

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, Nurul, *Penyehatan Makanan Dan Minuman - A* (Deepublish, 2017)
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.
- Aryanti, N.M. 2016. *Fungsi Promosi Produk Pos Ekspres dalam Meningkatkan Minat Konsumen di Kota Bandung*. Skripsi Universitas Pasundan.
- Astawan, M.W. dan Astawan, M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buchari Alma,. 2005. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Cetakan 5. Bandung: CV Alfabeta
- Chantika, Iqdhana, Dadiék Sumardianto, and Ningsih Dewi Sumaningrum, 'Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri', *Preventia: The Indonesian Journal of Public Health*, 1.1 (2016), 7–13
- IDN times. 2020. Retrieved from tips menyimpan bawang putih: <https://www.idntimes.com/food/recipe/prila-arofani/tips-menyimpan-bawang-putih-biar-awet/5>
- Deliyanti Oentoro. 2012. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta : Laks Bang Pressindo.
- Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra. 2012. *Service, Quality Satisfaction*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Fatimah,Siti. 2019. *Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (Zea Mays) dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oliefera)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik.

- Haibunda. (2020, may 28). Retrieved from cara menyimpan bawang putih awet hingga 6 bulan: <https://www.haibunda.com>.
- Hardilawati, L.W. 2020. Strategi Bertahan UMKM di Tengah Pandemi Covid-19. jurnal akuntansi dan ekonomika, 10(1), 89-98. Ilmiah. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Hasbi, M. L., & Muis, I. 2020. Segmentasi, Targeting dan Positioning Produk Neo Coffee dari Wings Food untuk Pasar Kota Bekasi. JURNAL MAHASISWA BINA INSANI, 5(1), 63-72.
- Hasma Laely Mustain. 2012. " Analisis Pengaruh Strategi Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Pada Konsumen Starbuck Cofee Di Makasar". Skripsi Manajemen. Makasar. Perpustakaan Universitas Hasanudin. Jakarta.
- Ibrahim, Y. (2003). Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta
- Jogiyanto, H.M., 2005, Analisa dan Desain Sistem Informasi: Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis, ANDI, Yogyakarta.
- Kadariah, 1999. Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu. Laporan Kerja Sama.
- Kemal, T. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri. Jakarta: Swadaya.
- Kemenkes.(2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga.
- Kurniawan, H. 2009. Standarisasi Proses Produksi Kerupuk Tulang Rawan Ayam. Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawati, N., 2010, Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu dapur, Mizan Pustaka, Bandung.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.

- Kotler, Philip. 2009. Manajemen Pemasaran : Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan. Kontrol. Jakarta : PT. Prehallindo.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong,. 2012. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta : Erlangga
- Manggarayu. (2017, june 19). resepkoki.id. Retrieved from tips menyimpan tepung tapioka: <https://resepkoki.id/tips-menyimpan-mengolah-tepung-tapioka-kanji-aci/>
- Marlinah, L. 2020. Peluang dan Tantangan UMKM Dalam Upaya Memperkuat Perekonomian Nasional Tahun 2020 Ditengah Pandemi Covid 19. Jurnal Ekonomi, 22(2), 118-124.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, Tien R. Dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Munir, R, dan B. Fitanto. 2007. Pengembangan Ekonomi Lokal Partisipatif: Masalah, Kebijakan dan Panduan Pelaksanaan Kegiatan. LGSP. Jakarta.
- Nurhayani; Deni Sunaryo. 2019. Strategi Pemasaran Kontemporer. Serang: CV. Penerbit Qiara Media.
- Nurhayati, A. 2008. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta, Penebar Swadaya.

- Pemerintah Indonesia, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 2003, pp. 1–21
- Pramudyo, Anung. 2013. Implementasi Kepemimpinan dalam Pencapaian Tujuan Organisasi. Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi, [S.l.],. ISSN 2252-5483.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Produk Pangan. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Rangkuti, Freddy. 2014. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rudy Wahyono dan Marzuki, (1996), Pembuatan Aneka Kerupuk, Cetakan ke-1.
- Sari, D., & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2 (2), 52-59.
- Sishadiyati, S., & Wahed, M. 2020. Pengembangan Ekonomi Lokal di Kawasan Pesisir Kecamatan Bulak Surabaya. Dinamika Administrasi: Jurnal Ilmu Administrasi dan Manajemen, 3(2).
- Sofyan, 2004. Stik Ikan. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES.
- Subekti, E.I. 1998. Optimasi Perencanaan Produksi Industri Kerupuk Udang/Ikan di Perusahaan Kerupuk Indrasari, Indramayu, Jawa Barat. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sutrisno, Edi. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sutrisno Koswara, M Si. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebook Pangan.

- Suyanti. 2006. Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang. Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2010. Membuat Mie Sehat : Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumantri, Arif, Kesehatan Lingkungan - Edisi Keempat Kencana, 2010.
- Titin Agustina. Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. Fakultas Teknik. UNNES. Skripsi. Universitas Negeri Semarang; 2005.
- Thaha, A. F. 2020. Dampak covid-19 terhadap UMKM di Indonesia. BRAND Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran, 2(1), 147-153.
- Tofan, 2008. Sifat fisik dan organoleptik kerupuk yangdiberi penambahan tepung daging sapi selama penyimpanan. Skripsi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Ubaidillah, M., 1997. Analisa Kadar Air Pada Bahan Tambahan Mie. Karya Ilmiah, FMIPA, USU. Medan.
- UPT–Balai Informasi Teknologi LIPI. 2009. Pangan & Kesehatan. Jakarta.
- Wibowo,D.H., & Arifin, Z. 2015. Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). Jurnal Administrasi Bisnis, 29(1), 59-66.
- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wijandi,S.,B.Djarmiko,Y.Haryadi,D.Muchtadi,Setijahartini,H.SyarifdanKusupiyanti. 1975. Pengolahan kerupuk di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian : Jakarta.