

DAFTAR PUSTAKA

- Aamir, M., M. Ovissipour, S. S. Sablani, dan B. Rasco. 2013. *Predicting the Quality of Pasteurized Vegetables Using Kinetic Models: A Review*. Hindawi Publishing Corp. International Journal of Food Science. Vol 2013.
- Gegel D.K., Yusa M.N., Permana Mayun G.D 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. Jurnal ITEPA. Vol. . No. . ISSN: 2527-8010.
- Hikmah, N. (2021). Strategi Marketing Mix Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Pada Cafe Jolly Cofee Surabaya). Jurnal MANOVA Volume IV Nomor 1, P ISSN : 2685-4716, E ISSN : 2746-282X, 21.
- Mary Astuti, 2001. *Potensi Antioksidan* pada Teh, Makanan Seminar Nasional Makanan Fungsional dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi, Surakarta, 2001.
- Munawaroh, S. 2014. Wedang Uwug sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul. Jantra. 9(1):1-21.
- Profil CV Progress Jogja, 2016. Calon Penerima Penghargaan Adhikarya Pangan Kategori Pelaku Pembangunan Ketahanan Pangan. Pengembangan Industri Pangan Olahan.
- Rahmawati Fitri, 2011. Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional “Wonderfull Indonesia”*.
- Rofi’I, N.A. (2019). Pengaruh Strategi, Bauran Pemasaran Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Produk DR. Kebab Bara Satriya Sidoarjo.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Graha Ilmu. Yogyakarta. (Yusuf, 2002)
https://www.sidomuncul.co.id/id/bod_report.html, diakses 17 November 2021.