

## DAFTAR PUSTAKA

- Asabah, K. E. N., Pada, E. L., Fitur, P., & Anking, M. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Waktu Unggung Terhadap.
- Astuti, R. M. (2017). Analisis proses pembuatan tahu skala rumah dengan menggunakan pendekatan model Arrhenius.
- Azhar, M. R., Zakaria, W. A., & Adawiyah, R. (2019). Pola Konsumsi Tahu Dan Tempe Pada Keluarga Prasejahtera (Kasus Di Kelurahan Way Lunik Kecamatan Panjang Bandar Lampung).
- Fitriyani, R. (2024). *Pengembangan Usaha Camilan Udang Keju dalam Aspek Riset dan Keuangan Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam.*
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna.
- Junita Raflah, W., Alkadri perdana, M., & Sari, N. 2021. Analisis Kelayakan Usaha Rumah Industri Pengolahan Ikan Lomek Kering Pada Bumdes Kuala Alam Bengkalis. Seminar Nasional Industri Dan Teknologi (SNIT), 104-117.
- Kaharman, & Kamaruddin, S. A. (2024). Analisis Kelayakan dan Generasi Ide Bisnis dalam Kewirausahaan.
- Maflahah, I. (2010). Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa.
- Purnomo, R. A., Riawan, & Sugianto, L. O. 2017. Studi Kelayakan Bisnis. In Jurnal Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Rizma Aldillah. (2015). Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia.
- Rukhmana dan Yudirachman. 2015. Manajemen Pemasaran, Analisis Perencanaan Jilid 2. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Santoso, E., Hakimah, E. N., & Ratnanto, S. (2023). Perspektif Pelaku Umkm Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Untuk Menciptakan Kepuasan Dan Loyalitas (Studi Kasus Usaha Tahu Bapak Matnuri).
- Sari, R., & Hasanah, M. (2022). *Pendidikan Kewirausahaan*
- Setiyanti, A., Laswati, D., Titin, Saputro, A. edi, Rukmini, A., & Darmawan, E.

(2023). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Camilan Stik.

Surahman, A., Octaviansyah, A. F., & Darwis, D. 2020. Ekstraksi Data Produk E Marketplace Sebagai Strategi Pengolahan Segmentasi Pasar Menggunakan Web Crawler Sistemasi.

Ulyarti. (2018). Pengaruh Amilosa Dan Amilopektin Terhadap Sifat Pasta Pati Jagung.

Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka.

Yuanita, I., & Wardani, K. (2004). *PERBANDINGAN KADAR PROTEIN*.