

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Afif, M. (2007). *Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Alfianka, N. (2016). *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Almatsier. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N. K. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aula, E. L. (2011). *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta*. Jakarta: Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Cahyana, C. &. (2015). *Hidangan Kontinental(ed)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chalida.dkk., N. (2012). *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan*: Adam Malki Medan.
- Chol, J. &. (2000). *Kamus Inggris-Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Cucu Cahyana, G. D. (2013). *Buku Pintar Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Dendi Gusnadi, S. H. (2018). ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK ROTI BERBASIS SUBSTITUSI KULIT PISANG AMBON. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 183.
- Depkes. (2012). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Genisa, R. d. (1994). *Komposisi biji durian dalam satu buah biji*. Semarang: Universitas Dlponegoro.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking Seventh Edition(ed)*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta*. Depok: Universitas Indonesia.

- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan.
- Hutapea, P. (2010). *Pembuatan Tepung Biji Durian dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Indonesia, F. S. (2007, Agustus 21). *Fat Secret Indonesia*. Retrieved from Fat Secret Indonesia: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/makanan/pasta>
- Irawan, M. (2007). Glukosa dan Metabolisme Energi. *Sport Science Brief*, 12-5.
- Jarod, R. (2007). *Keripik Buah(ed)*. Semarang: Universitas Semarang.
- Loira Ambarita, S. L. (2013). Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert Vol. 1, No. 2*.
- Meyers, K. (2009). *Pengertian Pariwisata*. Jakarta: Unesco Office.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Moehyi, S. (1999). *Pengaruh Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Gramedia.
- Mukrie, A. N. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta: Depkes RI.
- Nida, K. (2011). *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Jakarta: Skripsi Program S1.
- Nurce, A. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Depok: UI.
- Nurfiana. (2009). *Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif (prosiding)*. Yogyakarta: Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir Yogyakarta.
- Nuryati, P. (2008). Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan, dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang. *Jurnal Gizi Unimus*, 13-26.
- Oka, A. d. (2016). 2016. *KOMPONEN KIMIA DAGING DI LOKASI OTOT YANG BERBEDA PADA SAPI BALI YANG DIGEMBALAKAN DI AREA TEMPAT PEMBUANGAN SAMPAH*, Vol. 4 No. 3.
- P., R. W. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut

Pertanian Bogor.

Pastafits. (2018, April 24). *Pastafits*. Retrieved from Pastafits:
<https://pastafits.org/pastafacts/>

R.I, D. (2008). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta.

Rasyaf, M. (1990). *Bahan Makanan Unggas di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, R. (1996). *Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.

Sediaoetama, A. D. (2004). *Ilmu Glzi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.

Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sudaryani. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sukandarrumidi. (1999). *Bahan Galian Industri*. Yogyakarta: Gadjah Mada Univeristy Press.

Sulistiyowati, A. (2001). *Membuat Keripik Buah dan Sayur(ed)*. Jakarta: Puspaswara.

Tabriani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung*. Depok: Universitas Indonesia.

Vany Octaviany, E. E. (2016). THE CREATION OF VISITOR SATISFACTION THROUGH QUALITY OF EXPERIENCE IN THE GASTRONOMIC TOURISM AT THE CITY OF BANDUNG, INDONESIA. *Journal of Bussines on Hospitality and Tourism*, 61.

Verawati. (2017). *IM Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Batu Belah dan Desa Tanjung Bungo dalam Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Alternatif Dasar Pembuatan Oleh-oleh Khas Kampar*. Bangkinang: Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

Virna, E. (2007). Wisata Kuliner, Bukan Sekedar Wisata Pemuas Perut. *Warta Pariwisata*, Vol. 9, No. 1.

Vita, O. Z. (2009). *Encyclopedia of Pasta*. California: University of California Press.

Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan(ed)*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Tani.

Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.