

DAFTAR PUSTAKA

- Asmaq N, Lubis N. (2019). “Kualitas gizi keju mozzarella dengan penambahan koagulan yang berbeda”. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*, volume 4 no 2.
- Hardinata, T. (2018). “Kandungan Boraks dan Formalin Pada Sempol Ayam yang Beredar Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukolilo Surabaya”. *Food Science and Technology Journal*. 1. P. 28–37.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan Ediss Revisi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Martalia, F, U. 2020. *Inovasi Makanan Ringan Sempol Berbentuk Corn Dod Pada Usaha “Secod” Di Desa Kersikan Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan Laporan akhir*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Putri. 2020. *Keju Mozarella*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1244/keju-mozzarella>. [13 Februari 2022].
- Rukmana, R, Yudirachman. 2015. *Untung Selangit dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Setyaningrum, D. 2017. “Analisis Usaha Kue Kacang Kejudi Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember”. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Saragih, R. 2017. *Membangun Usaha Kreatif, Inovatif, dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial*. Medan. STIE LMII Medan. Volume 3 no 2.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- Wahyuningsih. (2017). *Identifikasi Jumlah Koloni Bakteri dan Jenis Bakteri pada Jajanan Sempol yang Dijajakan Oleh Para Pedagang*. Skripsi. Malang. Universitas Muhamadiyah Malang.