

## DAFTAR PUSTAKA

- Afilaily, N (2022). Peran Sentra Batik Tulis Dalam Peningkatan Pendapatan Keluarga Perempuan Pengrajin Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri, Kediri). Dikutip Dari : [Http://Etheses.lainkediri.Ac.Id/Id/Eprint/3527](http://Etheses.lainkediri.Ac.Id/Id/Eprint/3527) (Diakses : 14 Februari 2023)
- Apriliansi, P., Haryati, S., & Sudjatinah. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2
- Aryanti, N., Nafiunisa, A., & Wilis, F, M. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Klorofil Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) Sebagai Pewarna Pangan Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol 5 (4), 130
- Asmara, D. (2019). Peran Museum Dalam Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 2(1), 14-15
- Coelestia, A.A.G., & Isodarus, P.B. (2021). Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar Di Pasar Lempuyangan Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Kebudayaan Sintesis*, Vol. 15(1), 2
- Dinsos Kulonprogo. (2022, Mei 12). Tumbuh Kembang Anak Dan Remaja. [Dinsos.Kulonprogokab.Go.Id](https://Dinsos.Kulonprogokab.Go.Id). Dikutip Dari <https://Dinsos.Kulonprogokab.Go.Id/Detail/589/Tumbuh-Kembang-Anak-Dan-Remaja> (Diakses: 8 April 2023)
- Dusturia, N., Hikamah, R.S., & Sudiarti, D. (2016). Efektivitas Antibakteri Bunga Kenanga (*Cananga Odorata*) Dengan Metode Konvensional Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus*. *Bioshell*. Vol 5(1), 326
- Ekayanti, N, L, F., Megawati, F., & Dewi, N, L, K, A, A. (2023). Artikel Review: Pemanfaatan Tanaman Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Sebagai Sediaan Kosmetik. *Usadha: Jurnal Integrasi Obat Tradisional*, Vol 2 (2), 2
- Hadi, A., Wikaya, A., & Faturohman, T. (2009). *Peperenian*. Bandung : Cv Geger Sunten

- Hasniah, H. (2021). Karakteristik Dan Pendapatan Gula Aren Di Desa Bissoloro Kecamatan Bunganya Kabupaten Gowa. (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makasar). Dikutip Dari [https://Digilibadmin.Unismuh.Ac.Id/Upload/18594-Full\\_Text.Pdf](https://Digilibadmin.Unismuh.Ac.Id/Upload/18594-Full_Text.Pdf). (Diakses 2 Juni 2023)
- Hidayat, R.T., Haerudin, D., Muhtadin, T.A.N., & Darpan., Sastramidjaja, A. (2018). Peperenian Urang Sunda. Bandung : Pt Kiblat Buku Utama.
- Hidayat, R. R. (2022, Desember 14). Resep Kue Ladu Khas Dari Tasikmalaya Yang Super Lezat Dan Dijamin Nagih. [Tribunpriangan.Com](https://Priangan.Tribunnews.Com/2022/12/14/Resep-Kue-Ladu-Khas-Dari-Tasikmalaya-Yang-Super-Lezat-Dan-Dijamin-Nagih?Page=1). Dikutip Dari <https://Priangan.Tribunnews.Com/2022/12/14/Resep-Kue-Ladu-Khas-Dari-Tasikmalaya-Yang-Super-Lezat-Dan-Dijamin-Nagih?Page=1>. (Diakses : 31 Maret 2023)
- Jati, P. Z., Hariadi, T., Agustina, S.D., & Setiawan, B.D. (2021). Pengaruh Perendaman Jus Daun Salam *Syzygium Polyanthum* (Wight) Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas, Total Volatile Bases Dan Antioksidan Pada Telur Asin Asap. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (Jutin)*. Vol 4 (1), 31
- Karimah, N., Rosidin, O., & Devi, A.A.K. (2022). Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia Dan Bahasa Inggris. *Jurnal Literasi*, Vol 6 (2), 196
- Kbbi Daring. (2022). Jajan. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Jajan> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Kukus. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Kukus> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Membakar. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Membakar> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Menyangrai. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Menyangrai> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Panggang. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Panggang> (Diakses : 14 Februari 2023)

