

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianto, E. A. 2012. "*Kewirausahaan Sebagai Kajian Pengabdian Kepada Masyarakat*". Jurnal Heritage. Vol. 1, Issue 2.
- Ali, N. N. (2022). "*Teori Biaya Produksi*". Vol. 44, Issue 1, Pp. I–Vi.
- Brotodjojo, L.C. 2010. "*Semua Serba Labu Kuning*". Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 6-9 hlm.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., Anam, C. 2014. "*Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll*". Jurnal Teknosains Pangan, 3(2). 36 - 38.
- Fatmawati, W. T. 2012. "*Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun Dan Fruit Pudding Brownies)*". Program Sarjana Universitas Negeri Yogyakarta, Hlm 41-44.
- Harnisah, S. A. 2023 "*Produksi Dan Pemasaran Blue Cookies Dengan Penambahan Pewarna Alami Dari Bunga Telang (Butterfly Pea)*". Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri Jember
- Hartati, S. 2016. "*Formulasi Tepung Terigu Dan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Bakpao*". Disertasi Doktor, Universitas Muhammadiyah Malang
- Kotler 1997. "*Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan Implementasi dan Pengendalian*". Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Lidyawati, E. A. 2022. "*Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Dushenes) Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Pangan Fungsional Dan Kaya Serat*".
- Maulidya B, Z. N., Augustyn, G. H., Palijama, S. 2023. "*Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning*". Jurnal Agrosilvopasture Tech, 2(2), 269–275.

- Nugroho, A. Y., Mas'ud, A. A (2019). "*Proyeksi bep, rc ratio dan r/l ratio terhadap kelayakan usaha (studi kasus pada usaha taoge di desa wonoagung tirtoyudo kabupaten malang)*". Jurnal koperasi dan manajemen 2 (01), 26-37
- Prasetyo, I. N. 2023 "*Produksi Dan Pemasaran Cookies Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk White Coffee*". Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri Jember
- Rahayu, W. E., dan Romalasari, A. 2020. "*Perbandingan Kualitas Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Labu Kuning (Curcubita Moschata Durch) Dengan Kabocha (Curcubita maxima)*". Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa, 2(2).
- Santoso, E.B., Basito., Dimas, R. 2013. "*Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*". Jurnal Teknosains Pangan, 2 (3):16-24
- Setiasih, M. S., Wullur, M., Sumarauw, J. S. B. 2023. *Analisis Proses Produksi Di Cv. Anugerah Persada Teknik, Di Sepanjang, Jawa Timur Production Process Analysis At Cv. Persada Teknik, In Sepanjang East Java*. Jurnal Emba Vol. 11, Issue 1.
- Shinta, S., Lestari, D., 2023. *Kualitas Cookies Berbahan Campuran Tepung Labu Kuning Cookies Quality Made from Yellow Pumpkin Flour Mixture*. Jurnal Pariwisata Dan Bisnis, 02(8), 1906–1907.
- Sudrartono, T., 2019. "*Pengaruh Segmentasi Pasar Terhadap Tingkat Penjualan Produk Fashion Usaha Mikro Kecil*". Jurnal Ilmiah Manajemen
- Tenda, Y. J., Kalangi, J. A. F., Mukuan, D. D. S., 2022. "*Analisis Bauran Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Produk Kacang Shangrai di UD Virgin Kawangkoan*" Vol. 3, Issue 3.
- Utami, N. R., dan Prasetyawati, Z. T. 2020. "*Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*". Jurnal Pendidikan, Gizi Dan Kuliner, 9(2).
- Yuliani, Ramli, A., Rakib, M. (2022). "*Konsep Inovasi Usaha Untuk Meningkatkan Kinerja Usaha Mikro*". 4(1).