

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, W., Riadi, M., & Ridwan, I. (2018). Respon tiga varietas padi (*Oryza sativa* L.) pada berbagai sistem tanam legowo. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 45-55.
- Aprina, H. P. (2012). Analisis Komposisi Asam Amino Gelatin Sapi Dan Gelatin Babi Pada Marshmallow Menggunakan Teknik HPLC (High Performance Liquid Chromatography) Dan Pca (Principal Component Analysis).[Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Program Studi Farmasi, Uin Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Arifah Madani, R. F. (2023). Analisis kandungan proksimat cookies tepung tempe. *journal of food Security and agroindustry (jfsa)*, i(2), 77-86.
- Armstrong, G., Adam, S., Denize, S., & Kotler, P. (2018). *Principles of marketing* Edition.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan (SRC) dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5-8.
- Bolognese, L., Carrabba, N., Parodi, G., Santoro, G. M., Buonomici, P., Cerisano, G., & Antoniucci, D. (2004). Impact of microvascular dysfunction on left ventricular remodeling and long-term clinical outcome after primary coronary angioplasty for acute myocardial infarction. *Circulation*, 109(9), 1121-1126
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I., Lukodono, R. P., & Fanani, A. A. (2021). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan: Edisi Revisi*. Universitas Brawijaya Press.
- Emilda Kadriyani, M. A. (2022). Penerapan biaya diferensial dalam rangka menerima atau menolak pesanan khusus pada kupa brownies Atjeh, Banda Aceh. *jurnal ilmiah akuntansi, VIII*(2), 114-128.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten Bandung. *jurnal inovasi penelitian*, 1(21).
- Hafsah, H., Yuwanta, T., Kustono, K., & Djuwantoko, D. (2009). Karakteristik Tanah Dan Mikroklimat Habitat Burung Maleo (*Macrocephalon Maleo*) Di Taman Nasional Lore Lindu Sulawesi Tengah (Soil Characteristics and Microclimate of Habitat Maleo Bird (*Macrocephalon Maleo*) in Lore Lindu National Park Central Sulawesi. *Jurnal Manusia dan Lingkungan*, 16(2), 75-80

- Hansen, Don R. dan Maryane Mowen. 2005. *Management Accounting*. Singapore: Thomson.
- Hardiyanti, A., & Nugroho, A. (2019). Kajian pembuatan marshmallow dengan penambahan ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L). *JKM (Jurnal Kebidanan Malahayati)*, 4(3).
- Harnanto, H. (2019). Analisis Pengaruh Profitabilitas, Solvabilitas, Opini Auditor, dan Ukuran Perusahaan terhadap Audit Delay pada Perusahaan Sub Sektor Property dan Real Estate yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *FIN-ACC (Finance Accounting)*, 3(10).
- Harnanto, S. (2003). *Perubahan Mata Pencapaian Masyarakat Pesisir Kabupaten Gunungkidul (Kasus di Pantai Baron dan Sadeng)*.
- I Gusti Putu Darya, M. M. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Kasmir, J. (2003). *Studi kelayakan bisnis*. Jakarta: Prenada Media.
- Kurniawan, A., Winarni Agustini, T., & Rianingsih, L. (2016). Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* powder terhadap karakteristik marshmallow.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Kusharyanto dan A. Budiyo, 1995. *Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta. Simposium Nasional Pengembangan Tempe Dalam Industri Pangan Modern. Puslitbang gizi.
- Kotler, P., Armstrong, G., Saunders, J., & Wong, V. (2001). *Marketing in a changing world*. Underst. Bus.: process, 6, 69-90.
- Kotler, P. (2017). *Marketing for competitiveness*. Bentang Pustaka.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung kedelai dan tepung daun kelor dalam pembuatan crispy cookies sebagai makanan selingan cegah wasting. *jurnal kesehatan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>
- Maharani, D. Y. (2016). *Formulasi bahan pengental dalam produksi Marshmallow ekstrak daun Black Mulberry (Morus Nigra)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)
- Marulitua, H. S. (2013). *Potensi tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus) dalam pembuatan kukis dengan penambahan tepung tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental)*.

- Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Edisi 5. UGM. STIM YKPN. Yogyakarta
- Murniastuti, H. Y., Sutrisno, S., & Pangestu, E. (2012). Pemanfaatan Sisa Tanaman Sayuran Sebagai Komponen Complete Feed Terfermentasi Terhadap Urea Darah dan Retensi Nitrogen Domba. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 285-295.
- Nafarin, M. (2009). Penganggaran Perusahaan Edisi keempat. Jakarta: Salemba Empat.
- Nurul Af'idah, A. K. (2023). Pengaruh strategi pemasaran terhadap banyaknya penjualan online prodak makanan *nougat* marshmallow. *EK&BI*, VI(6), 287-293.
- Pawar, S. R., & Kulati, M. (2018). Recent versions on android and survey on the versions lollipop, marshmallow and nougat. *Int. Res. J. Eng. Technol*, 5(3), 1186-1189.
- Pitt, J. I., Ail, S., Hocking, B. F., Le, M. C., Kapti, R. K., Endang, S., & Rahayu, S. A. R. D. J. O. N. O. (1998). The mycoflora of food commodities from. *Journal of Food Mycology*, 1(1), 41-60.
- Purnamasari, I. W., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan natrium bikarbonat terhadap karakteristik flake talas effect of pumpkin flour and addition of sodium bicarbonate on taro flakes characteristics. in dkk jurnal pangan dan agroindustri (Vol. 3).
- Rahman, S. (2018). Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu. Deepublish.
- Rudianto, S., & Alharini, S. (2013). Studi pembuatan dan analisis zat gizi pada produk biskuit moringa oleifera dengan substitusi tepung daun kelor. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sayuti, S. (2015). Pengaruh Bahan Kemasan Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar Ipa. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(2).
- Sihite, J., Assauri, S., & Halim, R. E. (2018). Brand promise and reputation against the campaign of a political party.
- Simamora, H. (2000). Manajemen Pemasaran Internasional Jilid II.
- Spreer, E., & Mixa, A. (1998). Cheese manufacture. Milk and Dairy Product Technology, Marcel Dekker Inc., New York, 243-334.
- Sunyoto, T., Boelaert, M., & Meheus, F. (2019). Understanding the economic impact of leishmaniasis on households in endemic countries: a systematic review. *Expert review of anti-infective therapy*, 17(1), 57-69.

- Sutariyah, K. (2015). Ilmu usahatani, perencanaan dan anggaran biaya, evaluasi usahatani.
- Soekarto, S. T. (1990). Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Trisna, T., Ashil, H., Agustin, S., & Ramadhani, Y. (2023). Algoritma Genetika Optimalisasi Fitur Seleksi Pada Kismis Di Turki Menggunakan Model Random Forest. *KOMPUTEK*, 7(1), 52-62
- Triyanto, W. A. (2015). Algoritma k-medoids untuk penentuan strategi pemasaran produk. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 6(1), 183-188.
- Ubaidillah, A., Mulyani, S., & Effendi, D. E. (2013). Makna keuntungan bagi pedagang kaki lima (studi pada pedagang kaki lima di Bangsri Jepara). *journal of accounting and investment*, 14(1), 65-77.
- Wild, J. J., Subramanyam, K. R., & Halsey, R. F. (2007). Análisis de estados financieros.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiwik, L., & Bagus, D. (2017). Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial, Depok: PT. Rajagrafindo Persada.
- Yunda Apriska Ayu, N. H. (2022). Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap sifat fisikokimia dan sensori pada kerupuk ikan lele (*clarias gariepinus*). *jurnal agroindustri berkelanjutan*, II(2), 294-305.