

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Yati. 2008. FOCUS GROUP DISCUSSION (DISKUSI KELOMPOK TERFOKUS) SEBAGAI METODE PENGUMPULAN DATA PENELITIAN KUALITATIF. Jurnal Keperawatan Indonesia, Volume 12, No. 1, (Hal: 58-62). Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/110859-ID-focus-group-discussion-diskusi-kelompok.pdf>
- Akbar, Hairil., Hamdani, Nur., Sarman., Paundanan, Matius. 2021. PENGETAHUAN IBU BERKAITAN DENGAN PENGGUNAAN GARAM BERYODIUM DI TINGKAT RUMAH TANGGA DI DESA MUNTOI KECAMATAN PASSI BARAT. Infokes: Info Kesehatan. Vol. 11, No 2. P-ISSN : 2087-877X, E-ISSN : 2655-2213. Diakses dari: <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/view/258>
- Aprilia, Dinda Nira. 2016. PENGARUH HYGIENE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI HOTEL ASTON RASUNA JAKARTA. Jurnal Hospitality dan Pariwisata. Vol. 2, No. 2. Diakses dari: <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata/article/view/906>
- Apriliani, Tenny ., Deswati, Rismutia Hayu. 2020. STRATEGI PENGENDALIAN IMPOR SALMON-TROUT UNTUK KONSUMSI PASAR DALAM NEGERI. Jurnal Kebijakan Sosek KP. Vol. 10, No. 2 (Hal:141-156). Diakses dari: https://www.academia.edu/en/51814158/Strategi_Pengendalian_Impor_Salmon_Tro-ut_Untuk_Konsumsi_Pasar_Dalam_Negeri
- Arhab, Muhamad Faras., Widyanti, Alya Yunita., Yasin, Muhammad Fernanda Alvi., Banowati., Nabila., Noviaty, Veronika., Adhi, Pribadi Mumpuni. 2022. PENGARUH TEKNIK PEMASAKAN DAN WAKTU TERHADAP KARAKTERISTIK TINGKAT KEMATANGAN TELUR AYAM NEGERI. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ). Volume 9, No. 1. Diakses dari: <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/download/5115/2272/22435>
- Aryanta, I Wayan Redi. 2023. Manfaat Ikan Salmon Untuk Kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. Vol. 5, No. 1. e-ISSN: 2657-1064. Diakses dari: <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyakesehatan/article/download/4063/2077>
- Asgar, Ali. 2013. KUALITAS UMBI BEBERAPA KLON KENTANG (*Solanum tuberosum* L.) DATARAN MEDIUM UNTUK KERIPIK. Jurnal Berita Biologi. Vol. 12, No. 1. Diakses dari: https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/515
- Asih, Lestari Dwi., Widyastiti, Maya. 2016. MEMINIMUMKAN JUMLAH KALORI DI DALAM TUBUH DENGAN MEMPERHITUNGKAN ASUPAN MAKANAN DAN AKTIVITAS MENGGUNAKAN *LINEAR PROGRAMMING*. Jurnal Ekologia. Vol.16, No. 1 (Hal:38-44). Diakses dari: <https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/download/61/40>
- Ayupradinda, Bunga F., Ronitawati, Putri., Sitoayu, Laras., Sa'Pang, Mertien., Nuzrina, Rachmanida. 2022. Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa

- Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *Jurnal Nutrisia*. Vol.24, No.1 (Hal: 21-28).
E ISSN: 2614-7165, P- ISSN 1693-945X. Diakses dari:
<https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/view/245>
- Andriyani, D., Nailufar, F., Rahmah, M., Trisniarti, N., & Syafira, S. (2022). Peningkatan Nilai Olahan Ikan dan Partisipasi Aktif Akademisi dalam Gerakan Gemar Konsumsi Ikan di Desa Blang Pulo Kec. Muara Dua Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Ekonomi Dan Sosial (JPES)*, 1(2), 18-26.
<https://ojs.unimal.ac.id/jpes/article/view/9225>
- Badan Pengawas Obat & Makanan (BPOM). 2019. Peraturan Bahan Tambahan Makanan. Diakses dari:
https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf
- Cahyadi, Kadek Duwi., Lestari, Gusti Ayu Dewi., Mustika, I Komang Tri., Estati, Ni Ketut. 2023. Analisis Mutu Minyak Zaitun Yang Diperoleh Dari Buah Zaitun (*Olea eurofaea*) Dan Aplikasinya Sebagai Antikolesterol. *Jamb Jurnal Chemical*. Volume 5, No.1 (Hal: 1-12). P ISSN: 2656-3665, e-ISSN:2656-6834. Diakses dari:<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjc/article/view/16767>
- Styler, C. (2006). *Working the plate: The art of food presentation*. John Wiley & Sons.
https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=RPCIEkMXkA8C&oi=fnd&pg=PP1&dq=Christopher+Styler+2006+culinary&ots=1FncvCyp_G&sig=wKxWOj-CeHADKL_8uyj8G-0Ic7U
- Cahyono, Moh. Andi., Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. PENGARUH PROPORSI SANTAN DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU GADO-GADO INSTAN. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3, No.3 (Hal: 1095-1106). Diakses dari:
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/232>
- Cifci, H., Gok, I., Atsiz, O., & Cifci, I. (2023). Insights into the art of plating in gastronomy: A content analysis of master chefs' perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(2), 238-263.
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2021.1929634>
- Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Pengawas Obat & Makanan. 2022. Kenali & Cermati Informasi Nilai Gizi. Edukasi Nutrisi Seimbang. Diakses dari:
<https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Informasi-Nilai-Gizi.pdf>
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat konsumsi ikan di Indonesia: ironi di negeri bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 12-24.
<http://jppik.id/index.php/jppik/article/view/82>

