

DAFTAR PUSTAKA

1. Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Kajian Karakteristik Puding dengan Bahan Dasar Berbagai Jenis Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 121-128.
2. Nasirly, R., Prendika, W., & Maryetni, H. Desain Kemasan Bubuk Minuman Jahe Merah Pada Umkm Bakti Usaha Menggunakan Metode Kansei Engineering. In *Seminar Nasional Teknologi Informasi Komunikasi dan Industri* (pp. 168-175). Nurjani, N. (2018). Inovasi Pangan Tradisional: Strategi Adaptasi di Era Modern. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 10(3), 45-57.
3. Ningrum, L. T., Permatasari, L., Ussarwan, M. I., Farhaini, A., Aini, D., & Putra, B. K. (2023). Pemanfaatan Tanaman Jahe Sebagai Pengobatan Herbal Untuk Sakit Kepala. *BENZENA Pharmaceutical Scientific Journal*, 2(02).
4. Sunaryo, D. (2020). Optimalisasi Pendapatan Masyarakat dalam Pembuatan Produk Bandrek Jahe Susu Sebagai Peningkatan Imunitas Disaat Pandemi Covid- 19 di Desa Sukaratu Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang. *KOMMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 30-41.
5. Sunaryo, D. (2020). Optimalisasi Pendapatan Masyarakat dalam Pembuatan Produk Bandrek Jahe Susu Sebagai Peningkatan Imunitas Disaat Pandemi Covid- 19 di Desa Sukaratu Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang. *KOMMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 30-41.
6. Tan Shot Yen, Dr. (2021). *Inovasi Kuliner Nusantara: Dari Tradisional ke Kontemporer*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
7. Trisdiantika, S. A., & Gusnadi, D. (2024). INOVASI PEMBUATAN SWISS ROLL BERBASIS BAHAN DASAR MINUMAN BANDREK. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 14-18.

8. Widodo, H. (2018). *Bandrek Cappuccino: Perpaduan Tradisi dan Modernitas dalam Secangkir Minuman*. Bandung: Pikiran Rakyat Press.
9. Zikri, W. (2024). Analisis Minat Konsumen Pada Warung Bandrek Putra Langkat Di Kota Pekanbaru. *Journal of Cross Knowledge*, 2(1), 164-169.