

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S. W., Yanti, N. A., Jamili., Ardiansyah. (2023). *Teknologi Informasi Pangan*
- Bekatorou, A. (Ed.). (2019). *Advances in vinegar production (Vol. 1)*. CRC Press.
- Cooper, Donald R., dan Emory, William. 1995. *Business Research Methods*, Richard D Irwin, Inc.
- Ikhran, A., Chotimah, I., Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan, P., Ibn Khaldun Bogor Jl Sholeh Iskandar, U., & Tanah Sareal, K. (2022.). **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DIVERSIFIKASI PANGAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL DARI SINGKONG.** <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- Latu, S., Wahid Suleman, A., & Muh Yagkin Padjalangi, A. (2024). Uji Aktivitas Formula Sediaan Masker Gel Peel Off Ekstrak Etanol Buah Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M Smith) terhadap Pertumbuhan Bakteri Penyebab Jerawat. In *Jurnal Ilmu Kefarmasian* (Vol. 5, Issue 1).
- Majid, I., Thaha, A. H., Rahayu, R., & Jamili, M. A. (2024). Kualitas fisik bakso daging ayam afkir dengan penambahan ekstrak buah patikala (*Etlingera elatior*) Physical quality of chicken meatballs rejected with addition of patikala fruit extract (*Etlingera elatior*). 24(1). <https://doi.org/10.51978/japp.v24i1.720>
- María, J., González, G., & Cambray Àlvarez, C. (2019). *Treball Final de Grau Development of three salad dressings: a vinaigrette, a sweet salad dressing and a vegan salad dressing.*
- MEMAHAMI DOKUMENTASI Blasius Sudarsono Pembelajar pada Sigma Kappa Sigma INDONESIA. (2017.).
- Metodologi Penelitian untuk Ilmu Sosial Humaniora Dengan Pendekatan Kuantitatif: Proposal, Kegiatan Penelitian, Laporan Penelitian. (2022). Penerbit Salemba.
- Mulyadi, M. (2012). NO. 6 - NASKAH BP. MULYADI \_SETTING\_. doc (Vol. 16, Issue 1).
- Patriani, P., Vidiana Sari, T., & Hesti Wahyuni, T. (2022.). **MARINASI MENGGUNAKAN BUAH PATIKALA TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DAGING AYAM KAMPUNG.**
- Pennington, A. (2014). *Fresh Pantry: Eat Seasonally, Cook Smart & Learn to Love Your Vegetables*. Amerika Serikat: Mountaineers Books.

- Prasetyo, I. (2012.). *TEKNIK ANALISIS DATA DALAM RESEARCH AND DEVELOPMENT*.
- Putri, R. I., Araiku, J., & Sari, N. (2020). *statistik deskriptif*. Palembang: bening media publishing.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Budidaya Sayuran Lokal*. Yogyakarta. Kanisius.
- Sari, N., Bosowa St Hadijah, P., Bosowa Riska Veronika, P., & Bosowa, P. (2021). *UJI COBA PEMANFAATAN BUAH PATIKALA (etlingera elatier) TERHADAP PEMBUATAN ACAR*. In *Hospitality and Gastronomy Research Journal* (Vol. 3).
- Waluya, Bagja. (2007). *Menyelami Fenomena Sosial di Masyarakat*. -PT Grafindo Media Pratama.
- The Art of Salad Dressing: Crafting Flavorful and Healthy Creations in Your Own Kitchen.*, Barrett Williams, 2024.
- Utami, Y. P. (2020). *PENGUKURAN PARAMETER SIMPLISIA DAN EKSTRAK ETANOL DAUN PATIKALA (Etlingera elatior (Jack) R.M. Sm) ASAL KABUPATEN ENREKANG SULAWESI SELATAN*. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 24(1), 6–10. <https://doi.org/10.20956/mff.v24i1.9831>
- Wahyuningtias, D. (2010). *UJI ORGANOLEPTIK HASIL JADI KUE MENGGUNAKAN BAHAN NON INSTANT DAN INSTANT*. In *BINUS BUSINESS REVIEW* (Vol. 1, Issue 1).
- Wandini, R. R., Wahyuni, A. T., Ramadhani, W., Yunita, I., & Nafira, T. (2022). *Eksperimen perubahan wujud benda menggunakan cuka, soda kue, dan susu*.