

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan Sri Usmiati. (2016). *Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi dengan Bahan Baku Susu Modifikasi*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor
- Al Mardiyah B. dan Astuti N. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Kelor dan Tulang Ayam Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Jurnal*. Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna, Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubsitisi Labu Kuning. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. 154 Hal.
- Atmoko, T., P., H., & Krestanto, H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Vol. 8(2): 60-69.
- Australian Food Standards Guidelines. (2015). Dalam <https://www.tiara-food.com/6-bahaya-msg-bagi-tubuh-manusia/>
- Badan Diklat DIY. (2013). *Membangun Tim Efektif*. Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa*. Badan POM, Jakarta.
- Biswas, S., Banerjee, R., Bhattacharyya, D., Patra, G., Das, A. K., dan Das, S. K. (2019). Technological Investigation Into Duck Meat and It's Products – A Potential Alternative to Chicken. *World's Poultry Science Journal*, Volume 75.
- Budiman, S., M., & Fitria, S., E. (2018). Analisis Faktor Penghambat Pengembangan Produk Pada UMKM Emping Melinjo di Desa Tuk Kecamatan Kedawung Kabupaten Cirebon. *e-Proceeding of Management*, Vol.5(3): 1-9.
- Choliq, H. 2021. *Membangun Tim Kerja Efektif Dalam Aksi Peningkatan Pelayanan Publik*.
<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13399/Membangun-Tim-Kerja-Efektif-Dalam-Aksi-Peningkatan-Pelayanan-Publik.html>. Diakses pada 22 Juni 2023.
- Faridah, A. (2013). *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Ferlinahayati, Said, M., & Jorena. (2019). Pembuatan Makanan Ringan Dari Herbal Lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, Vol. 7(4).
- Gamage, H.G.C.L, Mutucumarana, R.K., and Andrew, M. S. (2017). Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. *The Journal of Agricultural Sciences*. Vol. 12, No. 3, Pp 172-184.
- Gasilan, et al. (2012.) *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Jakarta.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Hakim, Luchman. (2015). *Rempah-Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitomarmaka, dan Wisata Kesehatan – Kebugaran*. Yogyakarta: Dandra Pustaka Indonesia
- Haque-Fawzi, M. G., Iskandar, A. S., Erlangga, H., & Sunarsi, D. (2022). STRATEGI PEMASARAN Konsep, Teori dan Implementasi. Pascal Books.
- He, F., Kim, H., Hwang, K., Song, D., Kim, Y., Ham, Y., Kim, S., Yeo, I., Jung, T. and Kim, C. (2015). Effect of Ginger Extract and Citric Acid on the Tenderness of Duck Breast Muscles. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(6), pp.721-730. ISSN 1225-8563 eISSN 2234-246X.
- Herliani, L.A. (2013). *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Hijriah, N., M., Filianty, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi Minyak Atsiri Daun Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai Pendukung Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *TEKNOTAN*, Vol. 16, (1): 43-54.
- Holinesti, R. dan Nurhayani. (2020). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1 (2). DOI: 10.24036/80sr31.00.
- Iswarawanti, N., D. et al. (2020). *Keamanan Pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kallas, Z, Vitale, M., Candek-Potokae, M., Lebret, B., Pugliese, C., Cerjak, M., Oliver, M., Tomazin, U., Aquilani, C., & Gil, J. (2018). Are Food Neophobic Consumers Reluctant to Innovative Traditional Pork Products? An Analysis in Six European countries using A Non-Hypothetical Choice Experiment. *30th International Conference of Agricultural Economists*, 634476(634476), 1–24.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Universitas Terbuka. Tangerang.
- Khodjaeva, U., T. Bojnanská, V. Vietoris, O. Sytar & R. Singh. (2013). Food Additives as Important Part of Functional Food. *International Research Journal of Biological Sciences*, 2(4):74-86.
- Kumar, N., dan Sunil, K., S. (2013). Ethnopharmacological Properties Of Curcuma Longa : A Review. *IJPSR*. Vol. 4(1): 103-112.
- Kusworo. (2019). *Manajemen Konflik dan Perubahan dalam Organisasi*. Alqaprint Jatinangor. Sumedang.
- Lampe, R. (2015). *Flavorize: Great Marinades, Injections, Brines, Rubs, and Glazes*. Chronicle Books. San Fransisco.
- Marliyati, et al. (2013). *Ecoculinary tourism in Indonesia. dalam: Teguh, F and Avenzora, R (Eds), Ecotourism and Sustainable Tourism Development in Indonesia*. Ministry of Tourism and Creative Economy, Republic of Indonesia.
- Masyitah, Arief, I., I., Suryati, T. (2016). Kandungan gizi dan Organoleptik Sie Reuboh dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 4(1): 239-245.

