

DAFTAR PUSTAKA

- Fahmi, Irham, 2018. *Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal Jawab*. Cetakan ke 6. Bandung: Alfabeta CV.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATPI
- Kasmir, 2011. *Kewirausahaan*. Edisi Revisi, Cetakan keenam. Jakarta: PT Rajawali Grafindo Persada
- Kemenkes RI. 2019. *Komposisi Gizi Belut dan Tepung Terigu Per 100 gram*. https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tpki&kmakan=DR166. (Di akses Agustus 2022)
- Kholilah, D. E. 2018. *Analisis Usaha Keripik Pegagan di Desa Penanggal Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Kordi, M. Ghufan H. 2014. *Budi Daya Belut di Media Air Secara Organik*. Edisi ke 1. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Nurindah, S. 2017. *Analisis Usaha Keripik Tahu Walik Pong di Desa Tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Prastowo, Dwi. 2015. *Analisis Laporan Keuangan Konsep Dan Aplikasi*. Cetakan Ketiga. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Rohmayati, M. 2014. *Budidaya Belut Cepat Panen*. Edisi ke 1. Depok: Infra Pustaka.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Edisi ke 1. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sarwono, B. 1993. *Budidaya Belut dan Sidat*. Edisi ke 7. Jakarta Pusat: PT Penebar Swadaya.
- Sunarya, PO. A., Sudaryono., A. dan Saefullah. 2011 *Kewirausahaan*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : CV Andi Offset.

- Shidqiana, S. 2012. *Optimalisasi Waktu Pada Proses Pembuatan Keripik Buah Apel (Pyrus malus L) dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro: Semarang
- Sriyono. 2012. *Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Wahyuningtyas, N. W. 2020. *Analisis Usaha Keripik Tempe Buah Naga di Desa Tambak Rejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta: Agromedia Pustaka Jakarta.