurniawan Widhi, Isnaeni Dhian Purnaning, & Libriani Restu. (2021). *Prosiding Seminar Nasional Inovasi dan Teknologi Peternakan 2022*. Universitas Halu Oleo Press.