- Moulia, M., N., Syarief R., Iriani, E., S., Kusumaningrum, H., D., dan Suyatma, N., E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *PANGAN*, Vol. 27(1): 55 – 66
- Munawaroh, M., H. Rimiyati dan Fajarwati. (2016). *Kewirausahaan untuk Program Strata I. LP3M UMY*, Yogyakarta.
- Nurmalia, R., et al. (2015). *Pemasaran: Konsep dan Aplikasi*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Patriani, Peni. (2020). *Teknologi Pengolahan Daging*, CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O., D., Yudanto, Y., A. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat, *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Vol 2. 450-454.
- Pirstiana, U., & Andjarwati, T. (2018). Menumbuhkan Minat Entrepreneur Agar Mandiri dan Berkarya di Era Digital SMK Sunan Drajat Sidomulyo. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*. Vol 1(1): 18-20.
- Putra, T. G. (2016). Uji Kualitas Daging Bebek yang Beredar Di Nabire. *Jurnal Fapertanak*, Volume 1 No.1. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Satya Wiyata Mandala, Nabire.
- Rahayu, W.,M. (2020). *Hand-Out Matakuliah Uji Inderawi*. Universitas Ahmad Dahlan Press. Yogyakarta.
- Rahardjo, C. R. 2016. Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1 (1) : 1-12.
- Rahmi Unzila, Yunazar Manjang, dan Adlis Santoni. (2013). Profil Fitokimia Metabolit Sekunder dan Uji Aktivitas Antioksidan Tanaman Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC) Dan Jeruk Bali (*Citrus maxima* (Burm.f.) Merr). *Jurnal Kimia Unand* (ISSN No. 2303-3401). Vol 2, No. 2, Hal : 112.
- Rosmiati, Santosa, D. T., & Munawar. (2015). Sikap, Motivasi, Dan Minat Berwirausaha Mahasiswa. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan* VOL.17, 21-30.
- Sara, D., V., Maharani, M., D., D., Oetojo, B., & Rubyasih, A. (2019). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Melalui Diversifikasi Produk Pengolahan Ayam Ungkep di Kecamatan Tanah Sereal Kota Bogor. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*.
- Shadri, S., Moulana, R., Safriani, N. (2018). Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, Vol. 1(3): 371-380.
- Soeparno. (2011). *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Sudarmanto, E., et al. (2021). *Manajemen Konflik*. Yayasan Kita Menulis. Makassar.
- Sunarto dan Subagyo. (2019). *Modul Ajar Kewirausahaan*. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya.

- Susanty, A., Adji, & D., Tafsin, M. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*, Vol. 39(3): 224-232.
- Syaputri, E., R., Selaras, G., H., & Farma, S., A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat-obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang*, Vol. 1, hlm. 579-586
- Tarwendah, I.P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Trisnani, I., Syahrumsyah, H., dan Candra, K. P. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas (*Ananas comocus* L.Merr) Terhadap Sifat Sensoris Daging Itik (*Anas versicolor*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur.
- Vlahova-Vangelova, D. dan Dragoev, S., (2014). Marination: Effect on Meat Safety and Human Health. a Review. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*. 20 (No 3):503-509
- Wahyudi D., & Firmansyah, D. (2020). *Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan dengan R : Preference mapping dan survival analysis. Seri 1 : Evaluasi Sensori* . Universitas Bakrie Press, Jakarta. ISBN 978-602-7989-35-1
- Widyawatiningrum, E. Nur, S., dan Ida, N. C. (2019). Perbaikan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam Kelor. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Pendidikan Politeknik Negeri Jember*. 6 hlm.
- Winarsih, Puji. (2014). Minat Berwirausaha Ditinjau dari Motivasi dan Sikap Kewirausahaan pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Akuntansi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta Angkatan 2011/2012. *Jurnal Publikasi*, hlm 1-13.
- Yacoob, M., N., B., N., & Megantara, S. (2018). Artikel Review: Uji Aktivitas dan Efek Farmakologi Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Farmaka*, Vol. 16(3): 44-54.
- Zarli, S., N., & Holinesti, R. (2022). Analisis Kualitas Nugget Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Keju Cheddar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol. 3(2): 277-283.