

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2004). Makan Rendang dapat Protein dan Mineral ([http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde\\_ntrtnhlth\\_rendang.php](http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_rendang.php)), diakses 20 Februari 2014.
- ATI, (2018). Analisis Arus Kas (*CASH FLOW*) Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Kas Pada PT.RAKYAT SELAWESI SELATAN INTERMEDIA.
- Annisa Rahmawati, Tri Adi Wibowo dan Desy Sasri Untari, (2024). Pembuatan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Penambahan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Upaya Peningkatan Gizi. diakses tahun 2024.
- Agustina, (2020) dalam Novina, erna, rizwan, putri. Perancangan desain bakso goreng (basreng) dengan metode *kansei engineering*. diakses tahun 2023.
- Aprilia, M. 2017. Analisis Usaha Sneek Ikan Tenggiri "Nemo - Nemo" di Desa Mojongapit Kecamatan Jombang Kabupaten Jombang. Jember: Tugas Akhir Politeknik Negeri Jember.
- Budi, (2024) dalam ir. Sudjatini, M.P. pengaruh cara pengolahan terhadap aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum L*).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Telur ayam konsumsi. SNI 3926:2008. Badan standarisasi Nasional. Jakarta.
- Darmawan, M. R., & Rahim, M. A (2019). Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara (Studi Kasus Usaha Tahu Ibu Titi Sugiyati). Jurnal Agrobiz, 1(1), 28-38.
- Dwi, K. (2017). Analisis Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Di Desa Sukoreno Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember. Jember: Tugas Akhir Politeknik Negeri Jember.
- Fabiola Matuankotta, (2023). Analisa *Break Event Point* Produk Jus Pala Pas UD. Tomasiwa Desa Morela Kecamatan Lethiu.
- Hari Ismanto, (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan *Vacum*.
- Irpansa, T. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram, 2.

Kuntorini (2010) dalam Novi milasari dkk (2022). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan serbuk jahe instan dikeluarkan LOA IPUH tenggarong. Diakses april (2023).

Kasmir (2014) dalam bima gusti mahendra (2023). Analisis usaha tahu petasan isi jamur dikecamatan sumber sari kabupaten jember.

Kasmir. 2014. Kewirausahaan Edisi Revisi. Jakarta: Rajawali Pers.

Kasmir. 2014. Kewirausahaan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada

Laksmi Widajanti . Studi keamanan pangan kimiawi dari logam dan berat timbal pada *Euthynnus Sp*, di perairan Semarang. Diakses oktober tahun 2004.

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas I*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.

Lisa Fitri, Undangan Suryana dan sujadi. (2018). Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Volume Produk.

Mokhamad irfan, (2013) respon bawang merah (*Allium ascalonicum L*) terhadap zat pengatur tumbuh dan unsur hara.

Mulyati, N. D. 1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau. *Skripsi* Jurusan Gizi Masyarakat dan sumber daya keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Maryadi, A S. (2016). Analisa Usaha Tani Lada dan Arahannya di kabupaten Bangka Tengah. Tataloka, 76-84

Nuraini, T.(2013). Manajemen Sumber Manusia. Pekanbaru. Yayasan Aini *syam*:Pekanbaru

Pandia, N. R. (2019). Pengaruh Promosi Gizi Dengan *Storytelling* Gemar Makan Ikan dan Sayur terhadap Pengetahuan dan Sikap SDN 107982 Kecamatan Lubuk Pakam. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Medan.

Prasetyo. (2021,juli 12). Proses produksi Value-Added Product (Vap) samosa dari limbah ikan kakap merah (*Lutjanus Sp*) Di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, jawa Timur

Puspita sari (2009) dalam Hidaytarezaldi (2020). Analisis mutu pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Diakes 33 mei 2020.

Rahayu, I. 2017 Analisis Usaha Bakso Ikan Tuna di Desa Sukorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Rahayu, I. 2017 Analisis Usaha Bakso Ikan Tuna “BAIK” di Desa Sukorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Susanto, E., dan A.S Fahmi (2012). Senyawa Fungsional dari Ikan: Aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 1, No. 4.

Syamsir et al., (2012) dalam ulpa jayanti. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*manihot esculenta Crantz*). Diakses juli 2017

Standar Nasional Indonesia [SNI]. 1992. SNI 3159:1992 Bawang Merah. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional

Standar Nasional Indonesia [SNI]. 1992. SNI 3159:1992 Bawang Merah. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2009. SNI 3751:2009 tepung terigu sebagai bahan makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2013. SNI 01-3727-1995 tepung maizena sebagai bahan makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Warisno dan K. Dahana. 2010. Bertanam Buah Naga. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta

Yulia, P. H. (2021) Analisis Usaha Bakso Ikan Tenggiri Frozen di Desa Tembokrejo

Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember. Jember: Tugas Akhir Politeknik Negeri Jember.