

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, E., Azizah, I., & Rahayu, N. J. (2021). *Menghitung implementasi biaya variable dengan metode scattergraph*. Research in Accounting Journal (RAJ), 1(2), 298-305.
- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. (2013). *Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science), 23(2), 6-13.
- Alviani, P. (2017). *Cara Sukses Budidaya Ikan Lele*. Penerbit Bio Genesis.
- Anni, I. A., Saptiningsih, E., & Haryanti, S. (2013). *Pengaruh naungan terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman bawang daun (*Allium fistulosum* L.) di Bandungan, Jawa Tengah*. Jurnal Akademika Biologi, 2(3), 31-40.
- Ardyanti, N. K. N. T., Suhendra, L., & Puta, G. G. (2020). *Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Virgin Coconut Oil Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN, 2503, 488X.
- Ariantya, F. S. (2016). *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Assegaf, A. R. (2019). *Pengaruh biaya tetap dan biaya variabel terhadap profitabilitas pada pt. Pecel lele lela internasional, cabang 17, tanjung barat, jakarta selatan*. Jurnal Ekonomi dan Industri, 20(1).
- Basu Swastha DH, Irawan MBA. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty

- Bernadeta, P. A. (2012). *Penentuan kondisi optimum hidrolisat protein dari limbah ikan ekor kuning (Caesio cuning) berdasarkan karakteristik organoleptik*. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 1(1).
- Djaelani, M. A. (2015). *Pengaruh pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan terhadap kualitas telur ayam ras (Gallus L.)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi dh Selulla, 23(1), 24-30.
- Hammado, N. (2021). *Panduan Praktikum Dasar Kuliner*.
- Harsana, M. (2013). *Peluang Usaha Kuliner Untuk Pemberdayaan Masyarakat*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 8(1).
- Hartami, P., Zulpikar, Z., Mahdaliana, M., Haqi, B., & Maulida, P. (2020). *Pengolahan Tiram Menjadi Kaldu dan Saus Tiram Bagi Pemberdayaan Perempuan di Gampong Jawa Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe*. JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(2), 71-75.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). *Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dimsum terhadap tingkat kesukaan*. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(1).
- Khuzaimah, S. (2018). *Pembuatan sabun padat dari minyak goreng bekas ditinjau dari kinetika reaksi kimia*. Ratih: Jurnal Rekayasa Teknologi Industri Hijau, 2(2), 11.
- Komansilan, S. (2015). *Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir*. Zootec, 35(1), 106-116.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2008). *Marketing strategy*. In London: London Business Forum.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2001). *Marketing: edición para Latinoamérica*. Pearson Educación
- Lamusu, D. (2018). *Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.

- Marendra, I. G. (2018). *Pengaruh bauran pemasaran (produk, harga, lokasi, dan promosi) terhadap keputusan pembelian konsumen di minimarket (Alfamart atau Indomaret)*. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 1(3), 34-52.
- Maruta, H. (2018). *Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen*. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan*. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Nadhifah, A. (2020). *Kadar Air dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Berdasarkan Perlakuan Awal (PreTreatment)*. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nurhayati, N., Berliana, B., & Nelwida, N. (2020). *Kandungan nutrisi ampas tahu yang difermentasi dengan Trichoderma viride, Saccharomyces cerevisiae dan kombinasinya*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 104-113.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). *Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network*. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Putri, R. I., & Ardiaria, M. (2016). *Pengaruh Pemberian Kombinasi Minyak Rami Dengan Minyak Wijen Terhadap Kadar Sgpt Sprague Dawley Dislipidemia*. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 504-512.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). *Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rohim, M., Destiarti, L., & Zaharah, T. A. (2015). *Uji Organoleptis Produk Tahu Tersalut Kitosan (Tahu-Edible Coating Kitosan)*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(3).

- Saputri, L., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kadar Vitamin C pada Bubuk Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.)*. Prosiding SENIATI, 6(3), 636-643.
- Saleh, A. (2013). *Efisiensi konsentrasi perekat tepung tapioka terhadap nilai kalor pembakaran pada biobriket batang jagung (Zea mays L.)*. Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi, 7(1), 78-89.
- Setiawati, T. (2015). *Perancangan Branding Logo Dimsum Dan Bakso Tahu Titiazhua Sebagai Makanan Cemilan Kota Medan*. Proporsi: Jurnal Desain, Multimedia dan Industri Kreatif, 1(1), 104-116.
- Shafira, F. (2017). *Analisis keragaan agroindustri tahu kulit di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung*.
- Siregar, D. J. S. (2018). *Pemanfaatan tepung bawang putih (allium sativum l) sebagai feed additif pada pakan terhadap pertumbuhan ayam broiler*. Jurnal Ilmiah Abdi Ilmu, 10(2), 1823-1828.
- Sururi, I., & Agustapraja, H. R. (2020). *Studi Kelayakan Investasi Perumahan Menggunakan Metode Benefit Cost Ratio*. Jurnal Teknik, 18(1), 52-61.
- Sutamihardja, R. T. M., Yuliani, N., & Rosani, O. (2018). *Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Bubuk*. Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa, 8(2), 80-86.
- Tandjung, D. (2004). *Mixed-mode loading analysis on the lap shear specimen test per ASTM D1002*. California State University, Long Beach.
- Wicaksana, W. R., Paramastri, B., & Ardyanfitri, H. (2021). *Purchase Intention Produk Frozen Food Berdasarkan Perceived Quality Dan Price Fairness*. Jurnal Manajemen Dan Inovasi (MANOVA), 4(1), 1-12.

- Wibowo, D. H., & Zainul Arifin, S. (2015). *Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo)*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), 29(1).
- William, D., & Rinawati, W. (2020). *Pemanfaatan Ikan Tuna pada Pembuatan Gyoza Tuna untuk Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan di Masyarakat*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).
- Winarno, F, G. *Kimia Pangan dan Gizi. Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia, 1992
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. (2016). *Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 5(4), 26-32.