

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan Sampel. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*, 14(1), 103–116.
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.
- Ambarwati, D., Wibowo, U. B., Arsyadanti, H., & Susanti, S. (2022). Studi Literatur: Peran Inovasi Pendidikan pada Pembelajaran Berbasis Teknologi Digital. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 8(2), 173–184.
<https://doi.org/10.21831/jitp.v8i2.43560>
- Amiroh, & Abdillah, G. (2019). Pemanfaatan Buah Naga Sebagai Pangan Fungsional: Optimalisasi Penggunaan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Es Lilin. *Ilmu Gizi Kesehatan*, 7(1), 20–27.
- Arib, M. F., Rahayu, M. S., Sidorj, R. A., & Afgani, M. W. (2024). Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 5497–5511. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/8468>
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111–119.
- Christvidya, prasetya kezia. (2023). 5 Teknik Menggoreng yang Benar untuk pemula. FIMELA. <http://www.fimela.com/lifestyle/read/5442659/5-teknik->

menggoreng-yang-benar-untuk-pemula-?page=2

Detta, V., Hudzaifah, M. A., Tandiayuk, J., Andarini, S., & Kusumasari, I. R.

(2024). *Inovasi Produk Dan Layanan Sebagai Strategi Utama Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif*. 3(1), 1–5.

Dewi, N. K. J. N. (2022). Nasi goreng: food and wine pairing. *Jurnal Ilmiah*

Pariwisata Dan Bisnis, 1(5), 1189–1204.

<https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.83>

Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam

Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85–114. <https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937>

Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from

Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 222–232.

<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

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.

Gustian, ., Burhanuddin, ., & Ekyastuti, W. (2018). PEMBERIAN AMELIORAN

PADA TAILING UNTUK MENINGKATKAN PERTUMBUHAN KEMIRI (*Alaurites moluccana* (L) Wild DI PERSEMAIAN. *Jurnal TENGKAWANG*, 7(2), 63–72. <https://doi.org/10.26418/jt.v7i2.23771>

Harsanti, P. S., & Andriani, C. (2021). Kreasi Nasi Goreng Gulung Bumbu

Tomyam. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(1), 33–46.

<http://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/download/14/4>

Hasdiana, U. (2018). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における 健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5. <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>

Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187. <https://doi.org/10.22146/buletinpsikologi.38619>

Jumiati, Ratnasari, D., & Sudianto, A. (2019). Effect of Using Turmeric Extract (Curcuma domestica) on The Quality of Squid Crackers (Loligo sp.). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 55–61. <https://doi.org/10.20473/jipk.v11i1.11914>

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>

Khuriyati, N., Fibriato, M. B., & Nugroho, D. A. (2018). PENENTUAN KUALITAS BUAH NAGA (Hylocereus undatus) DENGAN METODE NON-DESTRUKTIF [Non-destructive Determination of Dragon Fruit (Hylocereus undatus) Quality]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 65. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i2.65-74>

- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widayrahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Octa Riswanto, F. D., & Setyaningsih, D. (2022). AKTIVITAS BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L.) SEBAGAI AGEN ANTIBAKTERI. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46.
<https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>
- Nur Fitriani, Y. ., Sigit, N. H., Alfiyati, S., Mufidah, A., Furayda, N., & Fajriyati, I. (2020). Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam. *SAINTEKS*, 17(2), 173–186.
- ÖCAL, S. (2021). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. 3(2), 6.
- Perdana, N. S., Gusnandi, D., & Achmad, S. H. (2021). INOVASI JAJANAN TRADISIONAL NAGASARI BERBASIS KULIT BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*). *E-Proceeding of Applied Science*, 7(4), 796–804.
- Pratiwi, R., Wayan Gunam, I. B., & Semadi Antara, N. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Dan Konsentrasi Starter Khamir Terhadap Karakteristik Wine Buah Naga Merah. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 268. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i02.p10>
- Priyambodo, D., Dewi, I., & Ayuningtyas, G. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Daging Ayam Broiler Di Era New Normal. *Jurnal Sains Terapan*, 10(2), 83–97. <https://doi.org/10.29244/jstsv.10.2.83-97>
- PURWANING, T. A. . (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14.

