

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Saerojo. 2017. *Pemetaan Wisata Kuliner Kota Surakarta*. Universitas Negeri Gajahmada. Yogyakarta.
- Angelina. 2012. *Evaluasi Sifat Fisika –Kimia Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Pedangang Makanan Di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru*. Jurnal Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Apriani Ekawati. 2017. *Pembuatan Galantine With Soy Sauce Dengan Substitusi Tempe Benguk*. Yogyakarta.
- Broto, Wisnu dkk. 2017. *Teknologi Penyimpanan Umbi Kentang (solanum tuberosum) var.gm-05 Dengan Rekayasa Pencahayaan Untuk Mempertahankan Kesegarannya*. Bogor.
- Darmayanti L. 2003. *Uji Efektivitas Larutan Bawang Putih (Allium sativum) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Propionibacterium acnes Secara In Vitro*. Skripsi Program Studi Pendidikan Dokter. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah.
- Endang mulyatiningsih, 2013. *Reserc and development*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Endang Mulyatiningsih . 2011. *Riset Terapan*. UNY Press. Yogyakarta.
- Farida Dwi Harjanti. 2012. *Pengembangan Media Interaktif Bumbu Indonesia sebagai Bahan Pengayaan untuk Siswa SMK Jasa Boga*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ika ratna palupi. 2015. *Penggunaan label gizi dan konsumsi makanan*. Hal 2. Universitas Negeri Semarang.
- Julia Kurniawan. 2013. *Studi Kasus Analisis Proksimat, Kandungan Kalori, dan Aspek Keamanan Pangan Minuman Es disekitar Universitas Brawijaya*. Malang .
- Kanisius. 2008. *Garnish Buah dan Sayur (Hiasan pengundang selera)*. Universitas Pendidikan Indonesia. Jawa Barat.
- Kokom Komariah. 2011. *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Khasrad dan Rusdimansyah. 2012. *Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Dengan Perlakuan Stimulasi Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Porgam Studi Peternakan Fakultas Perternakan Universitas Andalas.

- Mutiara Nugraheni, Andian Ari A. 2016. *Lab Sheet Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Nani Ratnaningsih. 2008. *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nani Ratnaningsih. 2005. *Analisis Gizi dalam pengolahan*. Yogyakarta : PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nanang murjanah. 2005. *Pembuatan serbuk pala instan dengan menggunakan alat pengeringan semprot*. Bogor
- Nur aini, Gunawan ijanarko, Budi Sutriawan. 2016. *Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung sorgum yang Diproses Melalui Fermentasi*. Purwokerto.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta. Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwantini. 2008. *Restoran jilid 3 Untuk SMK*. Yogyakarta.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 2016. *Resep dan Menu*. Cv Budi Utama. Yogyakarta.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Biji Sorgum Menjadi Berbagai Produk Pangan. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*. Jalan Dr. Ratulangi No. 274 Maros 90514, Kotak Pos 1173 Makasar.
- Suarni. 2012. *Potensi Sorgum sebagai bahan pangan fungsional*. Balai litbang pertanian. Bogor.
- Safira Puteri. 2017. Diambil pada 4 Februari 2019 dari <https://cairofood.id/perbedaan-lada-hitam-dengan-lada-putih/>
- Usmiati. 2010. *Potensi Bakteriosin dari Lactobacillus sp. Galur SCG 1223 Sebagai Biopreservatif pada Daging Segar*. Badan Litbang Pertanian. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Universitas Negeri Yogyakarta Sites. 2016. Diambil pada Oktober 2018 <http://duhitarizkidarmawan.blogs.uny.ac.id/2017/09/16/hidangan-pokok-main-course/>
- Yuliasari Ramadhani Meutia. 2015. *Standarisasi Produk Kecap Manis Sebagai Produk Khas Inonesia*. Balai Besar Industri AgroJl. Ir. H. Juanda No. 11

Bogor 16122. Jawa Barat. Indonesia.

Yusi Prasetyaningsih. 2018. *Pengaruh suhu dan laju alir pengeringan pada bawang putih menggunakan tray dryer*. Yogyakarta.

Yusi Ramadhani Meutia. 2015. *Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia*. Balai Besar Industri Agro. Bogor