

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, Y., Thahir, A., Komarudin, K., Suherman, S., & Rahmawati, N. D. (2021). Buku Saku Digital Berbasis Stem: Pengembangan Media Pembelajaran Terhadap Kemampuan Pemecahan Masalah. *Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika*, 10(3), 401–412.
- Alfaticha, A., Utari, S., Salimah, H., & Ulya, I. (2019). Pengembangan Buku Pop-Up Kuliner Sebagai Upaya Promosi Wisata Kuliner Kota Pekalongan. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 17, 36–43.
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of ...*
- BPS. (2023). *Kabupaten Pakpak Bharat Dalam Angka 2023* (jaksen F. J. Lingga, M. H. Situmorang, & J. Butarbutar (eds.)).
- Darojah, U. (2019). Pengembangan E-Book pembelajaran Berbasis Scientifickompetensi Keahlian Dasar Teknologi Menjahit Untuk Smk Paket Keahlian Tata Busana. *Journal of Educational Social Studies*, 1(2), 78–83.
- Depdiknas. (2008). Panduan Pengembangan Bahan Ajar. *Jakarta : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah*.
- Dharma, S. (2008). Pendekatan, Jenis, & Metode Penelitian Pendidikan. *Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional*.
- Dulsiran. (2022). *Pengembangan Ebook Panduan Pembuatan Smart Key Berbasis Android Pada Materi Sensor Dan Tranduser Di Smk*.
- Ekayani, H. I., Sukerti, N. ., Masdarini, L., & Damiati. (2020). Pengembangan Buku Ajar Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Balinese Food Skills Pada Remaja SMK. *Senari* 7, 235–242.
- Emilia, E., Fridiaty, L., Hanum, Y., Purba, R., Rosmiati, R., & Romauli Sinaga, Y. (2019). *Development of the Experimental Food Book as a Research Guide for Food and Nutrition Student*. 5–8. <https://doi.org/10.4108/eai.3-11-2018.2285727>
- Emilia, E., Rosmiati, R., & Mulyana, R. (2018). *Development of The Nutrition Pocketbook as a Nutrition Education Media in School*. 201(Aptekindo), 288–292. <https://doi.org/10.2991/aptekindo-18.2018.63>
- Ernawati, I. (2017). Uji Kelayakan Media Pembelajaran Interaktif Pada Mata Pelajaran Administrasi Server. *Elinvo (Electronics, Informatics, and*

- Vocational Education*), 2(2), 204–210.
- Fitri, H., Izzatin, M., & Ferryansyah, F. (2019). Pengembangan Buku Saku Berbasis Kearifan Lokal Sebagai Sumber Belajar Pada Materi Bilangan. *Mathematic Education And Application Journal (META)*, 1(1), 8–18.
- Fitriadi, Y., Novita, W., & Kelana, A. S. (2021). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Ekonomi Kreatif Sub Sektor Kuliner di Kota Padang. *Jurnal Ekobistek*, 10(1), 65–74.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga* <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Haryanti, I., Munandar, A., Ilham, I., Yusuf, M., Muhajirin, M., & Jaenab, J. (2022). Pemanfaatan Potensi Kunyit Di Desa Raba Wawo Menjadi Jamu Kunyit Asam Sebagai Minuman Sehat Dan Kekinian. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 114. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.10953>
- Indriani, S. P., & Apriliya, S. (2019). Pengembangan Buku Cerita Anak tentang Makanan Tradisional Nasi Cikur Khas Tasikmalaya untuk Siswa Sekolah Dasar. *Pedadidaktika : Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(1), 175–189.
- Larasati, R. D., Kusdiana, A., & Mulyadiprana, A. (2020). Pengembangan Buku Cerita Makanan Tradisional “Burayot” Sebagai Bahan Ajar Kearifan Lokal di Sekolah Dasar. *PEDADIDAKTIKA: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 7(4), 1–8.
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta*. UGM PRESS.
- Manik, E. D. Y. G. (2021). *Tradisi Makan Pelleng Bagi Masyarakat Pakpak Keppas*. repositori.usu.ac.id.
- Musdansi dan Nazli. (2012). Pengembangan Buku Ajar Statistika Berbasis Spss. *AdMathEdu : Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika, Ilmu Matematika Dan Matematika Terapan*, 8(2).
- Mutiara, E., & Emilia, E. (2022). Developing Flipbook-based Teaching-Learning Material in the Culinary Arts Program of Unimed. *International Journal of Education in Mathematics, Science and Technology*, 10(3), 650–662.
- Nurhalimah, E., Hodidjah, H., & Apriliya, S. (2019). Pengembangan Buku Cerita Anak tentang Makanan Bakso Khas Tasikmalaya. *Indonesian Journal of ...*, 3(1), 109–116. <https://ejournal.upi.edu/index.php/IJPE/article/view/18603>

