

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Brotodjojo, Linda Carolina. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Cahyono, Bambang. 2003. *Kacang Buncis Teknik dan Budidaya Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Departemen Kesehatan. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Depkes RI
- Hanipah, Tuti. 2016. *Analisis Klepon Labu Kuning “Mak Nyus” Di Desa Kedung Agung Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *Tepung Labu Kuning Pengolahan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- IImy, Dewi Wahyuni Rosihati. 2018. *Analisis Usaha Biskuit Labu Kuning Hello Kitty Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Nugrahani, D.M. 2005. *Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mie Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Purnomo, Aldy Rochmat, Riawan dan La Ode Sugianto. 2017. *Studi Kelayakan Bisnis*. Unmuh Ponorogo Press: Ponorogo
- Ratnasari, Fera. 2018. *Wirausaha Mie Buah Naga Merah Di Desa Pesanggrahan Kabupaten Banyuwangi”*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Sanawiri, Brillyanes dan M. Iqbal. 2018. *Kewirausahaan*. Malang: UB Press