

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan. UNJ Press.
- Astawan, M., & Suhandi, I. (2013). Jangan takut makan enak: sehat dengan makanan tradisional. Penerbit Buku Kompas.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Febby, M. P. (2021). Standarisasi Resep Randang Daging Beserta Bahan Tambahan Pangan di Kota Padang Panjang. Universitas Negeri Padang.
- Hartono, V. A. (2023). Implementasi Generave Method pada Pengembangan Desain Kemasan Bakpia Khas Yogyakarta. *serenade*, 1.
- Jayadi Indah. Y. (2022). Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi Dan Protein .GUEPEDIA.
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian mutu ikan tongkol (*euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75-84.
- Melda, M., Arini, E., & Yulinda, A. T. (2020). Pengaruh Keragaman Produk, Cita Rasa Dan Citra Merek Terhadap Keputusan Pembelian.(JEMS) *Jurnal Entrepreneur Dan Manajemen Sains*, 1 (2), 143–149.
- Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bhratara. Jakarta
- Rahayu, W. P. , N. S. , & Widyanto. R. (2019). Evaluasi Sensoris. Ed ke-2.
- Rahayu, D. (2016). Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Ramadhan, M. (2021). Metode Penelitian (AA Effendy. Cipta Media Nusantara).
- Setiawan, G. Z., Priatini, W., & Bridha, R.L. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*.
- Singapurwa, N. M. A. S., Gunam, I. B. W., Triditanakiat, P. C., Janurianti, N. M. D., Parta, I. M. G. A., & Wahyuni, P. D. (2023). The testing of photochemical compounds, antioxidant activities, and antibacterial activities of “Sambel Matah” composition from Bali. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 86-99.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal*, 1(02), 1-4.

- Widagdo, A. K. (2019). Teknologi Pengolahan Samosa Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Received Power and Samosa Nutrition Substance With Addition Of *Moringa Oleifera*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian| Volume, 16(3), 123-128.
- Wijaya, Willy. 2017. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, Vol. 5 No. 2.