- Erdem, B., Dogdubay, M., & Sarioglan, M. (2012). The relationship between product innovation and fusion cuisine in food and beverage establishments: A discussion on Turkish cuisine. *Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations*, 213.
https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=9EFo1_YiZykC&oi=fnd&pg=PA213&dq=Erdem+et+al+2012+fusion&ots=m3F_9RHt3d&sig=t_QzlbE1PafwbqNLc29jhhjGpFc
- Fathonah, Bunga Ajeng., Haris, M. Ichsan., Ismanto, Arif. 2021. DAYA TERIMA DAN NILAI SENSORIS STEAK DAGING KAMBING YANG DIRENDAM DALAM EKSTRAK ASAM JAWA DAN BELIMBING WULUH. *Peternakan Mulawarman : Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. Vol. 4, No. 1. e-ISSN 2654 – 2501. Diakses dari: <https://e-journals.unmul.ac.id/index.php/ptk/article/view/5198>
- Febriani, Della Amalia., Darmawati, Adriani., Fuskhah, Eny. 2021. PENGARUH DOSIS KOMPOS AMPAS TEH DAN PUPUK KANDANG AYAM TERHADAP PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI MENTIMUN (*Cucumis sativus* L.). *JURNAL BUANA SAINS*. Vol. 21, No. 1 (Hal.1-10). ISSN: 1412-1638 (p); 2527-5720 (e). Diakses dari: <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/buanasains/article/view/2657>
- Firmansyah, Aulia., Destira, Yana. 2023. Usaha *Food and Beverage Product* Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*. Vol.2, No.5. ISSN: 2828 5271 (online). Diakses dari: <https://journal-nusantara.com/index.php/J-CEKI/article/view/1750>
- Hartiyah, Sri., W.H, Titin Hera. 2022. Pelatihan Pengolahan Kentang Mustofa Istri Petani Kentang Desa Simpangan, Batur, Banjarnegara. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. Vol. 9, No. 1. (Hal: 107 – 111). ISSN(print): 2354-869X. ISSN(online): 2614-3763. Diakses dari: <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/ppkm/article/view/2292>
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di morrissey hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
<https://journal.sgu.ac.id/ijembm/index.php/ijembm/article/view/100>
- Helander, E. H. (2017). *International Marketing: Reentering the Chinese Salmon Market: A Case Study of Leroy Seafood Asa* (Doctoral dissertation, ISCTE-Instituto Universitario de Lisboa (Portugal)).
<https://search.proquest.com/openview/4adc30895d5d264848924c23dedd200d/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2026366&diss=y>
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3, 1-11. <https://link.springer.com/article/10.1186/2044-7248-3-7>

