

## 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.

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