

DAFTAR PUSTAKA

- A. Nurhikmat dkk. 2011. "Pengalengan Makanan Tradisional: Kajian Pengalengan Gudeg Wijilan Yogyakarta, Prosiding Seminar Nasional Perteta". Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Anggaretacitra. 2016. "Pengalengan".
<https://anggaretacitra.wordpress.com/pengalengan/>. 7 Januari 2022
- Anonim. 2017. "Kunjungan Home Industri Gudeg Kaleng Mbak Yayah".
<https://text-id.123dok.com/document/eqo341jjq-pengisian-bahan-ke-dalam-kaleng-pengisian-bahan-ke-dalam-kaleng-ekshausting-ekshausting-adalah-suatu-proses-penghampaan-udara-yaitu.html>. 8 Januari 2022.
- Hamalik, Oemar. 2001. "Proses Belajar Mengajar". Jakarta: Bumi Aksara.
- Hariyadi P., Kusnandar F., Wulandari, N. 2006. "Teknologi Pengalengan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor". Bogor.
- Moh. Nazir. 1988. "Metodologi Penelitian". Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Muchtadi, D. 1995. "Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng". Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muntikah, dan Razak, M. 2017. "Ilmu Teknologi Pangan". Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nurhikmat, Asep dkk. 2015. "Perubahan Mutu Gudeg Kaleng "Bu Tjitro" Selama Penyimpanan" 35(1).
- Saputra, Vernaldi Agriansyah Dwi Saputra dkk. 2021. "Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta" 1(1).

Sobari, Enceng. 2019. “Dasar – Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan”.
Subang, Jawa Barat: POLSUB PRESS.

Swastsha Basu Dan Irawan,”ManajemenPemasaranModern”. Yogyakarta.
Liberty. 2003. Hlm.118

Syarief, R. , Santausa.S., dan St. Isyana, B. 1989. “Teknologi Pengemasan
Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian
Bogor”. Bogor