

## DAFTAR PUSTAKA

- Adry. (2013). *Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan*. Jakarta: Gramedia.
- Alamsyah, A. B. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Ilmiah Abdi Mas Tpb Unram*, Vol. 1 No. 1.
- Amridankanna. (2008). *Budi Daya Udang Vaname Secara Intensif, Semi Intensif, Dan Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
- Amridankanna. (2008). *Budi Daya Udang Vaname Secara Intensif, Semi Intensif, Dan Tradisional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andika. (2020, Juli). Teknologi Pengolahan Samosa Dengan Penambahan Daun. *Litbang Pertanian*, 123-128.
- Cahyono. (2002). Wortel Teknik Budidaya Dan Analisa Usaha Tani. *Kanisius*, 9-19.
- Dailysocial. (2023, 6 23). *Daily Social Id*. Retrieved From Daily Social Id: <https://Dailysocial.Id/Post/Pre-Order-Adalah#:~:Text=Di%20sisi%20lain%2c%20preorder%20juga,Sebelum%20barang%20yang%20dipesan%20tersedia>.
- Damayanti. (2014). Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, Dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Teknologi Dan Kejuruan*, Vol. 37 No. 1.
- Detikfood. (2023). *Detikcom*. Retrieved From Detiknetwork: <https://Food.Detik.Com/Cooking-Tips/D-2208546/Memilih-Minyak-Wijen#:~:Text=Pilihan%20minyak%20wijen%20yang%20asli,Dan%20memberi%20rasa%20gurih%20berlebihan>.
- Emy Yuliantini, E. K. (2015). Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu*, 184-188.
- F. Gray, C. D. (2007). *Manajemen Proyek Proses*. Yogyakarta: Andi.

- Fitra, T. R. (2019). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Retrieved From Proses Pemrosesan Pangan: [https://www.academia.edu/40653806/Proses\\_Pemrosesan\\_Pangan](https://www.academia.edu/40653806/Proses_Pemrosesan_Pangan)
- Gridnetwork. (2018, 5 12). *The Enthusias Hub*. Retrieved From The Enthusias Hub Web Site: <https://bobo.grid.id/read/08682716/Rasa-Pada-Makanan-Ada-5-Jenis-Ternyata-Pedas-Tidak-Termasuk?Page=All#:~:Text=Rasa%20adalah%20rangsangan%20yang%20dapat,Asin%2c%20pahit%2c%20dan%20gurih>.
- Griffin, E. D. (2014). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Erlangga.
- Holycow. (2022, 10 28). *Steak Hotel By Holycow!* Retrieved From 10 Ciri-Ciri Daging Ayam Yang Baik & Segar Untuk Dimasak: <https://www.holycowsteak.com/blogs/story/10-Ciri-Ciri-Daging-Ayam-Yang-Baik-Segar-Untuk-Dimasak>
- Indonesia, F. R. (2019, 3). *Pt. Media Pangan Indonesia* . Retrieved From Pt. Media Pangan Indonesia Web Site: <https://www.foodreview.co.id/blog-5669748-Fungsi-Tekstur-Dalam-Produk-Pangan.html#:~:Text=Tekstur%20merupakan%20sifat%20penting%20pada,Oral%20seperti%20mengunyah%20dan%20mencecap>.
- Kompas. (2021, 2 7). *Kompas.Com*. Retrieved From Kompas.Com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/07/090900775/3-Cara-Pilih-Daun-Bawang-Yang-Bagus-Untuk-Masakan#:~:Text=Kesegeran%20daun%20bawang%20dapat%20dilihat,Dipatahkan%2c%20batangnya%20juga%20terasa%20renyah>.
- Kompas. (2022, 3 2). *4 Cara Pilih Bawang Putih Yang Bagus, Aromanya Kuat Dan Tahan Disimpan*. Retrieved From Kompas.Com: <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/03/111100275/4-Cara-Pilih-Bawang-Putih-Yang-Bagus-Aromanya-Kuat-Dan-Tahan-Disimpan>
- Kompas.Com. (2020, 8 18). *Kompas.Com*. Retrieved From Kompas.Com: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/18/150900775/Apa-Itu-Saus-Tiram-Yuk-Kenali-Bahan-Dan-Nutrisinya>

