

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Agus Widarjono. 2009. *Ekonometrika Pengantar dan Aplikasinya*. Yogyakarta, Edisi ketiga EKONISIA
- Arief Wylis Ratna, Yani Alvi, Asropi, Dewi Fatma. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda*. Banjarbaru.
- Anonim. 2015. <http://masaindonesia.blogspot.com/2015/01/siomay-bandung-siomay-adalah.html>. (diakses pada 14 februari 2019)
- Anonim. 2014. <http://www.ayobekasi.com/asal-usul-siomay/>(diakses pada 14 februari 2019).
- Antarlina 1993, Munarso dan Mudjisihono 1993, Azman, 2000, Suarni 2005. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. E-journal. (Diakses pada 23 juni 2019)
- Ari maulana. 2018. <https://ramesia.com/tepung-jagung/> (diakses pada 12 februari 2019)
- Ayu.2018. <https://ukirama.com/blogs/faktor-faktor-yang-menentukan-harga-jual-suatu-produk-hasil-produksi>. (diakses pada 16 juni 2019)
- BPOM.RI.2005. PEDOMAN PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN.
- caesarra nur ramadhanny. 2015. <http://www.kerjanya.net/faq/17906-daun-bawang.html>. (diakses pada 15 februari 2019).

Caesarra nur ramadhanny. 2015. <http://www.kerjanya.net/faq/18852-labu-siam.html>. (diakses pada 15 februari 2019)

Christina mayang A. Stj. 2014. *Pengetahuan boga dasar 1*.

dr. kevin adrian. 2018. <https://www.alodokter.com/ketahui-kandungan-gizi-kentang>. (diakses pada 15 februari 2019)

Dinas ketahanan pangan. 2018 <https://sukabumikab.go.id/portal/artikel/1295/10-makanan-pokok-pengganti-nasi.html> (diakses pada 12 februari 2019)

Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press. Universitas Negeri Yogyakarta.

Infotahu. 2013. <https://infotahu.wordpress.com/category/tentang-tahu/>. (diakses pada 15 februari 2019)

I Kadek Putra Yudha Prawira. 2017. PENGETAHUAN GIZI DAN PEMBACAAN INFORMASI NILAI GIZI DALAM MENENTUKAN KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK BISKUIT DAN KUKIS PADA KONSUMEN JAKARTA DAN SEKITARNYA. Tesis. Hal. 5/64

Kokom Komariah. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Kokom Komariah. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Kompasiana. 2016. <https://www.kompasiana.com/megaanggraeni/57fc85c1c623bd9612a2c740/strategi-menentukan-harga-produk-barang-dan-jasa>. (diakses pada 16 juni 2019)

Maemunah, 2001. PENGARUH PENAMBAHAN PUREE LABU SIAM (*Sechium Edule*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus Commersoni*). E-Journal Boga. 4 (3) : 79-84

- Muthohar dan Setyanova, 2004. PENGARUH PENAMBAHAN PUREE LABU SIAM (*Sechium Edule*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus Commersoni*). E-Journal Boga. 4 (3) : 79-84
- Meily rohmatun. 2018. <https://www.hipwee.com/tips/kenalan-yuk-sama-kaldu-jamur-pengganti-micin-berbahan-nabati-yang-nggak-kalah-umami/>. (diakses pada 15 februari 2019).
- Meilisa kusumawati. 2017 <http://www.kerjanya.net/faq/17922-bawang-merah.html>. (diakses pada 15 februari 2019)
- Nissa sholihah. S. 2015. <http://www.kerjanya.net/faq/18120-tepung-sagu.html>. (diakses pada 15 februari 2019)
- Nessianti Apiela. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni)*. Surabaya. Universitas Negeri Surabaya.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY..
- Qanitah, 2012. KAJIAN PEMBUATAN TEPUNG JAGUNG DENGAN PROSES PENGOLAHAN YANG BERBEDA. Jurnal. 2(3) :612-613
- R.A.Supriyono.1991.<https://www.kompasiana.com/lasmidaraseila/563f1c86f77e612609970b17/penentuan-harga-jual>. (diakses pada 23 juni 2019)
- Rahardi et al.1995.https://www.academia.edu/15972563/jurnal_daging_dan_ikan. (diakses pada 15 februari 2019).
- Syaferi, 2001. PENGARUH PENAMBAHAN PUREE LABU SIAM (*Sechium Edule*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus Commersoni*). E-Journal Boga. 4 (3) : 79-84

Sismi yolanda. 2012. MAKANAN SEPINGGAN. Makalah boga dasar. Dikutip dari www.scribd.com. 14 februari 2019

Siti Hamidah. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.

TimKaryaTaniMandiri,2010.<http://www.bbpplembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian%20/499> diversifikasi pangan-olahan-berbasis-jagung-saptoningsih (diakses pada 14 februari 2019)

Tim dapur koki, 2006, aneka bakso, batagor, siomay, Jakarta, Dunia kreasi

Tjiptono. 2018. ATRIBUT PRODUK, HARGA, DAN STRATEGI PROMOSI PENGARUHNYA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN PADA MOBIL TOYOTA VIOS DI PT. HASJRAT ABADI MANADO. Jurnal EMBA 1(4) : 1329-1340

Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kubis>. (diakses pada 15 februari 2019)

Zulfikar.Sy. 2018 <https://merahputih.com/post/read/nasi-jagung-sajian-legendaris-dari-pulau-madura>. (diakses pada 12 februari 2019)