

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2013). *Kewirausahaan*. Alfabeta.
- Alviya, I., Salminah, M., Arifanti, V. B., Maryani, R., & Syahadat, E. (2012). Persepsi Para Pemangku Kepentingan Terhadap Pengelolaan Lanskap Hutan di Daerah Aliran Sungai Tulang Bawang (Stakeholders' Perception of Forest Landscape Management of Tulang Bawang Watershed). *Jurnal Penelitian Sosial Dan Ekonomi Kehutanan*, 9(4), 171–184.
- Amrih, D. (2023). Ingredien dan Tambahan Pangan. In *Modul Ajar* (pp. 5–80).
- Basu, Swastha. 2010. *Manajemen Pemasaran : Analisa dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta. BPFE UGM
- BPOM, 2005. *Ketentuan pokok pengawasan pangan fungsional*. Badan Pengawas Mutu Obat dan Makanan Indonesia. Hal 1-7.
- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier, V. (2015). Gelatin structure and composition linked to hard capsule dissolution: A review. *Food Hydrocolloids*, 43, 360–376. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.06.006>
- Estianda, Y. (2014). PENGARUH KEPERIBADIAN DAN EFEKTIVITAS TIM TERHADAP ORGANIZATIONAL CITIZENSHIP BEHAVIOR (OCB) PEGAWAI BADAN PENDIDIKAN DAN PELATIHAN KEMENTERIAN DALAM NEGERI. *Jurnal Manajemen Pendidikan UNJ*, 5(2).
- Febrianto, S. E. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepemimpinan Dan Kerjasama Tim: Kepemimpinan, Komunikasi Efektif, Pendekatan Kepemimpinan Tim, Dan Efektivitas Tim (Suatu Kajian Studi Literature Review Ilmu Manajemen Terapan). *JMPIS, Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 2(2), 598–609. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v2i2>
- Handito, D., Saloko, S., Cicillia, S., & Siska, A. I. (2020). Pangan Fungsional. In *Kanal UGM* (Issue October).
- Hariyanto, D. (2021). *Buku Ajar Pengantar Ilmu Komunikasi*. In *Pengantar Ilmu Komunikasi*.
- Hossain, M. M., & Alam, M. (2016). Corporate social reporting (CSR) and stakeholder accountability in Bangladesh: Perceptions of less economically powerful stakeholders. *International Journal of Accounting and Information Management*, 24(4), 415–442. <https://doi.org/10.1108/IJAIM-05-2016-0064>
- Irianto, H. E., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan Produk Pangan; Teori dan Implementasi*. PT. RajaGrafindo Persada.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*, 1–29.
- Kotler, P. and Armstrong, G. (2012) *Principles of Marketing*. 14th Edition, Pearson Education Limited, Essex, England.
- Lasmi, A., Bayhaqi, H., & Suhairi, S. (2021). Membangun Kerjasama Tim yang Efektif dalam Organisasi. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 2(1), 35–45. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v2i1.509>
- Mahfuz, H., & Baehaki. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 39–46.
- Meilani, S. E. R. (2015). Hubungan Penerapan Good Governance Business Syariah terhadap Islamicity Financial Performance Index Bank Syariah di Indonesia.

- Seminar Nasional Dan The 2nd Call for Syariah Paper*, 183–197.
- Mursid 2014, Manajemen Pemasaran, Bumi Aksara, Jakarta.
- Pinem, R. J. (2019). *KEWIRAUSAHAAN*. UNDIP PRESS.
- Pohan, D. D., & Fitria, S. U. (2021). Types of Communication. *Cybernetics: Journal Educational Research and Social Studies*, 2(3), 45–79. <https://doi.org/10.1002/0471715220.ch3>
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Evaluasi Sensori*, 1–36.
- Rahmawati, D., Andarwulan. N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Development of Taste and Aroma Attributes for Mayonnaise by Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80–87.
- Rizal Permadi, M., Oktafa, H., Agustianto, K., Kesehatan Politeknik Negeri Jember, J., Mastrip Box, J. P., & Teknologi Informasi Politeknik Negeri Jember, J. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Srianta, I., & Trisnawati, C. Y. (2015). *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. 84, 487–492.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. (2015). Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(2), 95–100.
- Sutaguna, I. N. T. (2023). *Buku Ajar Kewirausahaan*. CV. Eureka Media Aksara.
- Tarwendah, I. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Wijaya, H. (2020). Standarisasi dan Legislasi Pangan: Ruang Lingkup Pengaturan Pangan dan Kegunaannya. In *Regulasi Pangan* (pp. 1–27). Universitas Terbuka, Jakarta.
- Yusuf, M. F. (2021). *Pengantar Ilmu Komunikasi untuk Perguruan Tinggi Keagamaan Islam (PTKI) dan Umum*.