

## DAFTAR PUSTAKA

- Angalica, M. 2019. *Optimalisasi Gizi Dan Formulasi Mie Basah Menggunakan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Berdasarkan Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Data Komposisi Pangan Indonesia 2018. *Komposisi Pangan Gizi Ubi Ungu per 100 g*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Data Komposisi Pangan Indonesia 2018. *Komposisi Pangan Wortel per 100 g*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Direktorat Gizi Masyarakat.2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Hendrayani, Sintinjak, Kusuma, Yani, Yasa, Chandrayanti, Wisataone, Wardhana, Sinaga, Hilal. 2021. *Manajemen Pemasaran; Dasar dan Konsep*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Hiola, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: Inti Mediatama.
- Kasmir dan Jakfar. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Pnadamedia Group.
- Misliyani, S. 2021. *Analisis Stick Sawi Hijau di Desa Temayang Kecamatan Temayang Kabupaten Bojonegoro*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Nesitri, R. 2021. *Wortel sebagai bahan baku utama pembuatan stik wortel belbis di kota Bengkulu*. Bengkulu: IAIN Bengkulu.
- Pradana, B dan Safitri, R. 2020. *Pengaruh Motivasi Wirausaha dan Mental Wirausaha terhadap Minat Wirausaha*. Malanng: UIN Malang.
- Ratnasari, F. 2018. *Wirausaha Mie Buah Naga Merah di Desa Pesanggran Kecamatan Pesanggran Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Warsino, dan K. Dahana. 2018. *Peluang Usaha dan Budi Daya Cabai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. 2017. *Analisis usaha pie brownis ubi jalar ungu di desa jesambirampak kecamatan Kapongan kabupaten Situbondo*. Jember: politeknik negeri Jember.

Yulianti dan Safira. 2020. *Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Menggunakan Nash Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Surabaya: Akademi Farmasi Surabaya.