

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Ayu Eka Laksmi, & Agung, A. (2020). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Mutu Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Mie Basah. Disertasi Poltekkes Denpasar, 1689–1699.
- Ghozali 2016. (2017). Desain Penelitian Kuantitatif & Kualitatif. 32–42.
- Hoffman, D. W. (n.d.). Studi Pengolahan Cumi-Cumi (Loligo sp.) Asin Kering Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen, (24-32).
- Ii, B. A. B., & Bumbu, A. (2017). Klasifikasi Bumbu 5–12.
- Ii, B. A. B., & Pustaka, T. (2014). (Widjanarko, 2014). 5–22.
- Indonesia, P. P. (2021). Jurnal akuntansi. 54.
- Jevitasari et all. (2018). Flakes Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Sarapan Pagi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 53, 8–48. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/506/>
- Nabila, A. R. (2017). Laporan Tugas Akhir Pembuatan Mie Dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera L.). Universitas Sebelas Maret, 1(1), 1–49. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/75725/LAPORAN-TUGAS-AKHIR-PEMBUATAN-MIE-DENGAN-CAMPURAN-SERBUK-DAUN-KELOR-Moringa-oleifera-L>
- Novita, Y., Athaillah, T., Husin, H., & ... (2022). Produk Inovasi Mie Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat Jurnal Abdimas Bina Bangsa, 3(1), 133–139.
- Purnama, S. (2016). Metode Penelitian Dan Pengembangan (Pengenalan Untuk Mengembangkan Produk Pembelajaran Bahasa Arab). LITERASI (Jurnal Ilmu Pendidikan), 4(1), 19. [https://doi.org/10.21927/literasi.2013.4\(1\).19-32](https://doi.org/10.21927/literasi.2013.4(1).19-32)

- Septiohadi, R. (2015). Ruang Lingkup Food and Beverage Department. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5–24.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Purposive Sampling. Metode Penelitian Kuantitatif*, 17, 43.
- Surakarta, U. M., & Surakarta, K. (2020). *Proposal Inovasi Mie Gedebog Pisang Kaya Serat Dan Pencegah*.
- Syariah, K. B., & Ilmu, G. (n.d.). Analisis struktur kovarians indikator terkait kesehatan pada lansia yang tinggal di rumah, dengan fokus pada rasa subjektif terhadap kesehatan. September 2016, 1–6.
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51–58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). Indonesia Culinary Center. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–6.
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2023). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/40>