

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, L. D., & Komariah, K. (2022). MOCHI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KETAN HITAM (MENINGKATKAN POTENSI BAHAN PANGAN LOKAL).

Aryanta, I. R. (2019). MANFAAT JAHE UNTUK KESEHATAN. Widya Kesehatan.

Farhani, A. V., Nafiri Putri, C. E., Rifdiani, E. R., Khoiriza, L., Zulfa, L., & Ayulansae, M. P. (2021). Meningkatkan Popularitas Wedang Jahe Melalui "WAJAH TOBA" (Wedang Jahe Topping Boba. Jurnal Wibhakta, 2.

Fauzi , I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., & Hutami, R. (2015). PEMBUATAN MOCHI PELANGI DENGAN SUBSITUTSI TEPUNG TALAS. Jurnal Agroindustri, 108.

Health Benefits of Mochi. (t.thn.). Diambil kembali dari Natural Import Company - Traditional Japanese foods : https://naturalimport.com/health_benefits_of_mochi

Hilmy, H. (2019). Orang Jepang biasanya menyajikan kue mochi ini saat pergantian tahun. Mochi memiliki rasa yang khas yaitu lembut di saat pertama kali dimakan, dan lama kelamaan menjadi lengket setelah kunyahan berikutnya.

Nasution, P. (2010, Februari 12). Wedang Jahe (Indonesian Ginger Tea). Diambil kembali dari Indonesia Eats: <http://indonesiaeats.com/indonesian-ginger-tea-wedang-jahe/>

Nurhidayati, V. A. (2022). PENGEMBANGAN MOCHI TINGGI SERAT DAN RENDAH LEMAK BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS MERAH DAN ANEKA SAYURAN: The development of high fiber low fat mochi from brown rice flour and various vegetables. Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi Universitas Binawan, 57.

Rahayu, V. P. (2022, Juli 24). Manfaat Minumna Jahe Bagi Tubuh. Diambil kembali dari Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan:

https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/443/manfaat-minuman-jahe-bagi-tubuh

Rahmawati, A. L. (2019). Pembuatan kue mochi mogi (mochi gizi) dengan penambahan sari daun kelor (*Moringa Oleifera*). UNS (Sebelas Maret University).

Santoso, H. B. (2008). Ragam & Khasiat Tanaman Obat : Sehat Alami dari Halaman Asri. AgroMedia Pustaka.

Saras, T. (2023). Wedang Uwuh: Tradisi Minum Herbal Khas Jawa Tengah. Dalam T. Saras, Wedang Uwuh: Tradisi Minum Herbal Khas Jawa Tengah (hal. 2-3). Tiram Media.

Wisnu, L., Kawiji, K., & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol pada Wedang Uwuh Ready to Drink dan Kinetika Perubahan Kadar total Fenol Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 72.