

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, A. A. C. (2018). *Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Saus Dasar Kontinental (Mother Sauce) Dalam Mata Kuliah Pengolahan Makanan Kontinental* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Al Fady, M. F. (2015). *Madu dan Luka Diabetik*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Anjani, R., Juwaedah, A., & Setiawati, T. (2016). Analisis hasil belajar “mengolah hot and cold appetizer atau salad” sebagai kesiapan tes uji kompetensi makanan kontinental pada siswa smk negeri 3 sukabumi. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 5(1).
- Atro, R. A., Periadnadi, P., & Nurmiati, N. (2015). Keberadaan mikroflora alami dalam fermentasi cuka apel hijau (*Malus sylvestris* Mill.) kultivar granny smith. *Jurnal Biologi UNAND*, 4(3).
- Djollong, A. F. (2014). Teknik pelaksanaan penelitian kuantitatif. *Istiqra: Jurnal Pendidikan Dan Pemikiran Islam*, 2(1).
- Gozali, T., Assalam, S., Ikrawan, Y., & Nurfalia, I. (2023). Optimalisasi formula minuman olahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan parameter karekteristik produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), 288-301.
- Gusnadi, D. (2019). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (*Brassica Oleracea* Var. Sabellica). *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1851-1856.
- Hapsara, V., Prasetyo, C. D., & Joeng, V. F. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91-100.
- Hijriah, N. M., Filianti, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi Minyak Atsiri Daun Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai Pendukung Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *Jurnal Teknotan*, 16(1), 43.
- Lucarini, M., Durazzo, A., Bernini, R., Campo, M., Vita, C., Souto, E. B., ... & Romani, A. (2021). Fruit wastes as a valuable source of value-added compounds: A collaborative perspective. *Molecules*, 26(21), 6338.
- Lusnarnera, R., Tendean, L. E., & Gunawan, P. N. (2016). Pengaruh konsumsi semangka (*Citrullus lanatus*) dalam menurunkan indeks debris pada anak usia 8-10 tahun. *e-GiGi*, 4(1).

- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in salinity: Bagaimana hidup tanpa garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra)*, 2(2), 96-102.
- Sulistiyorini, A. N. (2022). *PENGARUH MINUMAN BAWANG PUTIH TUNGGAL (LANANG), CUKA APEL, JAHE MERAH, MADU DAN LEMON TERHADAP KADAR KOLESTEROL HDL DAN INDEKS ATEROGENIK PADA TIKUS PUTIH HIPERKOLESTEROL* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Taluke, D., Lakat, R. S., & Sembel, A. (2019). Analisis preferensi masyarakat dalam pengelolaan ekosistem mangrove di pesisir pantai kecamatan loloda kabupaten halmahera barat. *Spasial*, 6(2), 531-540.
- Umami, A. (2022). *Pengaruh Model Pembelajaran Course Review Horay terhadap Hasil Belajar IPS Siswa Kelas V SDN Pucangan 02 Kartasura Tahun Ajaran 2021/2022*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://eprints.ums.ac.id/id/eprint/105009>
- Universitas Pendidikan Indonesia. (n.d.). *Chapter 3: Methodology* [PDF]. UPI Repository. http://repository.upi.edu/86721/4/T_POR_1906659_Chapter3.pdf
- Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan Dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu Di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 1-6.