- Mamasuka. (2022, 6 7). *Mamasuka*. Retrieved From Mamasuka.Com: <https://www.mamasuka.com/id/artikel/ketahui-4-ciri-minyak-goreng-yang-bagus-untuk-kesehatan-dan-rekomendasinya>
- Marianti. (2019, Februari 15). *Ini Manfaat Udang Sesuai Kandungan Nutrisinya*. Retrieved From Alodokter: <https://www.alodokter.com/ini-manfaat-udang-sesuai-kandungan-nutrisinya>
- Maryadi., A. S. (2016). Analisis Usaha Tani Lada Dan Arahannya Pengembangannya Di Kabupaten Bangka Tengah. *Tataloka*, 76-84.
- Murtaningsihdansuryani. (2011). *Membuat Tepung Umbi Dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Medika Pustaka.
- Novita. (2020, Desember 16). *Samosa Bab 1*. Retrieved From Course Hero: <https://www.coursehero.com/file/76415683/Samosa-1docx/>
- Prasetyo. (2021, Juli 12). *Proses Produksi Value-Added Product (Vap) Samosa Dari Limbah Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sp.) Di Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur*. Retrieved From Repository.Unair.Ac.Id: <http://repository.unair.ac.id/id/eprint/108593>
- Pusat, U. S. (2009, Januari 29). *Ensiklopedia*. Retrieved From Ensiklopedia Dunia: <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/pemotongan>
- Putu, A. A. (2012). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Qibtiah, M. D. (2016). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) Pada Pemotongan Bibit Anakan Dan Pemberian. *Jurnal Agrifor*, 15.
- Rahmawati, F. (2013, September). *Staff Uny*. Retrieved From Stafuny.Ac.Id: <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>
- Safan, F. (2010). *Wima*. Retrieved From Wima.Ac.Id: <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/495/5/lampiran.pdf>
- Sarprastp. (2012, November 16). *Mengenal Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Retrieved From Dpkp Diy: <https://dpkp.jogjapro.go.id/baca/mengenal+mocaf+%28modified+cassava%29>

sava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336d  
c22c46e761e6827d31da89400

- Semarang, U. M. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Retrieved From Tekpan.Unimus.Ac.Id: <https://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.Pdf>
- Slurrrp, M. (2023, April 13). *Ht Media Labs*. Retrieved From Ht Media Labs: <https://Www.Slurrrp.Com/Article/Mastering-The-Art-Of-Samosa-Making-Tips-And-Tricks-For-Perfecting-Your-Dish-1681330232501>
- Suprpto, G. (2022). *Unika*. Retrieved From Unika.Ac.Id: [http://Repository.Unika.Ac.Id/28876/2/18.I1.0066-Graciela%20marcellina%20shianita%20suprpto-Bab%20i\\_A.Pdf](http://Repository.Unika.Ac.Id/28876/2/18.I1.0066-Graciela%20marcellina%20shianita%20suprpto-Bab%20i_A.Pdf)
- Thespruceeats. (2023, Januari 1). *What Is Sesame Oil?* Retrieved From Thespruceeats: <https://Www.Thespruceeats.Com/Sesame-Oils-In-Chinese-Cooking-4056391>
- Times, I. (2021, 5 30). *Idn Media*. Retrieved From 7 Tips Memilih Dan Menyimpan Bawang Bombay Biar Lebih Tahan Lama: [https://Www.Idntimes.Com/Food/Dining-Guide/Naufal-Al-Rahman-1/Tips-Memilih-Dan-Menyimpan-Bawang-Bombay#Google\\_Vignette](https://Www.Idntimes.Com/Food/Dining-Guide/Naufal-Al-Rahman-1/Tips-Memilih-Dan-Menyimpan-Bawang-Bombay#Google_Vignette)
- Tjiptono. (2014). *Strategi Pemasaran*. Sleman: Andi.
- Unkris. (2020, Mei 13). *Kecap Asin*. Retrieved From P2k.Unkris.Ac.Id: [http://P2k.Unkris.Ac.Id/En3/3065-2962/Kecap-Asin\\_122831\\_P2k-Unkris.Html](http://P2k.Unkris.Ac.Id/En3/3065-2962/Kecap-Asin_122831_P2k-Unkris.Html)
- Unkris. (2020, Mei 23). *Saus Tiram*. Retrieved From P2k.Unkris.Ac.Id: [https://P2k.Unkris.Ac.Id/En1/3073-2962/Saus-Tiram\\_122478\\_P2k-Unkris.Html](https://P2k.Unkris.Ac.Id/En1/3073-2962/Saus-Tiram_122478_P2k-Unkris.Html)
- Wahyuningtyas, D. (2010, 5 1). Retrieved From Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant: <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/167626-Id-Uji-Organoleptik-Hasil-Jadi-Kue-Mengguna.Pdf>
- Wardani, K. S. (2014, September 3). *Fakultas Teknik*. Retrieved From Universitas Negeri Yogyakarta:

[Http://Eprints.Uny.Ac.Id/29794/1/Kurnia%20setyo%20warnadi%2012511247007.Pdf](http://Eprints.Uny.Ac.Id/29794/1/Kurnia%20setyo%20warnadi%2012511247007.Pdf)

Wibowo. (2007). *Budidaya Bawang; Bawang Putih.Bawang Merah.Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Widarta, W. R. (2017, September 1). *Teknologi Telur*. Retrieved From Simdos.Unud.Ac.Id:

[Https://Simdos.Unud.Ac.Id/Uploads/File\\_Pendidikan\\_1\\_Dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.Pdf](https://Simdos.Unud.Ac.Id/Uploads/File_Pendidikan_1_Dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.Pdf)

*Wordpress*. (2011, Oktober 1). Retrieved From Wordpress.Com:

[Https://Lordbroken.Wordpress.Com/2011/10/01/Proses-Pengalengan-Bahan-Pangan/](https://Lordbroken.Wordpress.Com/2011/10/01/Proses-Pengalengan-Bahan-Pangan/)