

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, A. R., & Rahmawati, F., A. (2021). Pemanfaatan umbi talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schoot) sebagai bahan pembuatan tarogi (talas onigiri) dengan isian sambal cakalang daun kemangi. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Andiny, P. d. (2014). Daya terima kelompok vegetarian terhadap dendeng nangka muda dengan penambahan bumbu rendang, opor dan ayam goreng bandung. (Universitas Negeri Jakarta).
- Andrika, J. (2020). Pengaruh harga dan kualitas produk gula merek gulaku terhadap minat beli konsumen. *skripsi*.
- Cahyono, M. A. (2015). Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Dahmayani, A. (2020). Minat mahasiswa program studi bahasa dan kebudayaan jepang universitas darma persada terhadap onigiri (khususnya mahasiswa angkatan 2016/2017 dan 2017/2018
- Dewi, A. K. (2015). .Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (spray dryer) terhadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (coconut milk powder. Dewi, A. K., & Satibi, L. (2015). *Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (spray drye**Jurnal Konversi*.
- Dwi Rahayu, M. d. (2016). Perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. (Universitas Negeri Jakarta).
- Gusti. (2022). Pengaruh variasi campuran udang rebon kering (*mysis relicta*) pada pembuatan dim sum ikan patin sebagai alternatif kudapan tinggi zat besi pencegah anemia untuk remaja putri ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar zat besi.
- Kesti, A. T. (2019). Onigiri sorgum tuna balado (astudo) sebagai main course rendah gluten pengganti beras. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Mahdiyah, D. I. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi, B. (2018). Pengenalan onigiri dan proses pembuatanya. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Nisrina, B. F., & Aprialdi, M. A. (2023). Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah. *Jurnal Pangan Halal*, 5.

- Putri, N. (2018). Pengaruh penambahan beras ketan putih pada pembuatan sushi roll beras hitam terhadap daya terima konsumen (Universitas Negeri Jakarta).
- Rahmadani, D. P. (2023). Gambaran kadar protein daging ayam berdasarkan waktu dan tempat penyimpanan di freezer. .
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Rahwanda, F. &, & Mulyatiningsih, E., R. (2021). Pengembangan onigiri dengan substitusi beras singkong. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Rizkyyani, P. K., & Triasih, , K. H. (2020). Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas mayonnaise.
- Sjoekri, R. (2017). *Buku senirasa (teman resep masakan Indonesia)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suryani, I. A. (2018). Formulasi cookies tersubstitusi bekatul inpara (oryza sativa L) dan ketan putih (oryza sativa glutinosa) serta analisis kandungan gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*.