- Kbbi Daring. (2022). Pengasapan. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Pengasapan> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Rebus. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Rebus> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kbbi Daring. (2022). Sentra. Dikutip Dari <https://Kbbi.Kemendikbud.Go.Id/Entri/Sentra> (Diakses : 14 Februari 2023)
- Kebudayaan Kemendikbud. (2019, 16 Desember). Sekilas Tentang Peuyeum Bandung. Kebudayaan Kemendikbud. Dikutip Dari <https://Kebudayaan.Kemendikbud.Go.Id/Bpnbjabar/Sekilas-Tentang-Peuyeum-Bandung/> (Diakses : 3 April 2023)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/Sk/Vii/2003.
- Khoirunnisa, M, Z., & Budiwiyanto, J. (2019). Sistem Display Pada Interior Museum Manusia Purba Klaster Ngebung Di Sangiran. *Pendhapa*, Vol. 10(1)
- Koeswoyo, R. S. H. (2020). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Arsitektur Galeri Seni Batik Sebagai Wadah Kegiatan Promosi Pariwisata Di Surakarta. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Larasati, D. (2016). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus Nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. (Artikel, Universitas Pasundan, Bandung). Dikutip Dari <http://Repository.Unpas.Ac.Id/27019/1/Artikel%20dwika.Pdf>. (Diakses 2 Juni 2023)
- Lisaholith, L.A. (2022, Desember 15). Resep Ceroyot Makanan Khas Pangandaran Yang Legendaris Dan Semakin Langka. *Tribunpriangan.Com*. Dikutip Dari <https://Priangan.Tribunnews.Com/2022/12/15/Resep-Ceroyot-Makanan-Khas-Pangandaran-Yang-Legendaris-Dan-Semakin-Langka>. (Diakses : 4 April 2023)

- Maghfirah, D, S. (2021). Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok). (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Mataram). Dikutip Dari <https://Repository.Ummat.Ac.Id/3643/1/Cover-Bab%20iii.Pdf>. (Diakses 2 Juni 2023)
- Mardyaningsih, A., & Aini, R. (2014). Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb) Sebagai Agen Antibakteri. *Pharmaciana*, Vol 4 (2), 186
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Mataram). Dikutip Dari <https://Repository.Ummat.Ac.Id/1549/1/Cover%20-%20bab%20123.Pdf>. (Diakses 2 Juni 2023)
- Nilawati, P.P. (2019, Februari 11). Yuk Bikin Ladu, Makanan Tradisional Asal Malangbong Kabupaten Garut Enak Legit. *Jabar Tribun News*. Dikutip Dari <https://Jabar.Tribunnews.Com/2019/02/11/Yuk-Bikin-Ladu-Makanan-Tradisional-Asal-Malangbong-Kabupaten-Garut-Enak-Legit>. (Diakses : 4 April 2023)
- Nursyabani, F. (2021, Maret 23). Legitnya Borondong Enten Pak Ara Khas Majalaya. *Ayobandung.Com*. Dikutip Dari <https://www.Ayobandung.Com/Gaya-Hidup/Pr-79717221/Legitnya-Borondong-Enten-Pak-Ara-Khas-Majalaya> (Diakses : 3 April 2023)
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2013
- Portal Jabarprovgoid. (2023). Daftar Kabupaten Kota. Portal Jabarprovgoid – Satu Portal Untuk Semua Hal Tentang Jawa Barat. Dikutip Dari <https://Jabarprov.Gp.Id/Tentang-Jawa-Barat/Daftar-Kabupaten-Kota> (Diakses : 31 Maret 2023)
- Pranowo, H.A. (2022, Agustus 22). Menikmati Kekayaan Tradisi Kabupaten Indramayu. *Suara Unpar*. Dikutip Dari <https://Unpar.Ac.Id/Menikmati-Kekayaan-Tradisi-Kabupaten-Indramayu/> (Diakses : 2 April 2023)

