

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Dapur Demedia. (2010). *Kitab Masakan Nusantara*. Jakarta:Demedia Pustaka.
- Robi, Y. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7.1, 130-42.
- Sulistyo, E., & Yudo, E. (2015). RANCANG BANGUN MESIN PEGGILING DAGING AYAM. Semnasinotek 2015. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Bartono, Ruffino. (2006). *Dasar-dasar food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Lolongan, S., & Basri, H. (2023). *Mekanik*. Samarinda 16 (2), 43-49.
- Abidin, Z. (2015). Rekayasa Mesin Penggiling Bumbu Dengan Penggerak Motor Listrik 1,5 HP. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 10, (2).
- Fajri, A. (2022). Perancangan Ulang Mata Pisau Alat Penggiling Bumbu Kapasitas 5kg Menggunakan Metode Verein Deutcher Ingenieure. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Muna, K. (2021). Perancangan Alat Penggiling Bumbu Dengan Menggunakan Metode Reverse Engineering. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, Aulia, C., & Viransa, V. P. (2016). Kandungan Piperin Dalam Ekstrak Buah Lada Hitam Dan Buah Lada Putih (Piper Nigrum L.) Yang Diekstraksi Dengan Variasi

Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode Klt-Densitometri. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 173–185.

Rahmawati, D. (2022). Sosialisasi Pengelolaan dan Pemanfaatan Minyak Kemiri Untuk Kesehatan Rambut Masyarakat Desa Sopo. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 277–284.

Prabarini, N., & Okayadnya, D. (2014). Penyisihan Logam Besi (Fe) Pada Air Sumur Dengan Karbon Aktif Dari Tempurung Kemiri. *Envirotek: Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 5(2), 33–41.

Hijriah, N. M., Filianty, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi Minyak Atsiri Daun Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai Pendukung Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *Jurnal Teknotan*, 16(1), 43–53.