

DAFTAR PUSTAKA

- Afidarmadi (2015). Pengertian Main Course. Diakses dari <http://aridarmadi.blogspot.com/2015/11/arti-dari-appetizer-main-course-dessert.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Astri Paramita Dewi (2009). Landasan Teori Daging Ayam. Diakses dari <http://astriparamithadewi.blogspot.com/2009/12/pengetahuan-bahan-pangan-daging-ayam.html> pada tanggal 12 Februari 2019
- Buku Penelitian UNY. Metode Penelitian. Diakses dari <https://eprints.uny.ac.id/18586/5/BAB%20III%2010416241032.pdf> pada tanggal 12 Februari 2019.
- CF Hardi (2019). Latar Belakang Kwetiau. Diakses dari <http://repository.wima.ac.id/14556/42/BAB%201.pdf> pada tanggal 12 Februari 2019
- Dr. Allert Noya (2018). Manfaat Informasi Gizi. Diakses dari <https://www.alodokter.com/memahami-nilai-nutrisi-melalui-label-produk> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Dunia Pendidikan (2011). Teknik Pengolahan Data Deskriptif. Diakses dari <http://cahayalaili.blogspot.com/2011/05/teknik-pengolahan-data-deskriptif.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Endang Mulyatiningsih (2007). Teknik Teknik Dasar Memasak. Yogyakarta: FT UNY. Rahmawati (2014). Landasan Teori Garnish. Diakses dari <http://sianaksingkong.blogspot.com/2014/02/pengertianjenis-dan-cara-membuat-garnish.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Hafil Zachary (2017). Landasan Teori Pokchoy. Diakses dari <http://hafilzachary.blogspot.com/2013/12/tanaman-pakcoy.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Iwan Saskiawan, dkk (2018). Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Research Gate*. 227-228.
- Kemal Al Fajar (2017). Pengertian Informasi Gizi. Diakses dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/cara-membaca-label-informasi-nilai-gizi-pada-kemasan-makanan/> pada tanggal 12 Februari 2019.

- La Usu, dkk (2016). Pembuatan Mie Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Putih (*ZeaMays L*) dan Sifat Organoleptik. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 135-137.
- Library Binus. Landasan Teori Telur. Diakses dari <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2011-2-01683-HM%20Bab2001.pdf> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Listiawan (2016). Landasan Teori Lada. Diakses dari <http://merawatlada.blogspot.com/2016/06/lada-merica-dan-pengertiannya.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- M Sri (2017). Latar Belakang Jagung. Diakses dari <http://scholar.unand.ac.id/28825/2/BAB%20I.pdf> pada tanggal 06 Februari 2019.
- Maria Alphonsa (2015). Landasan Teori Saus Tiram. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18322-saus-tiram.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Maria Alphonsa (2017). Landasan Teori Kecap Asin. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18326-kecap-asin.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Meilisa Kusumawati (2015). Landasan Teori Bawang Putih. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17920-bawang-putih.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Meilisa Kusumawati (2017). Landasan Teori Tauge. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18388-tauge.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Muh. Syahril (2015). Landasan Teori Bakso Ikan. Diakses dari <http://lakombulo.blogspot.com/2015/06/makalah-pembuatan-bakso-ikan.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Novia Widya Utami. Pengertian Kemasan. Diakses dari <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-kemasan-memengaruhi-keberhasilan-sebuah-produk/> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Nuraini, dkk (2016). Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Melalui Fermentasi. *Argitech*. 160-161.

- OT Handoko 2017. Mengenal Tepung Tapioka, Maizena dan Terigu. Diakses dari <https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Rasslab (2014). Teori Pengujian Komposisi Gizi. Diakses dari <https://www.kaskus.co.id/thread/531f33bb3fcb176c3f8b46a3/agan-tau-cara-pengujian-komposisi-kandungan-gizi-pada-makanan/> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Restu Oktavian (2015). Pengertian Plating. Diakses dari <http://restfoodplating.blogspot.com/2015/03/definisi-plating-dan-presentasi.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Rifky Ari (2013). Pengertian Uji Organoleptik. Diakses dari <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Ririn Indah Lestari. Landasan Teori Kecap. Diakses dari <http://www.academia.edu/18024424/Kecap> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Rochmawati Fita Fitriana (2015). Landasan Teori Kecap Ikan. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18580-kecap-ikan.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Rofiqoh Salsabila (2009). Teknik Pengolahan Masakan. Diakses dari <http://rofiqohsalsabila.blogspot.com/2009/09/teknik-pengolahan-masakan.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Satriya Saputra (2013). Teori Pencampuran. Diakses dari <http://satriyasaputra.blogspot.com/2013/09/pencampuran-mixing.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Setia Rachmatullah (2013). Landasan Teori Garam. Diakses dari <http://garinknowledge.blogspot.com/2013/10/pengertian-garam.html> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Situs Web Belajar Online (2012). Isi Kandungan Tepung Jagung Kuning. Diakses dari <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-jagung-kuning-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.XGEVfIpKjIU> pada tanggal 12 Februari 2019.

- Situs Web Belajar Online (2017). Isi Kandungan Tepung Beras. Diakses dari <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-beras-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.XOqKZKIzbiU> pada tanggal 26 Mei 2019.
- Stoco Blog (2018). Landasan Teori Tepung Maizena. Diakses dari <https://www.stoqo.com/blog/3795/tepung-terigu-tapioka-sagu-maizena-apa-bedanya-4-tepung-ini/> pada tanggal 12 Februari 2019.
- Taufik (2013). Latar Belakang dan Masalah Jagung. Diakses dari <http://digilib.unila.ac.id/1065/2/BAB%20I.pdf> pada tanggal 06 Februari 2019.
- Universitas Sumatera Utara. Latar Belakang Jagung. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/42049/Chapter%20I.pdf;jsessionid=1C1BC29E097D92297B1F7E54BA3CC81E?sequence=5> pada tanggal 06 Februari 2019.
- UNILA. Landasan Teori Minyak Goreng. Diakses dari <https://www.coursehero.com/file/14464965/2-Pengertian-Minyak-Goreng/> pada tanggal 12 Februari 2019.