

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2023. URL : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/sayap-ayam>. Diakses tanggal 1 Maret 2023.
- Anonim. 2023. URL : <https://www.dapurkobe.co.id/chicken-drumstick-saus-manis-pedas>. Diakses tanggal 1 Maret 2023.
- Adnan, A.A.C. 2018. *Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Saus Dasar Continental (Mother Sauce) dalam Mata Kuliah Pengolahan Makanan Kontinental*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Anggitasari, O.S. 2016. *Effect Of Some Kinds Of Commercial Feed On Quantitative And Qualitative Production Performance Of Broiler Chicken*. Buletin Peternakan, 187-196.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3950:2014. *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bilyaro, W., Lestari, D., Endayani, A.S. 2021. *Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan*. Journal of Agriculture and Animal Science. Volume 1, No. 2
- B. Heyman., F. Depypere., C, Delbaere., K. Dewettinck, 2010. *Effect Of Non-Starch Hydrocolloids On The Physicochemical Properties And Stability Of A Commercial Bechamel Sauce*. Journal of Food Engineering. Vol. 99, Issue 2.
- DePetrillo, Lara, d.E.B, Caroline.2008. *Love Food? Can't Cook?* London: Hachette Digital.
- Gozali, S.M. 2020. *Modul Pengolahan Masakan Kontinental*. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan.
- Harmoni, L., Rozi, A., Diansyah, A. 2023. *Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kaki Naga (Drums Stick) Ikan Marlin (Makiara Indica)*. COMSERVA : Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Volume 2, No.12
- Hapsari, Y.T., Kurniawati. 2022. *Perancangan Standar Operasional Proses (SOP) Pada Proses Produksi Frozen Food*. Jurnal Terapan Abdimas. Volume 7, No. 1.

- Hanum, Z., Wanniaty, V., 2015. *Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil*. Jurnal Agripet. Volume 15, No.2
- Hidayati, R., Santoso, H., Pratiwi, D. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein Produk Siomay Sebagai Sumber Belajar Biologi. Prosiding Semnasdik FKIP Universitas Muhammadiyah Metro (pp. 265-283)*. Lampung : Universitas Muhammadiyah Metro.
- Ida S.M.N. 2019. *Pengaruh Cream Biji Lada Hitam (Piper nigrum L.) on Vitiligo Disease*. Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan, Vol. 1, Edisi 3.
- Irawati, I., Juwaedah, A., Nurani, A.S. 2017. *Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Stock, Soup dan Sauce” Pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Volume 6 No. 1.
- Kamal, R., Sufiat, S., A, N.M.Z. 2019. *Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Eskrim Buah Kawista (Limonia Acidissima)*. Media Pendidikan Gizi dan Kuliner. Volume 2 No. 8
- Lestari, A.F. URL: <https://www.fimela.com/food/read/3874741/fungsi-pala-dalam-masakan-penguat-aroma-hingga-penyedap-makanan>. Diakses tanggal 14 Februari 2023.
- Ningsih, Ela Widia. 2019. *Identifikasi Salmonella sp. Pada Mentega Kiloan yang Digunakan Pedagang Terang Bulan di Jalan Pogot Surabaya*. Surabaya : Universitas Muhammadiyah.
- Nizar, E.R. 2014. *Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku*. Chemical Program.
- Noviana, A. 2018. *Pengaruh Lama Simpan Terhadap Kualitas Telur Kitosan Edible Coating*. Repository Universitas Brawijaya.
- Rahsel, Y. & Gumanti, M. 2022. *Strategi Pemasaran Cemilan Keripik Pisang Melalui Media Online Instagram*. Co-Creation : Jurnal Ilmiah Ekonomi Akutansi dan Bisnis, 1 (1), 1-5.
- Rita, H. *Pendugaan Umur Simpan Bubuk Daging Buah Pala (Myristica fructus) Menggunakan Metode Arrhenius*. Lampung : Universitas Lampung.
- Sidik, F., Prayitno, A. 1979. *Desain Elementer*. Yogyakarta : STSRI. “ASRI”
- Suwarto, Octavianty, Y., Hermawati, S. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tasic, T.A, Jokanovic, M., Dzinic, N., Tomovic, V., Savatic, S., Ikoncic, P., Šojić, B. 2011. *Effect Of Ground Paprika And Its Oleoresin On Marinated Chicken Breast Meat Quality*. APTEFF, 55-62.

- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 66-73.
- Vasthi, N.A., Setiadi, V.S. 2020. *Analisis Elemen Visual Pada Poster Film "Gundala" (2019)*. 2020. Prosiding Konferensi Mahasiswa Desain Komunikasi Visual 2020. Jakarta : Universitas Trisakti.
- Wang, B. 2022. *Investigating the Effect of Cooking Temperature and Cooking Time on the Thickening Ability, Absorption of Oil, Thermal Properties and Microscopic Properties*. URL : <http://hdl.handle.net/1993/36310> Diakses tanggal 2 Maret 2023.
- Wijaya, S. 2019. *Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism*. Wijaya Journal of Ethnic Foods, 6:9.
- Winarni, A. 1993. *Patiseri*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press IKIP.
- Widyaningrum, E., Yati, M.D., Nur, S. 2022. *Peningkatan Mutu Produk Nugget Ayam Kelor Melalui Unjuk Kerja Metode Penggorengan Deep Frying*. Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium. Volume 1, No. 2.
- Yuarini, D.A.A., Putra, G.P.G., Wrasati, L.P., Wiranatha, A.A.P.A.S. 2018. *Karakteristik Minyak Goreng Bekas Yang Dihasilkan di Kota Denpasar*. Media Ilmiah Teknologi Pangan. Volume 5 No. 1
- Zahra, S.L., Dwiloka, B., Mulyani, S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng*. Animal Agriculture Journal. Volume 2, No. 13.