

## DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. (2021). *Resep Brenebon Kacang Merah*.  
<https://www.primarasa.co.id/resep/brenebon-kacang-merah->. Diakses pada 25 Juli 2021 pukul 10.20 WIB
- [Anonim]. (2021). *10 Manfaat Tomat Hijau*. <http://blog.sayurbox.com/10-manfaat-tomat-hijau/>. Diakses pada 13 Juli 2021 pukul 15.00 WIB
- [Anonim]. (2021). *Menggali Makna Penamaan Makanan Khas Indonesia*.  
<https://www.facebook.com/goodnews.id/posts/6335718203120513>. Diakses pada 26 Juni 2021 pukul 22.15 WIB
- [Anonim]. (2017). *Profil Sulawesi Utara*. <http://sibasripi-pupr.pu.go.id/assets/files/Profil%20Provinsi%20Sulawesi%20Utara.pdf>. Diakses pada 13 Juli 2021 pukul 13.00 WIB
- [Anonim]. (2021). *Pembangunan Daerah Tingkat I Sulawesi Utara*.  
<https://www.bappenas.go.id>. Diakses pada 03 Agustus 2021 pukul 17.00 WIB
- Arinasa, Ida & Peneng. (2016). *Jenis-Jenis Bambu di Bali dan Potensinya*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Aryanta, I. W. R. (2019). *Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35.
- Astutik, Yuni. (2019). *Soto Khas Sulawesi, Jangan Lupa Cicipi saat Berkunjung*.  
[https://travelingyuk.com/soto-khas-sulawesi/211431?utm\\_source=idle&utm\\_medium=dekstop&utm\\_campaign=reload](https://travelingyuk.com/soto-khas-sulawesi/211431?utm_source=idle&utm_medium=dekstop&utm_campaign=reload). Diakses pada 13 Agustus 2021 pukul 13.00 WIB
- Bardosono, S., *et al.* (2018). *Aspek Budaya Nutrisi dan Kesehatan*. Jakarta: Perhimpunan Nutrisi Indonesia
- Dhavesia, Vika. (2017) *UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN JERUK PURUT (Citrus hystrix D. C.) TERHADAP Pseudomonas aeruginosa DAN Staphylococcus epidermidis*. S1 thesis, UAJY
- Fadiati, Ari. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosda Karya
- Hardiman, Intarina. (2008). *1010 Resep Asli Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

- Iswanto, A., *et al.* (2013). Aplikasi metode Taguchi Analysis dan failure mode and effect analysis (fmea) untuk perbaikan kualitas produk di PT. XYZ. *Jurnal Teknik Industri USU*, 2(2), 219330.
- Kandou, G. D. (2009). Makanan Etnik Minahasa dan Kejadian Penyakit Jantung Koroner. *Kesmas: National Public Health Journal*, 4(1), 42.
- Luthfiyyah, Atsarina. (2019). *Resep Ayam Tuteuruga*.  
<https://resepkoki.id/resep/resep-ayam-tuteuruga/>. Diakses pada 25 Juli 2021 pukul 10.25 WIB
- Pamantung, R. P. (2019). TRADISI MINAHASA TERKAIT DENGAN MAKANAN TRADISIONAL. *Kajian Linguistik*, 7(1).
- Rahman, Fadly. (2018). *Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan*. 2(1), 48 - 49.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara : Sebuah Tinjauan Etis Rudi Setiawan. *Respons, Gabriele W(01)*, 113–140.
- Sudjatini, S. (2020). PENGARUH CARA PENGOLAHAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L.) VARIETAS KATING DAN SINCO. *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 3(1).
- Sumpena, U. (2013). Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabe (*Capsicum Sp*) Di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Susilowati, Nengguh. (2009). *Jejak Pangan dalam Arkeologi*. Medan: Balai Arkeologi Medan.
- Suwandi, E., & Sugito, S. (2017). Efektifitas Air Rebusan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Salmonella Typhi dengan Metode Dillution Test. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 40-44.
- Syamsir, Elvira. (2012). *Mengenal Marinasi*.  
<http://ilmupangan.blogspot.com/2010/12/mengenal-marinasi.html>. Diakses pada 27 Juli 2021 pukul 07.10 WIB
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., & Timbowo, S. M. (2017). KAJIAN MUTU IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis* L) ASAP TERHADAP NILAI KADAR AIR DAN pH SELAMA PENYIMPANAN. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 64.