

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, E., I. Azizah, dan N.J. Rahayu. 2021. *“Menghitung Implementasi Biaya Variable dengan Metode Scattergraph”*. Dalam *Research In Accounting Journal*. Vol. 1 No. 2. Hal. 298-305.
- Astuti, N.F. 2022. *Mentai adalah saus khas Jepang berikut cara membuatnya*. <https://www.merdeka.com/jabar/mentai-adalah-saus-khas-jepang-berikut-cara-membuatnya-klm.html>. 02 Agustus 2022
- Azizah, M. 2022. *Analisis Usaha Kebab Seafod Saus Mentai Frozen di Desa Ploso Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- BPS Kabupaten Banyuwangi. 2024. *Kabupaten Banyuwangi dalam angka*. Banyuwangi: BPS Kabupaten Banyuwangi
- Dwicahyo, A.T., N. Adiarni, dan M. Najamuddin. 2017. *“Pengaruh Konsep Produk, Budaya Konsumsi, dan Keluarga Terhadap Perilaku Konsumen Mengonsumsi Produk Kebab (Studi Kasus: Kebab Turki XXX)”*. Dalam *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Vol.6. No. 1. Februari 2017. Hal. 8-14.
- Fu’adi, A.R. 2023. *Analisis Usaha Sandwich Telur Mayo di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Hastuti, P., A. Nurofik, A.P.A. Hasibuan, H. Aribowo, A.I Faried, Tasnim, A. Sudarso, I.K.S.D.H Saputra, dan J. Simarmata. 2020. *Kewirausahaan dan UMKM*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Herawati H., dan D. Mulyani. 2016. *“Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo”*. Dalam *Dinamika Global: Rebranding Keunggulan Kompetitif Berbasis Kearifan Lokal*. Desember 2016. Hal. 463-482.
- Ibrahim, R., A. Halid, dan Y. Boekoesoe. 2021. *“Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Padi Sawah Non Irigasi Teknis Di Kelurahan Tenilo Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo”*. Dalam *Agrinesia*. Vol. 5. No. 3. Juli 2021. Hal. 177-181.

- Karlina, O.E., dan D. Indarti. 2019. “*Pengenalan Objek Makanan Cepat Saji Pada Video dan Real Time Webcam Menggunakan Metode You Look Only once (YOLO)*”. Dalam Jurnal Ilmiah Informatika Komputer. Vol. 24. No. 3. Desember 2019. Hal. 199-208.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Edisi Revisi. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Liur, I.J. 2020. “*Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon*”. Dalam Journal of Biology and Applied Biology. Vol. 3. No. 2. Desember 2020. Hal. 56-66.
- Noerik, A. 2020. *Produksi dan Pemasaran Kebab Seafod*. Laporan Akhir Proyek Usaha Mandiri (PUM). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Putri N. A., C.S. Febrina, dan N.F. Putri. 2021. “*Analisis Biaya Terhadap Biaya Campuran*”. Dalam Research In Accounting Journal. Vol. 1. No. 2. Mei 2021. Hal. 275-282.
- Rukmana, R., dan H. Yudirachman. 2017. *Untung Selangit Agribisnis Cabai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sulistiyowati, W. 2019. *Buku Ajar Analisis Kelayakan Usaha*. Sidoarjo: UMSIDA Press
- Saadudin D., Y. Rusman, dan C. Pardani (2016) “*Analisis Biaya Pendapatan dan R/C Usahatani Jahe (Zingiber officinale)*”. Dalam *Journal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol. 3. No. 1. Hal. 1-7
- Tamalluddin. F. 2014. *Panduan Lengkap Ayam Broiler*. Tasikmalaya: PT Penebar Swadaya.
- Warisno, dan K. Dahana. 2018. *Peluang Usaha & Budi Daya Cabai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.