

## DAFTAR PUSTAKA

- Agridinata, R. 2012. Prospek Industri Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Menurut Tinjauan Ekonomi ISslam (*Studi Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Kerupuk Bayam Di Kecamatan Mandau-Duri*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Apriliani, A., Sukarsa, dan Hidayah, HA, 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Tambahan Pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten banyumas. Universitas Jendral Soedirman.
- Aptindo, (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia).2012.[http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com\\_content &view=article&id=111:permintaan-terigu terusmeningkat&catid=1:latesnew&Itemid=50](http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=111:permintaan-terigu-terusmeningkat&catid=1:latesnew&Itemid=50)
- Asnidar., Asrida.2017.“Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara”. *Dalam Jurnal S. Pertanian. Vol. 1 No. 1. Hal 39- 4*
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. 2018. Managerial accounting, 16th Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Gunawan, T. 2017. Khasiat dan Manfaat Bayam. [www.aura-ilmu.com](http://www.aura-ilmu.com). Diakses pada 26 juli 2022
- Hazirur, R, 2010. Mixing (Pencampuran Bahan),(online) (<http://www.azierohman.co.cc/2010/06/mixing.html>), diakses pada tanggal 22 juli 2022
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Ibrahim, Y. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Kotler, 2005. Manajemen Pemasaran, Jilid 1 dan 2 Jakarta : PT. Index Kelompok.
- Moedasir, A. 2022. Pengertian, Aspek, dan Contoh Analisa Kelayakan Usaha. [Majoo.id/solusi/detail/anlaises-kelayakan-usaha](http://Majoo.id/solusi/detail/anlaises-kelayakan-usaha). Diakses pada tanggal 21 Juli 2022

- Mowen, M. M., Hansen, D. R., & Heitger, D. L. 2018. *Managerial accounting: The cornerstone of business decision making*, 7th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Mulyana, M., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. 2014. Pengaruh Propersi (Tepung Tempe Semangit: Tepung Tapioka) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit [In Press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 113-120.
- Pakpahan. 2017. *Perubahan Fisik Kerupuk tapioka selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Pradipta, I. 2011. *Karateristik Fisikokimia dan Sensori Sack Bar dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Fakultas Petranian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rukmana, R. 1994. *Bayam, Bertanam & Pengelolaan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 2005.: *Bayam, bertanam dan pengolahan pasca panen*. Yogyakarta
- Tjokroadikusumo, P. 1993. Jakarta: PT Gramedia. Agridinata, Ridho. (Studi Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Kerupuk Bayam Di Kecamatan Mandau-Duri). *Diss. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*,
- Saparinto, C. 2014. *Grow Your Own Vegetables-Panduan Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penebar Swadaya. Yogyakarta. 180hlm.
- Sarah. 2011 Dalam Sri Sulastri. 2016. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Pada Bumbu Mie Instan Yang Diperjual Belikan Di Koperasi Wisata. Hal 5. Universitas Indonesia Timur.
- Saefulhadjar, D., Rusmana, D., Setiyatwan, H., & Tarmidi, A. R. 2020. Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Suhu Gelatinisasi, Retensi Bahan Kering dan Energi Metabolis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) pada Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 76-80.
- Sediaoetama, A. D. 2004. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat. Hal:247.
- SNI 3751:2009. Tepung Terigu  
SNI 3741:2013. Minyak Goreng  
SNI 3451:2011. Tepung Tapioka
- Sulistyaningrum, N. 2014. Isolasi dan Identifikasi Struktur Karotenoid dari Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 75-82.

Wahyuningtyah, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Jurnal Binus Business*, 1 (1): 116-125

Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253-260.