

DAFTAR PUSTAKA

- Bahri. (2022). *Pengantar Kewirausahaan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Effendi, Z., F.E.D. Surawan, & Y. Sulastrri. (2016). *Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka*. Dalam Jurnal Agroindustri. 57 – 64.
- Fitrianingsih, S.K. Fathnur, T.U. Diah, Elisma, & Yuliawati. (2020). *Diversifikasi Wortel Menjadi Permenjelly Sebagai Upaya Mengatasi Anak Sulit Mengkonsumsi Sayuran*. MEDIC. 68-73.
- Hamzah, Kasmawati, & D.L. Sonata. (2022). *Buku Ajar Kewirusahaan* (Pustaka Media Design, Ed.). Pustaka Media Anggota IKAPI
- Hasnidar, T.M.Nur, & Elfiana. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Ikan Hias Di Gampong Paya Cut Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen*. Jurnal S. Pertanian. Hal. 97-105.
- Kasmir. 2014. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers
- Kasmir. 2014. *Kewirusahaan Edisi Revisi*. Jakarta: Rajawali Pers
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Komposisi Pangan Daging Ayam per 100 gram*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Komposisi Pangan Wortel per 100 g*. Jakarta.
- Munawaroh, A.A. (2022). *Analisis Usaha Pengemasan Mie Ayam Tabur Di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember*. Jember: Politenik Negeri Jember.
- Nesitri, R. (2021). *Wortel Sebagai Bahan Baku Utama*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Hal. 1.
- Perkasa, R.D. (2022). *Buku Daras Kewirausahaan*. (M. Nuriza Dora, Penyunt.) Yogyakarta: K-Media.
- Rahim, V.S., S.A. Liputo, P. Ningsih. (2021). *Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Subtitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT)*. Hal. 43

- Ramadhanti, L.B. (2023). *Analisis Usaha Mie Pelangi Di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Saputri, N.E. (2021). *Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersonii) Dengan Penambahan Wortel (Daucus Carota)*. Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan. Hal. 144-149.
- Sari, D. T. (2022). *Analisis Usaha Mie Sayur Pedasan Desa Kemuning Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Sutanto, E., S.E. Rahmadiano, & D.P. Nugroho. (2022). *"4Perancangan Buku Fotografi Malang Chinese Cuisine Sebagai Nilai Historis dan Rujukan Destinasi Kuliner Di Kota Malang"*. Dalam Ilmiah Sains & Teknologi. Vol. 3 No1-DKV.
- Sodarmanto dan N. Widyawati. (2022). *Keuangan Bisnis - Revisi 1*. Surabaya. Scopindo Media Pustaka.
- Trisnawati, M. I., & F.C. Nisa. (2015). *Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 237-247.
- Windiarto, A., Riyanti, & Veronica W. (2016). *Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler*. Jurnal Ilmiah Pertenakan Terpadu. 4(1): 19-23.