

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanta. (2000). *Fermented Cassava-Sumber Probiotik Alami Murah Meriah*. Menara Ilmu, 8.
- BSN. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751 : 2009, 39.
- Cahyo Saparinto, dkk. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kurnia. (2015). Standar Nasional Indonesia Air mineras alami. *ICS Badan Standarisasi Nasional*.
- Purwadi, dkk. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Soraya, N. (2018). *Mengenal Produk Pangan dari Minyak Sawit*. Bogor: PT IPB Press.
- Sudarmi, S. (2010). *Pembuatan Tepung Tape Dari Tape Ubi Kayu Menggunakan Operasi Pengeringan*. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Sumber Daya Alam Indonesia, 6.
- Gizi, A. (2018). *Informasi Nilai Gizi Tapai Singkong*. Ahli Gizi.com.
- Yuwono, S. S. (2019). *Pengolahan Tepung Terigu*. Malang: UB Press.
- Purnasari Nurwulan, dkk. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu*. Guepedia.
- Setyaningsih dwi, dkk., (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press Taman kaca Bogor.
- Mardatila Ani. (2021). *Tepung Maizena*. Merdeka.com.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dewatisari, dkk., (2017). *Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp.** Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, Vol. 17, No. 3,197-202.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Jakarta

- Paran, S. (2009). *Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Wibowo, A. (2020). *Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing*. Tangerang Selatan: Pusat Riset dan Pengembangan - Badan Standarisasi Nasional.
- Widiowati, (2020). *Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran dan Inovasi Terhadap Perkembangan UMKM*. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Kusumawaty, Y. (2018). *Strategi Pemasaran Produk Makanan Ringan Khas Riau (Keripik Nenas dan Rengginang Ubi Kayu)*. Jurnal Agribisnis, Vol. 20, No. 2, 124 – 138
- Junita, S., dkk. (2020). *Survey Pasar Online: Strategi Riset Pasar Untuk Mengembangkan Usaha Mikro Wanita di Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 26, No. 4, 205-214.
- Brahim, M. N. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XII Sem 1 Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan*. Yogyakarta: Andi (Anggota IKAPI).
- Elisa, M. (2022). *Buku Ajar Kewirausahaan*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Etwin Fibrianie, dkk. (2021). *Manajemen Perancangan Produk Batik Tulis Kalimantan Timur*. Batu: Literasi Nusantara.
- Ibnu. (2022, April 26). *Benefit Cost ratio*. *Akuntansi*, pp. 25-30.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. (L. I. Darojah, Penyunt.) Jakarta, Jawa Barat, Indonesia: Perpustakaan Nasional RI. Katalog dalam Terbitan.
- Musfar, T. F. (2020). *Buku Ajar Manajemen Pemasaran sebagai Materi Pokok dalam Manajemen Pemasaran*. Bandung: Media Sains Indonesia.

- Shinta, A. (2011). *manajemen Pemasaran*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wenny Bakti Sunaharum, dkk. (2020). *Modul Teknologi Tepat Guna Olahan Apel dan Stroberi (Pastry dan Pie) serta Pengemasannya*. Malang: Media Nusa Creative.
- Wibowo, S. (2005). *Pedoman Mengelola Perusahaan Kecil*. Malang: Seri Industri Kecil.
- Widjajanta, B. (2007). *Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Bandung: Anggota IKAPI.