

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti (2018). Definisi menu sebagai “susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti” (Table d’Hôte / Set Menu)
- Arinta, FR (2024). *Pengembangan Flipbook Hidangan Main Course Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Di Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner* (Disertasi Doktorat, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Asriadi, A. A., Firmansyah, F., & Husain, N. (2022). Pendampingan dan Pembuatan Kimbab (Korean Food) Pada Kelompok Usaha Kemandirian Masyarakat Sebagai Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Madaniya*, 3(4), 861-870.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Laporan Produksi Hortikultura Nasional 2018-2022*.
- Beni, S. (2023). Uji efektivitas eco enzyme sebagai pupuk organik cair terhadap pertumbuhan sawi hijau (*Brassica juncea* L.) (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Bhoki, M., Jeksen, J., & Beja, H. D. (2021). Pengaruh pemberian pupuk kandang ayam terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman sawi hijau (*Brassica juncea* L.). *Jurnal Agro Wiralodra*, 4(2), 64-68.
- Bunari, B., Arihta, G., Purnama, I., Yuliza, I., Nurvitasari, N., Angga, J., ... & Gunawan, B. (2023). Optimalisasikan Peran Mahasiswa Dalam Pencegahan Stunting Melalui Inovatif Makanan Sehat Gimbab Isi Sayuran Dan Telur. *ALKHIDMAH: Jurnal Pengabdian dan Kemitraan Masyarakat*, 1(4), 67-72.
- Culinary Institute of America. (2001). *The professional chef* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Mariani, J. F. (1994). *The dictionary of American food and drink*. Lebhah-Friedman Books.
- Damayanti, N. S., Widjajanto, D. W., & Sutarno, S. (2019). Pertumbuhan dan produksi tanaman sawi Pakcoy (*Brassica rapa* L.) akibat dibudidayakan pada berbagai media tanam dan dosis pupuk organik. *Journal of Agro Complex*, 3(3), 142-150.
- Daud, K. R. V. D., Assegaf, R., & Astuti, S. (2023). Pembuatan Sawi Asin Pakcoy (*Brassica Chinensis* L) Kering Dengan Proses Fermentasi Dan Pengeringan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 33-38.
- Darmawan, A. F., Herlina, N., & Soelistyono, R. (2013). *Pengaruh berbagai macam bahan organik dan pemberian air terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman sawi (Brassica juncea L.)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Dartiningsih, B. E. (2016). Gambaran umum lokasi, subjek, dan objek penelitian. Buku Pendamping Bimbingan Skripsi, 129.
- Dewi, M. T. (2023). *PENGENALAN BUDAYA KOREA MELALUI AKUN INSTAGRAM@ KCC. ID TAHUN 2022* (Doctoral dissertation, Universitas Nasional).
- Faiz, A. PEMBUKA & PENUTUP.
- Fina, A. D. (2024). *Hunaa Kimbab: Inovasi Bisnis Makanan Kimbab dengan Berbagai Macam Varian Isi dengan Cita Rasa Khas Nusantara (Bagian Produksi dan Keuangan)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hamidah. (2016). *Dessert Dessert.. BAB II.pdf*
- Hidayati, S., Nurlina, N., & Purwanti, S. (2021). Uji pertumbuhan dan hasil tanaman sawi dengan pemberian macam pupuk organik dan pupuk nitrogen. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(2), 81-89.
- Karmilasari, AP, Raharjo, A., & Candrayana, IB (2021). Makanan Korea dalam Karya Food

