

DAFTAR PUSTAKA

- Ainul, Yempita, Effendi. (2014). Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Bung Hatta.
- Agustianto, K., Permadi, M. R., & Oktafa, H. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Amrihati, S. M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan: Kementrian Kesehatan republik Indonesia.
- Arifin, Z. (2011). Evaluasi Pembelajaran. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Aryanta, I. W. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Wudya Kesehatan*.
- BPOM (2015) “Peraturan Kepala badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional”, in. Jakarta: BPOM.
- Cicilia, S., & Nofrida, R. (2020). Transfer Teknologi Pengolahan Daging Bebek. *IJECS: Indonesian Journal Of Empowerment and Community Services*, 1(1), 8-13.
- Ethica, S. N. (2020). *Buku Ajar Teori Kimia Analitik Teknologi Laboratorium Medis*. Yogyakarta: Deepublish
- Firmansyah, A. (2019). Pemasaran Produk dan Merek: *Planning and Strategy*. Jawa Tengah: Qiara Media
- Friska, Riana. Dkk. (2016). Dasar Boga. Universitas Negeri Medan.
- Fridiarty, L. (2016). Pengetahuan Bahan Makanan. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3): 127-137.
- Kasiani. (2019). *Rekonsepsi Penggabungan Yayasan Pendidikan Tinggi dalam Perspektif UU RI No. 28 Tahun 2004 tentang Perubahan Atas UU RI Nomor 16 Tahun 2001 tentang Yayasan*. Disertasi Program Doktor Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Brawijaya.
- Kementrian Kesehatan RI (2013) “Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit”, in. Jakarta.

- Lawasi, E. S., & Triatmanto, B. (2017). Pengaruh komunikasi, motivasi dan kerjasama tim terhadap peningkatan kinerja karyawan. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan (JMDK)*, 5(1), 47–57.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan Kebugaran. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hartati, S. Y dan Balitro. (2013). Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19 (2): 5-9.
- Haryanto M, Rauf RA. (2017). Strategi pengembangan usaha sambal ikan roa pada insudri “Citarasaku” Kelurahan Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. *Agrotekbis*. 5(3), 369–376
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 6, 42–50.
- Indaryanto, F. R., Tiuria, R., Wardiatno, Y., & Zairion. (2018). Ikan Kembung Scombridae: *Rastrelliger* sp: Genetik, Biologi, Reproduksi, Habitat, Penyebaran, Pertumbuhan dan Penyakit (1st ed.). PT Penerbit IPB Press.
- Nailuvary. S., Ani. H. M., Sukidin. (2020). Strategi Pengembangan Produk pada Handicraft Citra Mandiri di Desa tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, dan Ilmu Sosial*, 14(1), 185-193.
- Neto WR, Nurhayati T, dan Suwandi R. (2014). Perubahan mutu daging terang ikan tunayellowfin di perairan teluk tomini propinsi gorontalo. *Jurnal JPHP*. 17(3), 225–232.
- Niswah, C., Pane, E. R. dan Resanti, M. (2016). Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar KM 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi*, 2(2), 121–128.
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food. *Jurnal Manajemendan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43.
- Riana. L. W. (2019). Pengaruh Kerjasama Tim dan Kepuasan Kerja Terhadap Kualitas Pelayanan. *Psikoborneo*, 7(1), 76-82.
- Rifka. (2017). Tata Boga Dasar Untuk Pembelajaran SMK. Yogyakarta: INDOPUBLIKA.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17.

- Sanawiri, B., & Iqbal, M. (2018). *Kewirausahaan*. UB Press.
- Septian, J., & Rahayu, W. P. (2014). Pengetahuan Palabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 145-150.
- Setiawan, R. Y. (2018). Manajemen Strategi Pemasaran KJKS BMT Mandiri Getasan.
- Sharma, Rahul. Mani, Puja. (2012). Effeective and Efficient Team Work: Makes Things Happen More Than Anything Else In Organizations. *International Journal of Social Science and Inter Disciplinary Research*, 1(8): 154-157.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Waluyo, E. dkk. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Warsito Heri, Rindiani, Fafa Nurdyansyah. (2015). Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Yuliati (2016) 'Uji efektivitas ekstrak kunyit sebagai antibakteri dalam pertumbuhan Bacillus sp dan Shigella dysentriae secara in vitro', *Jurnal Profesi Medika*, 10(1): 25-32