- Puspawati, G. A. K. D., Ina, P. T., & Ekawati, G. A. (2023). Potensi Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kering dengan Pre-Treatment. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 148. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.27927>
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 87–93. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139>
- Rahmadila, P. E. (2022). 5 Keunikan Nasi Goreng Pattaya, Khas Malaysia tapi Ada Unsur Thailand. IDN TIMES. <https://www.idntimes.com/food/diet/rahmadila-eka-putri/keunikan-nasi-goreng-pattaya-c1-c2>
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif Ahmad Rijali UIN Antasari Banjarmasin. *Jurnal Alhadharah*, 17(33), 81–95.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 25–28.
- Rusmalina, S. (2018). Penentuan Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Pada Nilai Asam Lemak Bebas. *Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 32(1), 53. <https://doi.org/10.31941/jurnalpena.v32i1.969>
- Sanaky, M. M. (2021). Analisis Faktor-Faktor Keterlambatan Pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432–439. <https://doi.org/10.31959/js.v11i1.615>
- Sholihin, M., & Rohman, M. G. (2018). Klasifikasi Kualitas Mutu Telur Ayam

- Ras Berdasarkan Fitur Warna Dan Tekstur. *Jurnal Teknik*, 10(2), 2–6.
<https://doi.org/10.30736/teknika.v10i2.244>
- Sofyani, H. (2023). Penentuan Jumlah Sampel pada Penelitian Akuntansi dan Bisnis Berpendekatan Kuantitatif. *Reviu Akuntansi Dan Bisnis Indonesia*, 7(2), 311–319. <https://doi.org/10.18196/rabin.v7i2.19031>
- Suharyanto, Sulaiman, N. B., Zebua, C. K. N., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 275–279. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.275-279>
- Utami, S. (2018). 288330791. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Widhyasari, L. M., Putri, N. L. N. D. D., & Parwati, P. A. (2017). Determination Carbohydrate Level of White Rice in the Rice Cooker Heating Process With Time Variation. *Bali Medika Jurnal*, 4(2), 115–125.
<https://doi.org/10.36376/bmj.v4i2.9>
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Farah Maulida. (2020). Studi Degreening, Kesegaran, dan Daya Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 48(3), 314–322.
<https://doi.org/10.24831/jai.v48i3.33065>
- Adnyana, I. M. D. M. (2021). Populasi dan Sampel. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*, 14(1), 103–116.
- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Proceedings*, 1(1), 173–186.

- Ambarwati, D., Wibowo, U. B., Arsyadanti, H., & Susanti, S. (2022). Studi Literatur: Peran Inovasi Pendidikan pada Pembelajaran Berbasis Teknologi Digital. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 8(2), 173–184.
<https://doi.org/10.21831/jitp.v8i2.43560>
- Amiroh, & Abdillah, G. (2019). Pemanfaatan Buah Naga Sebagai Pangan Fungsional: Optimalisasi Penggunaan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Es Lilin. *Ilmu Gizi Kesehatan*, 7(1), 20–27.
- Arib, M. F., Rahayu, M. S., Sidorj, R. A., & Afgani, M. W. (2024). Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 5497–5511. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/8468>
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111–119.
- Christvidya, prasetya kezia. (2023). 5 Teknik Menggoreng yang Benar untuk pemula. FIMELA. <http://www.fimela.com/lifestyle/read/5442659/5-teknik-menggoreng-yang-benar-untuk-pemula-?page=2>
- Detta, V., Hudzaifah, M. A., Tandiyuk, J., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2024). Inovasi Produk Dan Layanan Sebagai Strategi Utama Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif. 3(1), 1–5.
- Dewi, N. K. J. N. (2022). Nasi goreng: food and wine pairing. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1189–1204.

<https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.83>

Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85–114. <https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937>

Ghassani, A. M., & Agustini, R. (2022). Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 222–232.

<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

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.

Gustian, ., Burhanuddin, ., & Ekyastuti, W. (2018). PEMBERIAN AMELIORAN PADA TAILING UNTUK MENINGKATKAN PERTUMBUHAN KEMIRI (*Alaurites moluccana* (L) Wild DI PERSEMAIAN. *Jurnal TENGKAWANG*, 7(2), 63–72. <https://doi.org/10.26418/jt.v7i2.23771>

Harsanti, P. S., & Andriani, C. (2021). Kreasi Nasi Goreng Gulung Bumbu Tomyam. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(1), 33–46.