- Photography. *Retina Jurnal Fotografi*, 1 (1), 53-57.
- Khalda, A. F. (n.d.). Analisis persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk kimbab rendang Rimba Café Bekasi (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Kurniadi, A. (2020). Implementasi Convolutional Neural Network Untuk Klasifikasi Varietas Pada Citra Daun Sawi Menggunakan Keras. *DoubleClick: Journal of Computer and Information Technology*, 4(1), 25-33.
- Ii, B. A. B., & Bahan, A. (2013). Appetizers. *Food and Drink in American History: A "Full Course" Encyclopedia: Volume 1-3*, 1, 34-35.
- Midin, F. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi terhadap pendapatan usahatani sawi putih (Studi kasus di Desa Batunya, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan) (Doctoral dissertation, Universitas Mahasaraswati Denpasar).
- Muhson, A. (2006). Teknik Analisis Kuantitatif 1. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nafi'ah, B. A., Rohim, A. B., Zahra, L. A. M., Febriyanti, N., Sabila, R., Febrian, P. H., ... & Nosiko, A. (2024). Cooking class panna cotta dan mie dari pakcoy sebagai sarana pemberdayaan perempuan untuk mendukung SDG 5. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(5), 154-159.
- Napitupulu, BP, & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer Di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8 (2), 44-49.
- Nuraini, K., Kartasurya, M. I., & Widajanti, L. (2014). Respon Kadar Gula Darah Terhadap Konsumsi Lumpia Semarang Basah Dan Goreng. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 80-85.
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yulia, C. (2012). Pengaruh mata kuliah berbasis gizi pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa program studi pendidikan tata boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1-6.
- Pitriyana, S., Rahim, A., Habibi, F., Arista, S., Endianah, T., Tutriani, N., ... & Witri, W. (n.d.). Pemberdayaan masyarakat melalui produk inovatif pengelolaan keripik berbahan baku sayur pakcoy di Desa Pangek.
- Pranatawijaya, V. H. (2020). Implementasi augmented reality pada menu rumah makan. *Jurnal Teknologi Informasi: Jurnal Keilmuan dan Aplikasi Bidang Teknik Informatika*, 14(1), 21-29.
- Putri, I. P., Liany, F. D. P., & Nuraeni, R. (2019). K-Drama dan penyebaran Korean wave di Indonesia. *ProTVF*, 3(1), 68-80.
- Ramadona, P., Yusnawati, Y., & Sumbari, C. (2024). Pengaruh pemberian beberapa takaran biochar sekam padi terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman pakcoy (*Brassica rapa* L.). *Ensiklopedia of Journal*, 7(1), 58-66.
- Rencidiptya, T. A. (2020). Daya tarik menjamurnya restoran Korea di Yogyakarta. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 14(2), 255-270.
- RESY, D. (2019). *Analisis Usaha Nugget Tahu Pakcoy Di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Rho, MJ, & Schaffner, DW (2007). Penilaian risiko mikroba keracunan makanan stafilocokus pada kimbab Korea. *Jurnal Internasional Mikrobiologi Pangan*, 116 (3), 332-338.
- Riansyah, K., Amelia, K. I., Dari, A. I., Puspiana, A. R., Negara, B. T., & Zain, M. I. (2022). Gerakan Penanaman Pakcoy Dan Sawi Sebagai Alternatif Pemanfaatan Pekarangan Masyarakat Desa Surabaya Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 256-260.
- Rizal, S. (2017). Pengaruh nutrisi yang diberikan terhadap pertumbuhan tanaman sawi pakcoy (*Brassica rapa* l.) yang ditanam secara hidroponik. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 14 (1), 38-44.

- Sabnur, Al, Putri, AAR, Salsabila, N., Angraeni, V., & Sabri, F. (2023). PROSES PRODUKSI DAN PEMASARAN KULINER KIMBAB UNTUK PENGEMAR KPOP DAN K-DRAMA. *Jurnal Abditani*, 6 (1), 85-90.
- Safitri, D. A. (2019). Budidaya dan analisis usahatani tanaman sawi pakcoy (*Brassica rapa chinensis*) dengan perlakuan pupuk organik dan pupuk anorganik.
- Sasquea, I., Suriyanto, S., Iqbal, M., Dewa, K. K., & Marzuqi, M. H. (2024). Pembuatan Mie Ayam dari Sayur Pokcoy Bagi Warga Desa Gending, Kabupaten Gresik. *Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 2(4), 151-154.
- Setiawan, I. G. P., Niswati, A., Hendarto, K., & Yusnaini, S. (2015). Pengaruh dosis vermikompos terhadap pertumbuhan tanaman pakcoy (*Brassica rapa L.*) dan perubahan beberapa sifat kimia tanah Ultisol Taman Bogo. *Jurnal Agrotek Tropika*, 3(1).
- Setiawati, S. (2020). *Kajian Makanan Utama (Main Course)*. Jurnal Pendidikan Pariwisata
- Stj, R. C. M. A., Annishia, F. B., & Aprilia, L. L. R. (2024). PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 12(2), 70-77.
- Suardiarta, I., Suardani, M., & Dewi, N. W. S. (2023). *Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Sulaiman, H. (2016). Bahan ajar kursus dan pelatihan tata boga makanan pembuka/penyelera Indonesia.
- Suriyanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N. (2022). Alternatif pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan rumput laut (*nori*) sebagai produk olahan makanan padat gizi kimbab pada kelompok mitra Desa Tana Toa, Kecamatan Kajang, Kabupaten Bulukumba. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 36-46.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Tajuk, T. N. (2024). *PENGARUH PEMBERIAN PUPUK ORGANIK TEKNOLOGI NANO DAN KOMPOSISI MEDIA TANAM TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN PAKCOY (Brassica rapa L)* (Doctoral dissertation, Universitas Malikussaleh).
- Tri, & Nano. (2016).
- Valentina, A., & Istiyani, R. (2013). Gelombang globalisasi ala Korea Selatan. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 2(2).
- Wahyuni, N., & Sofyadi, E. (2019). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Sawi Putih (*Brassica Pekinensis L.*) Akibat Pemberian Berbagai Dosis Pupuk Kandang Kambing. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 41-48.
- Yusnaini, S., Niswati, A., & Setiawan, I.G.P. (2021). *Pemanfaatan Pakcoy dalam Produk Inovasi Pangan*. *Jurnal Pertanian Tropik*, 5(2), 105-112.
- Zaky, M. (2025). PENGARUH KOMUNIKASI ANTARA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DAN KITCHEN TERHADAP KINERJA KARYAWAN DI HOTEL THE 101 AIRPORT JAKARTA CBC. *wisataMuh (Journal of Tourism)*, 3(2).
- Zulaini, L., & Dalimunthe, G. I. (2022). Formulasi sediaan gummy candies sari sawi pakcoy (*Brassica rapa L*) dengan variasi sukrosa sebagai pemanis. *Journal of Health and Medical Science*, 69-77.