

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Manap. 2016. *Revolusi Manajemen Pemasaran. Edisi Pertama*. Mitra Wacana Media, Jakarta
- Agustina Ana, Astuti Nugrahani. 2015 *Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (ZEA Mays Sp)*. Jurnal Tata Boga Vol 4 No 1.
- Ariyani, S. 2015. *Perbedaan kualitas kue nastar hasil eksperimen dengan bahan dasar yang disubstitusi menggunakan tepung gembili*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Bagus, R. 2013. *Analisis Usaha Kue Kering Bentuk Cumi Aroma Vanilla POJJUR di Desa Silo Kecamatan Silo Kabupaten Jember*. Tugas akhir (tidak dipublikasikan). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Febriansyah, A. 2012. *Analisis Usaha Kue Kering Ka'ad di Desa Kauman Kecamatan Bangil Kabupaten Pasuruan*. Tugas akhir (tidak dipublikasikan). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Jahja, Kristanto. 2009. *Seri Budaya Unggulan 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin)*. Jakarta: Penerbit PMM.
- Kasmir, 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kasmir. 2014. *Manajemen Biaya*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kasmir. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis*, Jakarta: Prenada Media Group
- Lailiya, 2016. *"Analisis Usaha Kue Kering Jahe Coklat Kelapa Di Desa Kertonegoro Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember"*. Tugas akhir (tidak dipublikasikan). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Ryan Muhjani, 2017. *Sejarah dan Asal Usul Nastar, Kue yang Wajib Ada Saat Lebaran*. <https://www.tabloidbintang.com/extra/wikibintang/read/70453/sejarah-dan-asal-usul-nastar-kue-yang-wajib-ada-saat-lebaran> [25 Januari 2021]
- Syamsuddin. 2009. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Taufiqurohman, 2019. *Kue kering khas lebaran dari buah nanas*. <https://phinemo.com/sejarah-kue-nastar-kue-kering-khas-lebaran-dari-buah-nanas/> [25 Januari 2021]