

DAFTAR PUSTAKA

- Liu, Z., Lian, J., Yang, J., Lian, D., dan Xie, X. 2020. *Octopus*. XXII(3), 289–298.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., dan Suyatma, N. E. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Ningsih, I. Y. 2018. Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Dawuhan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., dan Wijayanti, W. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 1(3), 147.
- Sait, S., dan Lubis, E. H. 1991. daun jeruk.pdf. *PENGGUNAAN DAUN JERUK PURUT (Citrus Hystrix DC.) SEBAGAI BAHAN PERENCAH UNTUK MI INSTAN*, 8(Agro-based Industry), 31–35.
- Sulistijowati, R., Manteu, S., dan Tahir, M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*.
- Taufik, M., dan Seftiono, H. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi*, 10(2), 123–129.