<http://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/download/14/4>

Hasdiana, U. (2018). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5. <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002->

7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/

Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-Kuasi. *Buletin Psikologi*, 27(2), 187. <https://doi.org/10.22146/buletinpsikologi.38619>

Jumiati, Ratnasari, D., & Sudianto, A. (2019). Effect of Using Turmeric Extract (Curcuma domestica) on The Quality of Squid Crackers (Loligo sp.). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 55–61. <https://doi.org/10.20473/jipk.v11i1.11914>

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>

Khuriyati, N., Fibriato, M. B., & Nugroho, D. A. (2018). PENENTUAN KUALITAS BUAH NAGA (Hylocereus undatus) DENGAN METODE NON-DESTRUKTIF [Non-destructive Determination of Dragon Fruit (Hylocereus undatus) Quality]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 65. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i2.65-74>

Kristiananda, D., Allo, J. L., Widayrahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Octa Riswanto, F. D., & Setyaningsih, D. (2022). AKTIVITAS BAWANG PUTIH (Allium sativum L.) SEBAGAI AGEN ANTIBAKTERI. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>

Nur Fitriani, Y. ., Sigit, N. H., Alfiyati, S., Mufidah, A., Furayda, N., & Fajriyati,

- I. (2020). Analisis Produk Dan Inovasi Pangan: Bumbu Racik Nasi Goreng Kedelai Hitam (Buked Hitam). *SAINTEKS*, 17(2), 173–186.
- ÖCAL, S. (2021). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. 3(2), 6.
- Perdana, N. S., Gusnandi, D., & Achmad, S. H. (2021). INOVASI JAJANAN TRADISIONAL NAGASARI BERBASIS KULIT BUAH NAGA MERAH (HYLOCEREUS POLYRHIZUS). *E-Proceeding of Applied Science*, 7(4), 796–804.
- Pratiwi, R., Wayan Gunam, I. B., & Semadi Antara, N. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Dan Konsentrasi Starter Khamir Terhadap Karakteristik Wine Buah Naga Merah. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 268. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i02.p10>
- Priyambodo, D., Dewi, I., & Ayuningtyas, G. (2021). Preferensi Konsumen Terhadap Daging Ayam Broiler Di Era New Normal. *Jurnal Sains Terapan*, 10(2), 83–97. <https://doi.org/10.29244/jstsv.10.2.83-97>
- PURWANING, T. A. . (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14.
- Puspawati, G. A. K. D., Ina, P. T., & Ekawati, G. A. (2023). Potensi Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kering dengan Pre-Treatment. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 148. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.27927>
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 87–93.

<https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139>

Rahmadila, P. E. (2022). *5 Keunikan Nasi Goreng Pattaya, Khas Malaysia tapi Ada Unsur Thailand*. IDN TIMES.

<https://www.idntimes.com/food/diet/rahmadila-eka-putri/keunikan-nasi-goreng-pattaya-c1-c2>

Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif Ahmad Rijali UIN Antasari Banjarmasin. *Jurnal Alhadharah*, 17(33), 81–95.

Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 25–28.

Rusmalina, S. (2018). Penentuan Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Pada Nilai Asam Lemak Bebas. *Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 32(1), 53. <https://doi.org/10.31941/jurnalpena.v32i1.969>

Sanaky, M. M. (2021). Analisis Faktor-Faktor Keterlambatan Pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432–439. <https://doi.org/10.31959/js.v11i1.615>

Sholihin, M., & Rohman, M. G. (2018). Klasifikasi Kualitas Mutu Telur Ayam Ras Berdasarkan Fitur Warna Dan Tekstur. *Jurnal Teknik*, 10(2), 2–6. <https://doi.org/10.30736/teknika.v10i2.244>

Sofyani, H. (2023). Penentuan Jumlah Sampel pada Penelitian Akuntansi dan Bisnis Berpendekatan Kuantitatif. *Reviu Akuntansi Dan Bisnis Indonesia*, 7(2), 311–319. <https://doi.org/10.18196/rabin.v7i2.19031>

Suharyanto, Sulaiman, N. B., Zebua, C. K. N., & Arief, I. I. (2016). Kualitas

- Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 275–279. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.275-279>
- Utami, S. (2018). 288330791. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Widhyasari, L. M., Putri, N. L. N. D. D., & Parwati, P. A. (2017). Determination Carbohydrate Level of White Rice in the Rice Cooker Heating Process With Time Variation. *Bali Medika Jurnal*, 4(2), 115–125. <https://doi.org/10.36376/bmj.v4i2.9>
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Farah Maulida. (2020). Studi Degreening, Kesegaran, dan Daya Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 48(3), 314–322. <https://doi.org/10.24831/jai.v48i3.33065>