

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar & Sri Usmiati (2016). MODIFIKASI QUALITY OF LOW FAT WHITE CHEESE PRODUCED USING RAW MATERIAL OF MODIFIED MILK. *Buletin Peternakan Vol, 40*(2), 144-156. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v40i2.9085>
- Asmal, A. (2023). ANALISIS KANDUNGAN VITAMIN C DALAM CABAI RAWIT (*Capsicum fructuscens L.*) SECARA IODIMETRI. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 9(2), 44-50. Diambil dari <http://jurnalstikesluwuraya.ac.id/index.php/eq/article/view/187>
- Baba, M., Haya, U., Bunga, J. K., & Tangke, U. (2021). Effect of Fortification of Tuna Fish Bone Flour with Different Concentrations on Calcium Content and Organoleptic Quality of Tuna Fish Porridge Canned. *JURNAL AGRIKAN (Agribisnis Perikanan)*, 14(2), 592-598. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v14i2.887>
- Cahyana, C., & Devi, G. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Gramedia Pustaka Utama. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=mRdIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Cahyana,+C.,+%26+Devi,+G.+\(2015\).+Buku+Pintar+Masak+Hidangan+Kontinental.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=2Ep76HVFzj&sig=sbG0Kp0IGSxjpEj0H-13\\_U3PNyE&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Cahyana%2C%20C.%2C%20%26%20Devi%2C%20G.%20\(2015\).%20Buku%20Pintar%20Masak%20Hidangan%20Kontinental.%20Gramedia%20Pustaka%20Utama.&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=mRdIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Cahyana,+C.,+%26+Devi,+G.+(2015).+Buku+Pintar+Masak+Hidangan+Kontinental.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=2Ep76HVFzj&sig=sbG0Kp0IGSxjpEj0H-13_U3PNyE&redir_esc=y#v=onepage&q=Cahyana%2C%20C.%2C%20%26%20Devi%2C%20G.%20(2015).%20Buku%20Pintar%20Masak%20Hidangan%20Kontinental.%20Gramedia%20Pustaka%20Utama.&f=false)
- Darma, S. B. A. (2021). Pengaruh Garnish dan Kualitas Makanan Pada Hidangan Steak Terhadap Kepuasan Pelanggan di Lakers Restaurant BSB Semarang. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 17(1), 60-66. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v17i1.1155>
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich dengan Penggunaan Ragi Alami dari Jenis Mentimun yang Berbeda. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 855-872. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v3i8.992>
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. Tangerang: Universitas Terbuka. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>
- Kirana, N. (2005). Finger food: kue kecil untuk camilan. Gramedia Pustaka Utama. [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=p0FydJSRkBOC&oi=fnd&pg=PA3&dq=Kirana,+N.+\(2005\).+Finger+food:+kue+kecil+untuk+camilan.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=V-itc5TS-3&sig=RGY\\_PkAYTdIGDhP1w18T09PnRb4&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=p0FydJSRkBOC&oi=fnd&pg=PA3&dq=Kirana,+N.+(2005).+Finger+food:+kue+kecil+untuk+camilan.+Gramedia+Pustaka+Utama.&ots=V-itc5TS-3&sig=RGY_PkAYTdIGDhP1w18T09PnRb4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Laga, A., Muhpidah, M., & Waris, A. (2021). PEMBERDAYAAN PETANI DALAM PENINGKATAN NILAI TAMBAH BUAH CABE MELALUI PENGOLAHANNYA MENJADI ABON CABE. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(1), 157-165. <https://doi.org/10.20956/jdp.v7i1.12561> <https://doi.org/10.20956/jdp.v7i1.12561>

Maria, A. D. (2023). Analisis Dampak Promosi dan Inovasi Menu Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 9(1), 13-20. <http://dx.doi.org/10.35906/jurman.v9i1.1292>

Napitupulu, B. P., & Attoriq, A. (2021). ANDALIMAN SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA SAUCE APPETIZER DI HOTEL JW MARRIOTT MEDAN. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8(2), 44-49. <https://journal.akpardarmaagung.ac.id/index.php/JIAA/article/view/90>

Nursaidha, I., & Mulyatiningsih, E. (2021). Inovasi pengolahan produk pangsit singkong berisi sambal krecek daging cincang. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).

Nastuti, A. W., Hastiningsih, W. T., & Mulia, A. A. (2022). PELAKSANAAN JOB DESCRIPTION CHEF DE PARTIE TERHADAP KELANCARAN OPERASIONAL COLD KITCHEN DI SOLO PARAGON HOTEL & RESIDENCES. *Mabha Jurnal*, 3(1), 41-45.

Permatasari, I., & Kurniasari, L. (2022). Efektivitas Proporsi Bunga Dan Pembuangan Mahkota Bunga Betina Terhadap Produksi Benih Mentimun Jepang Di Dalam Greenhouse. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 1-14).

Pricillia, V., & Sugiyono, S. (2020). IKNIGAYO CANAPE (Produk Olahan Roti Tawar Penambahan Ikan Patin) UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).

Sebastian, T. (2016). Mengenal Fenomenologi Persepsi Merleau-Ponty Tentang Pengalaman Rasa. *Melintas*, 32(1), 94-115.

Setiawan, A. Y. D., Putri, R. I., Indayani, F. D., Widiasih, N. M. S., Anastasia, N., Setyaningsih, D., & Riswanto, F. D. O. (2021). Kandungan kimia dan potensi bawang merah (*Allium cepa* L.) sebagai inhibitor SARS-CoV-2. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 143-155.

Suryanto, I. W., Astuti, N. M. E. O., & Diarini, I. G. A. A. S. (2020). Efektivitas program pelatihan pengolahan hidangan appetizer and dessert pada siswa SMK Pratama Widhya Mandala. *JPPM(Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)(uny. ac. id )*.

Syarif, R. H., Tangke, U., Daeng, R. A., & Usman, H. (2023). Penentuan Umur Simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Rica-Rica Dalam Kemasan Kaleng. *JURNAL SAINS SOSIAL DAN HUMANIORA (JSSH)*, 3(1), 33-44.

Syukur, M., & Azis Rifianto, S. P. (2013). *Jagung manis*. Penebar Swadaya Grup.

Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). PENGOLAHAN DAN VARIASI APPETIZER PADA SAAT BREAKFAST TERHADAP KEPUASAN TAMU DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER SOLO. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 1-6.

YuliningtyasA., SantosoH., & SyauqiA. (2019). Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 4(2), 1-6. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v4i2.139>

