

## DAFTAR PUSTAKA

- Cookson, M. D., & Stirk, P. M. R. 2019. *Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Pelanggan Mentai Eat Lova*. 7–18.
- Fatsecret. 2020. *Kandungan Gizi Crabstick dalam 16gram*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/cedea/crab-stick/1-stick>. [26 Januari 2022].
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan Edisi Revisi*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Noerik, A. 2020. *Produksi dan Pemasaran Kebab Seafood. Laporan Akhir Proyek Usaha Mandiri (PUM)*. Laporan Akhir Teknologi Pertanian. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Pambudi, B., & Par, M. S. 2017. *Subtitution Japanese Rice With Pandan Wangi Rice in Make in Sushi Maki*. 3(2).
- Puspita, B. 2007. *Keputusan Pembelian Kebab Turki Baba Rafi Universitas Islam Indonesia*. 1–166.
- Putri, F. N. A., Wardani, A. K., & Harsojo. 2015. *Implementation of Gamma Irradiation Technology and Frozen Storage for Decreasing Pathogens Bacteria In Seafood : A Review*. *Food and Agro-Industry Journal*, 3(2), 345–352. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/150>
- Rahardjo, C. R. 2016. *Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food*. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43.
- Rukmana dan Yudirachman. 2017. *Untung Selangit dari Agribisnis Cabai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sumendap, H. K., Pesik, M. U., & Lagarensen, B. E. S. 2015. *Penggunaan Cuka Aren (Arenga Pinnata Merr) dalam Pengolahan Makanan Seafood: Studi Eksperimen*. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(1), 1–107. <http://jurnal.polimdo.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/42/>
- Yulistari, C, F. 2018. *Produksi Frozen Risoles Jagung Manis. Tugas Akhir*. Laporan Akhir Teknologi Pertanian. Jember: Politeknik Negeri Jember.