

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, C.R. 2017. *Analisis Usaha Keripik Pisang Salju di Perumahan Kebon Agung Indah Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Bambang W dan A Widyaningsih. 2007. *Ekonomi & Akuntansi: Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Bandung: CV. Citra Praya
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Fatihudin, D., dan A. Firmansyah. 2019. *Pemasaran Jasa:(Strategi, Mengukur Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan)*. Depublish
- FatSecret Indonesia. 2021. *Kandungan zat Gizi Daging dan Kulit Buah Naga Merah per 100 gram*. fatsecret.co.id/kalori-gizi/daging dan kulit buah naga merah/ (100 gram)/1-pak?frc=True. (Diakses Agustus 2022)
- Hayati, N. dan Andayani. 2021. Pengaruh Profitabilitas Terhadap Nilai Perusahaan Dengan Kebijakan Dividen Sebagai Variabel Intervening. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi, vol 10, hal 1-20*.
- Ide, P. 2009. *Health Secret Of Dragon Fruit Mengkuak Keajaiban Si Kaktus Eksotis Dalam Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Janah, N.S. 2017. *Analisis Usaha Kerupuk Buah Naga di Desa Sumber Mulyo Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember
- Hendarto, D. 2019. *Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima*. Cetakan pertama. Yogyakarta : Laksana.
- Hisrich, R., D. Michael., P. P. Dean dan A. Sheperd. 2012. *Kewirausahaan Entrepreneurship*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kasmir. 2011. *Analisis Laporan Keuangan*, Edisi 1, Cetakan 4. Jakarta: Penerbit PT Raja Grafindo Persada.
- Khoiriah, K.F. 2017. *Analisis Usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Kristanto, D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Cetakan 1. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Oktaviani, LM E. P., Purwijantiningsih dan Pranata F.S. 2014. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Teknobiologi, hal 1-15.
- Rukmana dan H Yudirachman. 2015. *Untung Selangit dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sriyono. 2012. “*Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer*”. Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro:Semarang.
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Shidqiana, S. 2012. *Optimalisasi Waktu Pada Proses Pembuatan Keripik Buah Apel (Pyrus Malus L) Dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir. Program Diploma Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro: