

## REFERENCES

- Arin.(2009). *10 langkah dalam membua tbuku*. Retrieved from <https://arinvsfayra.wordpress.com/2009/06/06/10-langkah-dalam-membuat-buku/>
- Evawati, Diana., Susilowati. (2013). *Standarisasi penulisan resep masakan dengan menggunakan bahasa indonesia*. Retrieved from <https://karyailmiah.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/gdlhub-susilowati-295-1-diana.pdf>
- Imanningsih, N. *Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan*. *Penel Gizi Makan*, 35(1), (2012): 13-22.
- Kristianto, Dwi. (2020). *Elemen desain*. Retrieved from <https://bit.ly/3KFcFUg>
- Moeriabrata, Arsiniati. (1997). *Makanan tradisional makna social budaya dan manfaatnya sebagai makanan sehat (“functional food”) serta upaya pelestariannya*. Retrieved from <https://repository.unair.ac.id/72117/1/PG.-242-10-Arb-m.pdf>
- Mukrie. (1996). *Standar resep*. Retrieved from <https://www.scribd.com/document/327003324/Standar-Resep>
- Nurani, S. dan S. S. Yuwono. 2014. *Pemanfaatan tepung kimpul (xanthomasagittifolium) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin)*. *Jurnal Pangan dan Argoindustri*. Vol. 2 No. 2, 50-58.
- Putri, Karina Anastasya. (2019). *Peningkatan minat terhadap makanan tradisional melalui modifikasi topping kue lapis bakar kekinian*. Retrieved from <https://osf.io/preprints/inarxiv/7b6xk/>
- Risan. (2013). *Pengertian resep masakan dan standar resep*. Retrieved from <http://cutrisanurzinahfonna.blogspot.com/2013/09/pengertian-resep-masakan-dan-standar.html>
- Sachari., Sunarya. (2001). *Pengantar tinjauan desain*. Retrieved from [https://www.researchgate.net/publication/306012610\\_PENGANTAR\\_TINJAUAN\\_DESAIN](https://www.researchgate.net/publication/306012610_PENGANTAR_TINJAUAN_DESAIN)
- Samrotunnjah, Risma., Suteja, Suryati., Anam, Zahrul. (2015). *Keutamaan variasi dalam proses belajar pembelajaran*. Retrived From

[https://www.academia.edu/21642013/Keutamaan\\_variasi\\_dalam\\_kegiatan\\_belajar\\_dan\\_pembelajaran](https://www.academia.edu/21642013/Keutamaan_variasi_dalam_kegiatan_belajar_dan_pembelajaran)

Saparinto., Hidayati. (2010). *Pengolahan makanan yang baik dan benar pada produk*. Retrived from <https://bit.ly/3OsLU6v>

Sempati, Galuh Putri Hardikna. (2017). *Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern*. Retrieved from <https://bit.ly/3dK0mXR>

Tarwiyah, K. *Teknologi tepat guna agro industri kecil Sumatera Barat*, Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, 2001.

Upmosphere.(2020). *Manfaat mencetak bukuresep untuk panduan memasak*. Retrieved from [http://www.upmosphere.id/blog/manfaat-mencetak-buku-resep-untuk-panduan-memasak\\_433.html](http://www.upmosphere.id/blog/manfaat-mencetak-buku-resep-untuk-panduan-memasak_433.html)

Witarsa, VhanyAgustini. (2015). *Eksplorasi aplikasi alas kaki yang terinspirasi dari kelom geuli*. Retrieved from [http://repository.upi.edu/17101/3/S\\_SM\\_1006881\\_chapter2.pdf](http://repository.upi.edu/17101/3/S_SM_1006881_chapter2.pdf)