

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah N, Djaeni M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan
- Asmoro A.A & Indrarini R. (2021), “ Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat Di Gresik”.
- Aisyah Y, Agustina R, Yunita D. (2020) “Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna pada Usaha Produksi Bumbu Bubuk Instan “Meuresa” Masakan Khas Aceh”
- Bower John.A. (2013) “*Statistical Method for Food Science: Introductory Procedures for the Food Practitioner*”.
- Fatmawaty, Nuddin A, Halimah S.A. (2019) “Strategi Pengembangan Kualitas Kuliner Itik Palekko Di Rumah Makan Khas Bugis Di Kabupaten Sidrap”.
- Gisslen W. (2007). *Professional Cooking Sixth Edition*
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., & Mayasari, T. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah Enhalus acoroides dari Pantai Tawang Pacitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 35-43.
- Human Performance Resources by Champ. (2021). G4G Technical Guidelines Dry Rubs & Marinades*
- Hambali, E., & Permanik, R. (2006). *Membuat Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya Grup.
- Harfika, Salfiana Syarifuddin N.R. (2023). “Studi Pembuatan Bumbu Palekko Instan Dengan Metode *Foam Mat Drying*”
- Hartel W Richard, Heldman R Dennis. (1998), “ *Principles of Food Processing*”. Chapman & Hall, *New York*.
- Human Performance Resources by Champ. (2021). G4G Technical Guidelines Dry Rubs & Marinades*
- Irmayana, I., Tartar, S. U., & Fitri, M. (2024). *Modification of Instant Palekko Seasoning by Adding Katokkong Chili (Capsicum annum. L.)*. *PROPER: Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 2(1), 25-34.
- Kusnadi J. (2019). Pengawet alami untuk makanan
- Marrone T. (2018), “ *The Beginner’s Guide To Dehydrating Food*”
- Myhrvold Nathan, Young Chris, Bilet Maxime, (2011) “*MODERNIST CUISINE The Art and Science of Cooking*”
- Putra Dwija L.G.I, Gede P.I, Yulendra L. (2021) “Inovasi Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode *Dry Fry*”.

- Pangerang, F., Sulaeman, S., Prasetyo, B., & Kifaya, K. (2022). PENGUATAN KULINER LOKAL DAERAH *NASU* PALEKKO PADA UKM PALEKKO MARAZA. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) (Vol. 7, No. 1, pp. 288-292).
- Rijal S. Fitry D L, Zaenal A F. (2020) “Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan”
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & TP, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Preprint*.
- Rauf, R. F., & Alamsyah, R. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Tambunan Y.B, Ginting S, Lubis M.L. (2017) “Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang”.
- Tahir, M. M., & Amaliah, N. (2023). Bumbu Rempah Penggugah Cita Rasa.
- Widodo T. (2013) “Respon Konsumen Terhadap Produk makanan Instan”.
- Wachyuni S S. (2023). Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata Hambali E, Fatmawaty, Permanik R. (2005) “Membuat Bumbu Instan Kering”
- Zakariah A M, Afriani V, dan Zakariah M KH. (2020) Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, *Action Research And Research Development* (R n D)