

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, M. 2017. *Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Mutu Hedonik Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L)*. Skripsi. Semarang. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip.
- Astutik, D. I. 2020. *Analisis Usaha Kecipir Singkong Aneka Topping "CIPKONG" Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*. Tugas Akhir. Jember. Politeknik Negeri Jember
- Fatmawati, M. M. 2021. *Analisis Usaha Bola Kentang Keju Krispi di Kecamatan Sukosari Kabupaten Bondowoso*. Tugas Akhir. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Firman, R. H. 2017. *Analisis Usaha Bola-Bola Potato di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember*. Laporan akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- KandunganGizi.com. 2019. *Kalori Keju, cheddar Per 100 Gram*. <https://kandungangizi.com/kalori-keju-cheddar> (Diakses pada Tanggal 2 September 2022)
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Edisi Revisi. Jakarta: Rajawali Pers
- Kasmir. 2021. *Analisis Laporan Keuangan – Edisi revisi cetakan ke 12*. Depok: Rajawali pers. Depok
- Lawani, P., S.S. Pangemanan, dan M.Y.B. Kalalo. 2021. *Analisis Perbandingan Pendapatan Usaha Kopra Putih Dengan Menggunakan Pengolahan Oven Dan Solar Dryer Dome Di Umkm Jr Agro Indonesia*. Manado. Hal 325
- Paranoan, N. 2020. *Makna Laba Bagi Pelaku Bisnis Waralaba*. Universitas Kristen Indonesia Paulus. Vol 30. Hal 1330
- Rasul, A. A., N. Wijiharjono, dan T. Setyowati. 2013. *Ekonomi Mikro Dilengkapi Sistim Informasi Permintaan*. Edisi ke 2. Jakarta : Mitra Wacana Media
- Rukmana, R. 2014. *Untung Selangit dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta. Andi.

- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 6 Pengolahan Singkong*. <https://docplayer.info/30276960-Teknologi-pengolahan-umbi-umbian-bagian-6-pengolahan-singkong.html> (Diakses pada tanggal 31 Agustus 2022)
- Utama, Y. A. K., dan M. Rukismono. 2018. *Singkong-Man vs Gadung-Man*. Papua. Penerbit Aseni (Anggota IKAPI Pusat)