

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Terhadap Nilai Total Titratable Acidity, Kadar Air, Protein dan Nilai Organoleptik Keju Mozzarella*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Andra Farm. 2022. “Udang, Segar Manfaat, Khasiat, dan Kandungan Gizi per 100 gram”, https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tpi&kmakan=GR084. [12 Agustus 2022].
- Assegaf, A.R. 2019. “Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas PT.Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan”. Dalam *Jurnal Ekonomi dan Industri*. Vol.No.1.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Sayuran 2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bungan, A.S. 2016. *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Krokot dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*. Thesis. Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
- Carvalho, E.M.L.D. 2019. “Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Donat” dalam *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Dunia, F.A dkk. 2019. *Akuntansi Biaya*. Jakarta:Salemba Empat
- HMIG UNDIP. 2021. “Giziklopedia: Keju Mozzarella”, <https://gizi.fk.undip.ac.id/2021/03/giziklopedia-keju-mozzarella.html>. [12 Agustus 2022].
- Husna, A.U., L.A.M. Siregar, dan Y. Husni. 2014. “Pertumbuhan dan Perkembangan Nodus Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Akibat Modifikasi

Konsentrasi Sukrosa dan Penambahan 2-Isopenteniladenina Secara In Vitro” dalam *Jurnal Agroekoteknologi*. Vol. 2, No.3. Hal. 997-1003.

Kasmir. 2014. *Kewirausahaan – Edisi Revisi Cetakan Ke - 10*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Kasmir dan Jakfar. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis – Edisi revisi Ke – 14*. Jakarta: Prenamedia Group.

Koesmartaviani., L. Rosariona. 2015. *Peningkatan Kualitas dan Umur Simpan Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Kupas dengan Pemberian Edibel Coating dari Pektin Kulit Buah Kako (*Theobroma cacao L.*)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Octian, A.W. 2022. “Pengertian *Frozen Food* Mulai dari Sejarah Hingga Jenis Makanannya”, <https://mitra.bukalapak.com/artikel/pengertian-frozen-food-117907>. [12 Agustus 2022].

Putra, A. 2022. “Manfaat Wortel untuk Kesehatan agar Hidup Lebih Berwarna”, <https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-wortel-untuk-kesehatan-tubuh>. [12 Agustus 2022].

Rukmana dan Yudichman. 2015. *Untung Selangit dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lily publisher.

Rosada, M. 2018. *Analisis Usaha Frozen Food Sosis Tongkol Wortel “Tongtel” Di Desa Mojosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Saleh, Y. 2014. *Analisis Penawaran Ekspor Udang Di Provinsi Lampung*. Thesis. Universitas Lampung.

Wulansari, I.W. 2017. *Analisis Usaha Krokot Labu Kuning Kecamatan Sumpasari Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Zulayya, R. 2018. *Analisis Usaha Stik Kentang Keju “Ciske” Di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember.