

DAFTAR PUSTAKA

- Candra, M. A., Enjeladinata, V., & Rizky Widana, M. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 352–361.
- Derrida, J. (2002). *Dekonstruksi spiritual: merayakan ragam wajah spiritual*. Jalasutra. https://books.google.co.id/books?id=afX_OQAACAAJ
- Kesejahteraan, P., Konsentrasi, K., Boga, T., Dwi, O., Pendidikan, J., Keluarga, K., & Teknik, F. (2016). *PENGARUH PENGGANTIAN SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SORGHUM (Sorghum bicolor L) VARIETAS NUMBU TERHADAP KUALITAS KUE WAFFLE (BAPEL) SKRIPSI Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana*.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10–16.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- Nahak, H. M. . (2019). UPAYA MELESTARIKAN BUDAYA INDONESIA DI ERA GLOBALISASI. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76.
<https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- Penelitian, J. I., Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *UJI ORANOЛЕPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG*. 1(12), 2884.
- Sinay, H., Gysberthus, Y., & Kakisina, S. (2022). PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL BERBAHAN DASAR JAGUNG UNTUK MENUNJANG PEMBELAJARAN PRAKARYA BAGI GURU SMA NEGERI 3 SERAM BARAT.

- PAKEM : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 150–159.
<https://doi.org/10.30598/pakem.2.2.150-159>
- Sinta Maulana, D., & Gusnadi, D. (n.d.). *Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu*.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.8405145>
- Suarni. (2013). Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 39–47.
- Wardana, A. A., Setiarto, R. H. B., & Wigati, L. P. (2023). “Lepet”: Indonesian traditional food for Eid Al-Fitr celebrations. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1).
<https://doi.org/10.1186/s42779-023-00197-0>
- Yue, P. L. F. (2020). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea Batatas L*) TERHADAP KARAKTERISTIK WAFFLE. *Yue, Putu Lala Feninda*, 5(3).