- Nusri, A., Emilia, E., Permatasari, T., Sandy, Y. D., Pratiwi, C., Rukmana, E., & Nurfarizah, L. R. (2023). Development of physical exercise e-book and management of diet in football athletes. *International Journal of Education in Mathematics, Science, and Technology (IJEMST)*, 11(02), 493–505.
- Prajawinanti, A. (2020). Pemanfaatan Buku Oleh Mahasiswa Sebagai Penunjang Aktivitas Akademik Di Era Generasi Milenial. *Jurnal Ilmiah Ilmu Perpustakaan Dan Informasi*, 8(1), 34.
- Prastowo, A. (2016). *Pengembangan Bahan Ajar Tematik, Ed. 2*. 1257–1261.
- Rahmawati, G. (2016). Buku Teks Pelajaran Sebagai Sumber Belajar Siswa Di Perpustakaan Sekolah Di Sman 3 Bandung. *Edulib*, 5(1), 102–113.
- Rahyuni, F. (2023). *Pelleng, Makanan Khas Pakpak Bharat untuk Prajurit yang Akan Berperang*. <https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-6651569/pelleng-makanan-khas-pakpak-bharat-untuk-prajurit-yang-akan-berperang>.
- Richey, & Klein, J. D. (2007). *Design and Development Research*.
- Ridwan, M. (2021). *Konsep Dasar Ilmu Gizi Kesehatan*. 1885.
- Rizkiyah, P. (2022). Pengembangan Buku Cerita Bergambar Berbasis Digital Untuk Meningkatkan Kecakapan Literasi Digital Anak Usia Dini. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*, 4(1), 115.
- Saleh, A., & Siagian, S. (2021). Pengembangan Multimedia Pembelajaran Interaktif Berbasis Lectora Inspire Pada Pelajaran Instalasi Penerangan Listrik Di Smk Swasta Dwiwarna Medan. *JEVTE: Journal of Electrical Vocational Teacher Education*, 1(1), 1.
- Sari, N. (2018). Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*. <https://online-journal.unja.ac.id/JSSH/article/view/5281>
- Sediaoetama, achmad djaeni. (2013). *Ilmu Gizi 1*.
- Sepno, S. E. (2018). *Makanan Tradisional Masyarakat Pakpak: Kajian Folklor*.
- Sianturi, B. S., & Dongoran, J. (2019). Pengembangan Buku Ajar Inovatif Ipa Terpadu Berbasis Inkuiri Terbimbing Sesuai Kurikulum 2013 Di Smp Se-Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Darma Agung*, 27(3), 1111.
- Sihotang, C. (2016). Pengembangan Buku Ajar Berbasis Kontekstual Dengan Tema “Sehat Itu Penting.” *Pendidikan*, 2(2), 169–179.

- Tumpuan, A. (2022). Exploration of Culinary Tourism Potential in Supporting Tourism Development in Natuna. *Journal of Tourismpreneurship Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5, 41–50.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya indonesia untuk mempromosikan wisata kuliner sebagai warisan budaya dunia. *Journal of Tourism and Creativity*.
- Yusuf, Y. (2018). Modul Sederhana dan Ilmiah Untuk Belajar: Kimia Pangan Dan Gizi. In *EduCenter Indonesia*. <http://repository.uhamka.ac.id/1186/> Diakses pada tanggal 17 februari 2022
- Wirawan, N. (2016). Cara Mudah Memahami Statistika Ekonomi Dan Bisnis (Statistika Deskriptif). In *Keraras Emas* (Vol. 8, Issue 1).