- Lestari, Wilujeng., Komariah, Dr. Kokom. 2019. BUKU SAKU FUSION FOOD Untuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner (ONLINE). Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri: Yogyakarta, Jawa Tengah. Diakses dari: <https://staffnew.uny.ac.id/upload/131405892/penelitian/C38%20Buku%20Saku%20Fusion%20Food.pdf>
- Lidiyawati, Rita., Dwijayanti, Fifi., S, Nurasih Yuwita., Pradigdo, Siti Fatimah. 2013. Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. Jurnal Ilmiah Mahasiswa. Vol. 3, No.1. Diakses dari: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jim/article/view/10865>
- Lutfi., Hafriana, Dwi Utami. 2020. ANALISIS KADAR GLUKOSA PADA KENTANG REBUS (SOLANUM TUBEROSUM) SEBAGAI PENGANTI NASI BAGI PENDERITA DIABETES MELITUS DENGAN MENGGUNAKAN SPEKTROFOTOMETRI. Jurnal Media Laboran. Volume 10, Nomor 1. Diakses dari: <https://uit.e-journal.id/MedLab/article/view/1195>
- Malichati, Annisa Rizky., Adi, Annis Catur. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. Jurnal Amerta Nutrition. Hal: 74-82. DOI : 10.2473/amnt.v2i1. Diakses dari: <https://ejournal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7843>
- Nasution, Mhd. Yusuf., Hasairin, Ashar., Harsono, Tri. 2011. Kajian Keragaman Jenis dan Laju Pertumbuhan Kapang Dalam Acar Limau Katsuri Makanan Masyarakat Melayu. Jurnal Penelitian Sainika. Vol. 11, No.2. ISSN: 1412-2995. Diakses: <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/lemlit/article/download/10213/pdf>
- Nursetiowati, Oki Nursetiowati., Dewi, Kartika. 2023. PENTINGNYA PENERAPAN METODE FIFO DALAM MENINGKATKAN STANDART KUALITAS BAHAN BAKU DI HOTEL. Jurnal Sains Manajemen. Vol. 5, No. 1.e-ISSN: 2685-6972. Diakses dari: <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jsm/article/view/1066>
- Pradana, Vito Arifanto., Jakaria, Ribangun Bambi. 2020. PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU GULA MENGGUNAKAN METODE EOQ DAN JUST IN TIME. Jurnal Bina Teknika. Volume 16, Nomor 1 (Hal: 43-48). Diakses dari: <https://industri.umsida.ac.id/wp-content/uploads/2020/12/PENGENDALIAN-PERSEDIAAN-BAHAN-BAKU-GULA.pdf>
- Rahmayani., Yaumi, Nur., Agustini, Furry. 2017. CARBED (CARROT BREAD) SEBAGAI SAYURAN INSTAN UNTUK ANAK KEKURANGAN VITAMIN A. Jurnal IRONS (Industrial Research Workshop and National Seminar) Politeknik Negeri Bandung. Diakses dari: <https://jurnal.polban.ac.id/proceeding/article/view/708>
- Sundari, Dian., Almasyhuri., Lamid, Astuti. 2015. PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN. Jurnal Media Litbangkes. Vol. 25, No. 4 (Hal: 235-242). Diakses dari: <https://www.neliti.com/publications/20747/pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei>

- Susanto, E., & Fahmi, A. S. (2012). Senyawa fungsional dari ikan: aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).
<http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/78>
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1).
<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/MWS/article/view/151>
- Suseno, Thomas Indarto Putut., Fibria, Nita., Kusumawati, Netty. 2008. PENGARUH PENGANTIAN SIRUP GLUKOSA DENGAN SIRUP SORBITOL DAN PENGANTIAN BUTTER DENGAN SALATRIM TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KEMBANG GULA KAREMEL. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 7, No. 1. Diakses dari:<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/146>
- Triana, Dwik Suwarnata., Darsana, I Made Darsana. 2022. PERANAN SOUS CHEF DALAM MENINGKATKAN KINERJA JURU MASAK DI PADI KITCHEN AYANA RESORT AND SPA BALI. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. Vol. 1, No. 10 (Hal: 2744 -2752). EISSN: 2828-3325. Diakses dari: <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i10>
- Wahyuni, D. U., Yulianti, E., & Widyawati, D. 2022. Government Role and Product Innovation to Cullinary Tourism Center Performance. <https://ijsshr.in/v5i12/Doc/66.pdf>
- Yanti, Delfi. 2019. Upaya *Executive Sous Chef* Dalam Mengoptimalkan Penggunaan Bahan Baku *Ala Carte* Untuk Meningkatkan Kreativitas *Commis* Di *Kitchen* Furaya Hotel Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*. Vol. 5, No. 2. p.ISSN: 2407-800X e.ISSN: 2541-4356. Diakses dari:<https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/382>
- Yoo, Ji Hyun., Kim, Ji Won., Yong, Hae In., Baek, Ki Ho., Lee, Hyun Jung., Jo, Cheorun. 2020. Effects of Searing Cooking on Sensory and Physicochemical Properties of Beef Steak. *Food Sci. Anim. Resour*. Vol. 40, No.1 (Hal:44~54). pISSN : 2636-0772, eISSN : 2636-0780. DOI <https://doi.org/10.5851/kosfa.2019.e80>
- Yuliantini, Emy., Emawati., Kamsiah. 2015. Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal MediaKesehatan*. Vol. 8, No.2 (Hal: 100-204). Diakses dari: <https://jurnal.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id/index.php/jmk/article/download/282/147>