

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, P. R., Total, S. P., & Laut, T. R. 2018. *PEMANFAATAN RUMPUT LAUT ( EUCHEUMA COTTONII )*. 3(1), 26–36.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurnal*, 1–12.
- Badriyah, lailatul. 2019. Journal of Community Engagement and Employment Education on the Using Of Monosodium Glutamate ( MSG ) In Food and Its. *Journal of Community Engagement and Employment, Vol: 01*, 84–87.
- Budiawan, S. 2020. View of Dimensi Nilai Budaya Terhadap Kualitas Kinerja Dosen.pdf. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 7, 20–24.
- Dwi, F. H., Herfian, M., Trias, M. M., Wahyudi, M. C., & Hasanah, R. 2021. *Studi Etnobotani Minuman Pokak di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo Sebagai Potensi Wisata Kuliner* (Vol. 1, Nomor 2). Universitas Islam Negeri KH. Achmad Shiddiq Jember, Jalan Mataram No.1, Kabupaten Jember, Indonesia.
- Indrasari, S. D., Arofah, D., & Handoko, D. D. 2021. *Volatile compounds profile of some Indonesian shallot varieties* *Volatile compounds profile of some Indonesian shallot*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/746/1/012009>
- Perdangangan, K. 2019. *Februari 2019*.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. 2019. Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 87–93. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139>
- Sma, D. I., Semarang, K., Claudina, I., P, D. R., & Kartini, A. 2018. Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.
- SNI. 2015. Rumput Laut Kering (2690:2015). In *Badan Standardisasi Nasional*.
- Sulistijowati, R., Manteu H, S., & Tahit, M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan* (A. Y. Wati (ed.); Cetakan Pe).
- Suyatma, M. N. M. R. S. E. S. I. H. D. K. dan N. E. 2018. *View of Antimikroba Ekstrak Bawang Putih.pdf* (hal. 55–66).