

DAFTAR PUSTAKA

- Abidjulu, R. N., Katiandagho, T. M., & Loho, A. E. (2015). PROFIL USAHA NASI KUNING DI KECAMATAN TUMINTING KOTA MANADO (Studi Kasus Nasi Kuning Ci' Ida). *Agri-Sosioekonomi*, 11(3), 63. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.11.3.2015.9876>
- Anonim. 2017. Data Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org>. Diakses pada tanggal 29 Februari 2023.
- Arifiani, R., & Sulandari, L. (2016). Pengaruh Substitusi Puree Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Terhadap Sifat Organoleptik Nasi Kuning Instan. *E-Journal Boga*, 5(1), 248–257.
- Atmarita, A., Jahari, A. B., Sudikno, S., & Soekatri, M. (2017). ASUPAN GULA, GARAM, DAN LEMAK DI INDONESIA: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Gizi Indonesia*, 39(1), 1. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v39i1.201>
- Badan Standarisasi Internasional. 2020. SNI 6128-2020. Beras. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 1992. SNI 3176-1991. Biji Wijen. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2000. SNI 3556-2000. Garam. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. SNI 7953-2014. Kunyit. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 1995. SNI 0004-1995. Lada Putih. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2015. SNI 2690-2015. Rumput Laut. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Babara Dalimunthe, M., L. Panggabean, E., & Azwana, A. (2017). Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Pada Berbagai Media Tanam. *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi Dan Ilmu Pertanian*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.31289/agr.v2i1.1101>
- BSIP. (2023). Sertifikasi Mutu Beras sebagai Pencegah Manipulasi Mutu. *Warta BSIP Pascapanen*.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan

- Tongkol. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54.
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Gahari, R. S. (2019). “OKASAN” Onigiri Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. *Program Kreativitas Mahasiswa - Kewirausahaan*, 1–5.
- Kesti, A. T., & Purwanti, S. (2019). Onigiri Sorgum Tuna Balado (Ostudo) Sebagai Main Course Rendah Gluten Pengganti Beras. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana UNY*.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “ Cookies Santang ” Effect of Coconut Milk and Storage Time To T He Quality of “ Cookies. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Mashuri, M. (2019). Analisis Strategi Pemasaran UMKM Di Era 4.0. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 215–224.
<https://doi.org/10.46367/iqtishaduna.v8i2.175>
- Muchtadi TR.2008 . *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Noviana, F., Trahutami, S., Hesti, E. I., & Rosliana, L. (2018). Jurnal “HARMONI” , Volume 2 Nomor 2, Desember 2018 Departemen Linguistik FIB UNDIP. *Harmoni*, 2, 41–46.
- Nuraini, A., Ibrahim, R., Studi, P., Hasil, T., Diponegoro, U., & Merah, G. (2014). Pengaruh Penambahan Kosentrasi Sumber Karbohidrat Dari Nasi Dan Gula Merah Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Saintek Perikanan*, 10(1), 19–25.
- Putra, Y. (2018). *Keunggulan Penggunaan Rice Cooker dalam Memasak Nasi*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Energi*, 10(3), 89-97.
- Renol, Finarti, Akbar, M., & Wahyudi, D. (2020). MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) PADA BERBAGAI LAMA PENGGORENGAN. *KAUDERNI : Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*, 2(1), 82–89.
<https://doi.org/10.47384/kauderni.v2i1.31>
- Ruhibnur, R., Ketapang, P., & Ketapang, P. (2016). Nugget Dan Kerupuk Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Agromix*, 7(1). <https://doi.org/10.35891/agx.v7i1.706>
- Safitri, N. A. (2020). Tinjauan Pustaka Tinjauan Pustaka. *Convention Center Di Kota Tegal*, 6(938), 6–37.

Shoimi, V. (2021). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44570>

Susanto, B., *et al.* (2020). *Efektivitas Rice Cooker dalam Memasak Berbagai Jenis Beras*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Padjadjaran*, 12(1), 45-52.