

DAFTAR PUSTAKA

- Arianto, Sam. 2008. Pengertian Fasilitas Belajar dan Jenisnya. Tersedia : <http://sobatbaru.blogspot.com/2014/10/pengertian.fasilitas.belajar.htm>. Diperoleh 25 Januari 2021.
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atkinson, Catherine, Mary B., Christine F., McFadden C., (2010). The Chocolate and Coffee Bible. Hermes House. ISBN 978-1- 84477-385-5.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutudan Cara UjiBiskuit (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia, Jakarta. Tersedia dalam: http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses pada tanggal 16 Januari 2020.
- Dakwani, T. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 11(1), 69.
- Danim, Sudarwan. 1996. Transformasi Sumber Daya Manusia. Jakarta: Bumi Aksara.
- Departemen Kesehatan RI. Dir. Bin. 1991. Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2009. Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology.
- Farkas, B.E., Singh, R.P., and Rumsey, T.R., 1996. Modeling heat and mass transfer in immersion frying, part I: Model development. Journal of Food Engineering 29 (1996), pp. 211– 226.
- Firdaus, Muhammad. 2008. Manajemen Agribisnis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gaffar f, Vanessa. 2007. CRM dan MPR Hotel (CRM dan Marketing) Public Relations. Bandung: Alfabeta.
- Garrison, Noreen, Brewer. 2013. Akuntansi Manajerial (Edisi 14, Buku 1). Jakarta: Salemba Empat.

- Haloho, Ruth Dameria, Siswanto Imam Santoso, dan Sudiyono Marzuki. 2013. Efisiensi Usaha Peternakan Sapi Perah di Kabupaten Semarang. *Agromedia*, Vol. 31, No.2 September 2013. 5-6.
- Hansen dan Mowen. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta :Salemba Empat.
- Harahap. Sofyan, S. 2006. *Analisis Kritis Laporan Keuangan*. edisi 1-5. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Hasruddin dan Pratiwi N. 2015. *Mikrobiologi Industri Hlm: 20-40; 24-25; 30-33*. Bandung: Alfabeta.
- Herlianto Didit dan Pujiastuti Triani. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*, edisi pertama. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Hubeis, Musa. 2012. *Manajemen Kreativitas dan Inovasi dalam Bisnis*. Jakarta: Penerbit PT. Hecca Mitra Utama.
- Hui, Y. H., Goddik, L. M., Hansen, A. S., Josephen, J., Nip, W. K., Stanfield, P. S., dan Toldra, F. 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker Inc.
- Husnan, Suad. 2014, *Studi Kelayakan Proyek Bisnis*, edisi kelima, unit penerbit, Yogyakarta.
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ismayani Yeni . 2006. *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Junaidi. 2009. *Indikator Pemanfaatan Fasilitas*. In <http://repository.ac.id>. Diakses 27 Desember 2020.
- Kadarsan, H W. 1992. *Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Kasmir. 2009. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Kasmir & Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*,Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Lewis, G. (1994). *Tekhning Menetapkan Harga Jual*. Jakarta: Gramedia.
- Moenir, 2006, *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Muhajir, A. 2007. *Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.

- Putro, S. 2006. Perajang Mekanik Keripik Crispy Chips Mechanical Cutter, Jurnal Penelitian dan Sains Teknologi, Volume 7, no. 1, Universitas Muhammadiyah Suraka.
- Riyanto, Bambang. 2010, Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Yogyakarta.
- Rosida, T. Susilowati, D. A. Manggarani. 2008. Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu : Tepung Ampas Kelapa : dan Penambahan Kuning Telur). Jurusan Teknologi Pangan FTI UPN, Jawa Timur.
- Sarwono, B. 2007. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sarwono, B. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sedarmayanti, 2000. Sumber Daya Manusia Produktifitas Kerja. Bandung: Mandar Maju.
- Sedyastuti, Kristina. 2018. Analisis Pemberdayaan UMKM dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancah Pasar Global. Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia 2(1): 1-11.
- Sri, A. 2013. Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat. Puspa Swara. Jakarta.
- Sritomo, Wignjosoebroto. 2009. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Penerbit: Guna Widya. Surabaya.
- Sumantri, A. 2015. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suparlan, 2012. Pengantar Pengawasan Hygiene Sanitasi Tempat- Tempat Umum dan Usaha-usaha untuk umum. Surabaya: Duatujuh.
- Surono, dkk. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Deeplusih. Yogyakarta.
- Susanti. 2012. Skripsi: Studi Pembuatan Dark Cokelat Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) Sebagai Bahan Pengisi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tamam, Badrut. 2019. Peptida Bioaktif Dari Tempe; Telaah Bioinformatika dan Karakterisasi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tulus T.H. Tambunan, 2009, UMKN di INDONESIA, Ghalia Indonesia, Bogor.
- Wibawa, Y. A. 2010. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Proses Pembuatan Tempe dengan Bahan Baku Kedelai Lokal Varietas Grobogan. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Yanuarti, A.R. 2016. Profil Komoditas Terigu. Jakarta.
- Yudana. 2003. Tempe Makanan Seumur Hidup. Semarang: Semarang Metro.