- Putra, G. D., Joedawinata, A., & Asmarandani, D. (2018). Dapur Pada Rumah Tradisional Kampung Naga. *Jurnal Seni & Reka Rancang*, Vol 1(1), 109
- Putra, W. (2017, November 1). Borondong, Makanan Tradisional Ibum Bandung Yang Melegenda. *News Detik.Com*. Dikutip Dari <https://News.Detik.Com/Berita-Jawa-Barat/D-3708412/Borondong-Makanan-Tradisional-Ibum-Bandung-Yang-Melegenda>. (Diakses : 3 April 2023)
- Putri, S.H. (2015). Penyajian Pesan Jigoku Ramen Bandung Melalui Media Sosial Twitter Dalam Memasarkan Produk Kepada Konsumen. In *Search*, Vol 13, 67-69.
- Ridawati., & Alsuhendra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami Dari Kayu Secang. *Seminar Nasional Edusaintek*.
- Sari, I.A.P., Wahyu, B.K., Usfah, P.U., Fauziah, R.M., & Nahban, S. (2019). Produk Olahan Sehat Pecel Sangrai Desa Tulangan. *Abadimas Adi Buana*, Vol 3(1), 33
- Sarni . (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilihan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *Jom Fisip*, Vol. 4 (2)
- Suleman, R., Kandowanko, N, Y., & Abdul, A. (2019). Karakterisasi Morfologi Dan Analisis Proksimat Jagung (*Zea Mays*, L.) Varietas Momala Gorontalo. *Jambura Edu Biosfer Journal*, Vol 1 (2), 73
- Susanto, S., Nurfazizah, R., & Widodo, W, D. (2019). Karakterisasi Dan Daya Simpan Empat Aksesori Buah Pisang Tanduk (*Musa .Sp Aab*). *Bul. Agrohorti*, Vol 7(3), 304
- Susilawati., Nurdjanah, S., & Putri, S. (2008). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman Dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, Vol 13 (2), 59

- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan Dan Roti Tawar Dengan Penambahan Enzim Dan Asam Askorbat Pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol 3(2), 104
- Tinangon, R.M., Lumbong, R., Rotinsulu, M.D., & Kalele, J. A. D.(2017) Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Jurnal ZooteK*. Vol 37 (2), 253
- Tinangon, R.M., Lumbong, R., Rotinsulu, M.D., & Kalele, J. A. D.(2017) Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Jurnal ZooteK*. Vol 37 (2), 253
- Turgarini, D. (2020, Februari 12). Kue Bandros Gurih Khas Bandung. *Berita Upi Edu*. Dikutip Dari <https://Berita.Upi.Edu/Kue-Bandros-Gurih-Khas-Kota-Bandung/> (Diakses : 3 April 2023)
- Wening, T.S., & Kirana, D.A. (2021). Teknis Displai Di Ruang Pameran Tetap Museum Sonobudoyo Yogyakarta. *Jurnal Pengkajian*,
- Widyadhana, R.S. (2022, Februari 10). Asal Mula Colenak Kuliner Khas Yang Memiliki Rasa Manis Dan Sedikit Gurih Simak Penjelasannya. *Jurnal Soreang Pikiran Rakyat*. Dikutip Dari <https://Journalsoreang.Pikiran-Rakyat.Com/Pariwisata/Pr-1013705257/Asal-Mula-Colenak-Kuliner-Khas-Yang-Memiliki-Rasa-Manis-Dan-Sedikit-Gurih-Simak-Penjelasannya> (Diakses : 4 April 2023)
- Wirasandjaya, F. R. (2021, Maret 10). Wajik Ketan Jawa Jajanan Tradisional Legenda Yang Penuh Makna. *Narasi Inspirasi.Com*. Dikutip Dari <https://Www.Narasiinspirasi.Com/2021/03/Wajik-Ketan-Jawa-Jajanan-Tradisional-Legenda-Yang-Penuh-Makna.Html#Daftarisi-3> (Diakses : 31 Maret 2023)
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan Dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa Sma Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*. Vol 1 (1), 18

Yulindha., Legowo, A, M., & Nurwantoro. (2021). Karakteristik Fisik Santan Kelapa Dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang. Jurnal Pangan Dan Gizi, Vol 11 (1), 2