

DAFTAR PUSTAKA

- A Little and A Lot. (2023). *Cut pasta dough into spaghetti* [Gambar]. A Little and A Lot. <https://alittleandalot.com/homemade-spaghetti-noodles/>
- Ahsan, M. R., Khurosani, B. I., Zevi, F. I., Setiadi, A. N. P., Rofiana, R., & Fitria, R. (2025). KETAHANAN PANGAN LOKAL DI ERA GLOBALISASI: TANTANGAN PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL DI KALANGAN MAHASISWA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 9(6), 131-140.
- Alifa, Y., Nabilla, A. S., & Pratiwi, W. D. (2024). Peran Salapan Cinyusu dalam Pelestarian Budaya Pangan Nabati Sunda dan Dampaknya terhadap Gastro-Tourism. *ETNOREFLIKA: Jurnal Sosial dan Budaya*, 13(3), 400-421.
- Ariska, R., & Yuliana, Y. (2020). Analisis Gizi dan Teknik Penyajian Menu Seimbang. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 55-63.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung. (2023). Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok kacang-kacangan di Kota Bandung (satuan komoditas).
- Belasco, W. (2008). *Food: The key concepts*. Berg.
- Capatti, A., & Montanari, M. (2003). *Italian cuisine: a cultural history*. Columbia University Press.
- Capone, S. et al. (2004). *Monitoring the drying process of lasagna*. Analisis ketahanan dan stres internal
- Chef's Mandala. (2018). *Lasagne Pasta* [Gambar]. Chef's Mandala. <https://chefsmandala.com/recipe/fresh-lasagna-noodles/>
- Firoh, A. M., Naibaho, J., & Wijaya, C. H. (2024). Physico-chemical and sensory characteristics of red oncom, a traditional fermented food from Indonesia, based on the variability of ingredients and processing steps. *Applied Food Research*, 4(2), 10057
- Fitriyah, I. J., Maulida, A., & Nurhasanah, D. (2024). *SUS-PDAT in Applied Science Learning: Making Red Oncom as a Food Innovation for a Healthy and Prosperous Life Without Hunger*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/382347116>
- Ghina, A., Fikri, H., Al Fajri, I., & Putra, H. H. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN BOLU KUKUS BAYAM: INOVASI MENU PMT BERGIZI UNTUK BALITA SEHAT DI KELURAHAN

- AIR HITAM, KECAMATAN SAMARINDA ULU. *Jurnal Abdi Masyarakat Erau*, 3(2), 50-62.
- Ginting, F., Rusip, G., Mutia, M. S., & Kurniawan, H. M. (2024). TTINJAUAN ANALISIS SENYAWA AKTIF DARI EKSTRAK BEBERAPA TANAMAN YANG BERPOTENSI SEBAGAI OBAT ANTIDIABETES. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 7(1), 183-189.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking* (9th ed.). Hoboken: John Wiley & Sons
- GUNAWAN, D. A. (2015). *PERANCANGAN DESAIN BUKU "TABLE SETTING" PERPADUAN EROPA dan INDONESIA* (Doctoral dissertation, Prodi Desain Komunikasi Visual UNIKA Soegijapranata Semarang).
- Imron, I. (2019). Analisa pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan konsumen menggunakan metode kuantitatif pada CV. Meubele Berkah Tangerang. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(1), 19-28.
- JioMart. (n.d.). *BR Cart Durum Wheat Pasta Elbow Macaroni* [Gambar]. JioMart. <https://www.jiomart.com/p/groceries/br-cart-durum-wheat-pasta-elbow-macaroni-pasta/606759395>
- Kurniawan, I., Hunusalela, Z. F., & Murgani, R. (2022). Usulan Fasilitas Kerja Menggunakan Metode WERA, NERPA, dan Software Sketchup. *Jurnal Optimasi Teknik Industri (JOTI)*, 4(2), 67-73.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2010). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (5th ed.). Pearson Education.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2010). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (5th ed.). Pearson Education.
- Listiani, E. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Oncom Merah Tanpa Spora Terhadap Daya Terima Produk Pasta Lasagna* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Little Sunny Kitchen. (n.d.). *How to cook pasta* [Gambar]. Little Sunny Kitchen. <https://littlesunnykitchen.com/how-to-cook-pasta/>
- Mahdiyah, E., & Boga, P. S. T. *PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BEBASIS TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL SUKUN MENJADI FETTUCCINI*.
- Masyitha, N. F., Mahdiyah, M., & Efrina, E. (2021). The Effect Of Coix lacryma-jobi L Local Food Substitution On Acceptance Of Brearfruit Fettuccine. *Jurnal Pendidikan Tata*

Boga dan Teknologi, 2(2), 123-128.

- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). The spectrum descriptive analysis method. *Sensory evaluation techniques*, 49(24), 2376-2377.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual review of anthropology*, 31(1), 99-119.
- Muaris, H. (2013). *Delighting D'Appetite*. Gramedia Pustaka Utama.
- Napitupulu, B. P., & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer Di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8(2), 44-49.
- Nisa, A. K. (2022). *Inovasi Pembuatan Pasta Fettuccine dengan Penambahan Tepung Daun Kenikir (CosmoscaudatusKunth)* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Parasutha, I. G., & Sudiarta, I. N. (2023). Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Fettuccine. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), 2441-2446.
- Pashman, D. (2020). Desain pasta 'cascatelli' meniru spiral fusilli dengan tujuan retensi saus optimal
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127-136.
- Rahmadani, R. A., Hanindharput, M. A., & Lestari, N. P. E. B. (2023). PERANCANGAN BUKU ENSIKLOPEDIA VISUAL" HOW MUCH PASTA IS TOO MUCH PASTA?" DENGAN KONSEP "NATURAL STRUCTURE". *Jurnal Selaras Rupa*, 4(1), 1-7.
- Rizqullah G.R (2024) SPAGHETTI, P. D. P. LAPORAN TUGAS AKHIR
- Rohimah, I., Nurdin, H., & Suryadi, Y. (2023). Nutritional profile and antioxidant activity of black oncom fermented with different mold species. *Journal of Food and Health Research*, 5(2), 112-120.
- Rossi, L. et al. (2024). *Evolution of the Italian pasta ripiena: ravioli...* Menelusuri dokumentasi ravioli dari abad ke-12
- Sari, P. A., & Nugroho, D. (2020). The role of vitamin C in enhancing iron absorption from plant-based foods. *Journal of Nutritional Science and Technology*, 4(1), 30-38.
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun, M. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan

- Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga'di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17(9), 2075-2096.
- Serventi, S., & Sabban, F. (2002). *Pasta: The story of a universal food*. Columbia University Press.
- Sip Bite Go. (n.d.). *Homemade pasta recipe* [Gambar]. Sip Bite Go. <https://sipbitego.com/homemade-pasta-recipe/>
- Slamet, D. S., & Tarwotjo, I. (2012). KADAR ZAT GIZI DALAM ONCOM. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*. <https://doi.org/10.22435/pgm.v0i0.2028>.
- Suárez-López, P. et al. (2021). *Physicochemical properties of fettuccine paste...* Penuh sifat fungsional saat diperkaya dan diolah
- Suo, X. et al. (2024). Efek bentuk pasta (termasuk penne) terhadap tekstur dan perilaku mengunyah .
- Suo, X. et al. (2024). *Effect of pasta shape and gluten on cooking/textural properties...* Konsumsi tekstural berbeda tergantung bentuk dan gluten
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- The Clever Carrot. (2022). *Beginner's guide to fresh homemade ravioli* [Gambar]. The Clever Carrot. <https://www.theclevercarrot.com/2022/10/beginners-guide-to-fresh-homemade-ravioli/>
- The Pasta Project. (n.d.). *Penne Pasta* [Gambar]. The Pasta Project. <https://www.the-pasta-project.com/penne/>
- Tognin, C. et al. (2022). *Optimization of cooking... of macaroni*. Mengukur kenaikan berat dan daya serap air
- USDA. (2021). *FoodData Central: Fettuccine, dry, enriched*. United States Department of Agriculture. Retrieved
- Whitney, E., & Rolfes, S. R. (2019). *Understanding Nutrition* (16th ed.). Cengage Learning.
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. (2019). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik cookies bayam hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan penambahan tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai upaya pemenuhan defisiensi zat besi pada anak-anak. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 83-95.

Zahra, Z. A. (2024). Analisis Daya Terima Pasta Kering Fettucine dengan Penambahan Puree Labu Siam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 6(02), 8-12.