

## DAFTAR PUSTAKA

- Bangka, u. (2009, januari 7). *Macam, Jenis, Manfaat dan Bahaya Garam*. Retrieved from ubb.ac.id: [https://www.ubb.ac.id/index.php?page=artikel\\_ubb&&id=255](https://www.ubb.ac.id/index.php?page=artikel_ubb&&id=255)
- Barker.c. (2002). *Handbook Of Research Methods in Clinical Psychology*.
- Dendi. (2021, mei 12). *Uji Organoleptik*. Retrieved from user: <file:///C:/Users/62812/Downloads/606-Article%20Text-1554-1-10-20210529.pdf>
- Dila, r. (2021, april 1). *MORFOLOGI DAN ANATOMI ORGAN VEGETATIF PANDAN WANGI*. Retrieved from Users: <file:///C:/Users/62812/Downloads/adminbiovalentia,+1.+Rahma+Dila+et+al,+2020.pdf>
- Fitria. (2021, juni 28). *fakta gyoza yang menarik, sejarah dan cara membuatnya* . Retrieved from food.detik: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-562232/5-fakta-gyoza-yang-menarik-sejarah-dan-cara-membuatnya>
- Handayani. (2020, november 30). *ini manfaat kacang hijau untuk kesehatan*. Retrieved from halodoc: <https://www.halodoc.com/artikel/ini-manfaat-kacang-hijau-untuk-kesehatan>
- Melati. (2021, maret 8). *Manfaat Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Terigu*. Retrieved from melatiputrajaya: <https://www.melatiputrajaya.com/tepung-kacang-hijau>
- Nuraini. (2023, januari 12). *Sederet Kandungan dan Manfaat Kacang Hijau untuk Kesehatan Tubuh*. Retrieved from bisnis.com: <https://lifestyle.bisnis.com/read/20230112/106/1617711/sederet-kandungan-dan-manfaat-kacang-hijau-untuk-kesehatan-tubuh>
- Permatasari, N. E. (2024, mei 29). *Hal yang Perlu Kamu Ketahui Tentang Gyoza*. Retrieved from fun-japan: <https://www.fun-japan.jp/id/articles/3138>
- Pertapa. (2022, agustus 5). *MENGENAL KACANG HIJAU*. Retrieved from pertanian.kulonprogokab: <https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1081/mengenal-kacang-hijau>
- Riadi, O. M. (2020, september 28). *Susu (Pengertian, Komposisi, Kandungan Gizi, Jenis dan Manfaat)*. Retrieved from kajianpustaka:

<https://www.kajianpustaka.com/2020/09/susu.html#:~:text=Susu%20adalah%20cairan%20berwarna%20putih%20yang%20disekresi%20oleh,cara%20pemerahan%20sebagai%20bahan%20makanan%20dan%20sumber%20gizi>.

Rocket. (2019, september 12). *Sejarah Tepung Terigu Di Dunia Dan Perkembangannya Di Indonesia*. Retrieved from rocketchicken: <https://rocketchicken.co.id/info/sejarah-tepung-terigu-di-dunia-dan-perkembangannya-di-indonesia>

Sumiati, s. (2023, januari 9). *Sumber Data Primer dan Sekunder: Pengertian & Perbedaannya*. Retrieved from mustakim: <https://mustakim.org/sumber-data-primer-dan-sekunder/>

Team, F. J. (2018, juli 1). *Hal yang Perlu Kamu Ketahui Tentang Gyoza*. Retrieved from [www.fun-japan.id](http://www.fun-japan.id): <https://www.fun-japan.jp/id/articles/3138#:~:text=Gyoza%20adalah%20pangsit%20mini%20yang%20aslinya%20berasal%20dari,dari%20adonan%20tepung%20terigu%20yang%20dicampur%20dengan%20air>.

Velicia. (2023). Vol. 6 No. 2 Juli-Desember 2023, page 915-931. *ANALISIS PENGARUH VARIASI MENU MAKANAN TERHADAP*, 915.

Yuwono, s. s. (2015, september 28). *tepung kacang hijau*. Retrieved from lecture.ub.ac.id: <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-kacang-hijau/>