

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, C. J. (2018). *Burger*. USA: Bloomsbury.
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). PROSES PEMBUATAN TEMPE TRADISIONAL. *Jurnal Pangan Halal*.
- Andjani Zella. (2014). Pemahaman Hasil Belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*.
- Annabel, C., Sugandhi, S. D., H. Goeltom, V. A., & Pramono, R. (2021). Pelatihan Penggunaan Labu Siam Sebagai Bahan Dasar Puding Kepada Desa Wisata Kranggan, Tangerang Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*.
- Asrina, & Martina. (2017). Strategi Pemasaran Usaha Kerupuk Tempe Di Desa Blang Geulanggang Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen (Studi Kasus: Usaha Kerupuk Tempe Ibu Yusnita). *Jurnal S. Pertanian*, 58-62.
- Cornelia, M., & Kartika, N. (2022). Utilization of Seaweed (*Kappaphycus alvarezii*) Flour as Filler in Making Tempeh Nugget. *GCISTM*.
- Erwin & Lily. (2009). *Aneka Pizza*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Erwin, L. (2013). *Serabi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- H. Goeltom, V. A., Yulius, K. G., Yohanes, A. G., & Devita, B. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Kulit Singkong dan Kulit Tampoi Kepada Desa Wisata Kranggan, Tangerang Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*.
- Hasbullah, A., & Wangi, N. B. (2021). Pendampingan Komunitas Pengolahan Tempe Katsu Sebagai Makanan Cepat Saji Di Desa Plaosan. *BISMA Bimbingan Swadaya Masyarakat*.
- Hertanto, E. (2017). *Metodologi Penelitian: PERBEDAAN SKALA LIKERT LIMA SKALA DENGAN MODIFIKASI SKALA LIKERT EMPAT SKALA*. Academia.
- Hubner, I., Andera, A., & Gabriel, F. (2021). Pemanfaatan Umbi Keladi Dan Tempe Dalam Pembuatan Nasi Jago. *Jurnal Ilmiah Simantek*.
- Ikkal, M. (2011). *Pengaruh Motivasi Terhadap Minat Mahasiswa Akuntansi Untuk Mengikuti Pendidikan PPAK Studi Kasus Pada Mahasiswa Akuntansi Universitas Diponegoro Semarang*. Semarang: Skripsi Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi.
- Irvani, A. (2021). Bussiness Plan "Kue Croffle Pelangi". *Repository Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*.

- Juliana, Hubner, B. I., & Sitorus, N. I. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. *Jurnal ABDIMAS BSI*, 92-99.
- Juliana, Kanggeyan, M. P., & Sherly. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Abdimas Berdaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Juliana, Maleachi, S., Sandra, G. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *JURNAL ABDIMAS BSI*, 208-216.
- Karina, S. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia.
- Kementerian Pertanian. (2021). Proyeksi Produksi Kedelai Indonesia.
- Krissianto. (2019). *Perencanaan Bisnis Makanan berbahan Dasar Tempe di Kota Surabaya*. Surabaya:
- Meilina. (2012). Mudah dan Praktis Membuat Tahu Tempe. Jakarta: Wahyu Media.
- Nur, A. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Rahmi Holinesti. (2020). Analisis Kualitas Serabi yang dihasilkan dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 50-56.
- Raswanti, H. (2019). Upaya Peningkatan Konsumsi Tempe Melalui Disverifikasi Olahan. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3.
- Sugata, M., Lucy, J., Rosa, D., Samantha, A., & Susanti, A. I. (2022). Pelatihan Pembuatan Tempe dan Produk Olahannya Di Kelurahan Bencong Kabupaten Tangerang. *Kumawula*, 164-170.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Bandung: Bandung ALF.
- Suhartini, T., Zakaria, Pakhri, A., & Mustamin. (2018). Kandungan Protein Dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Media Gizi Pangan*.
- Sumarto, S. (2015). Analisis sifat fisik, sifat organoleptik dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5.
- Susilowati. (2016). *Minat Siswa Dalam Mengikuti Pembelajaran Pendidikan*. Yogyakarta.
- Uula, P. M., Indah, P. N., & Abidin, Z. (2019). Strategi Pemasaran Digital Pada Produk Tempe, Kota Surabaya. *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*.

Yuliantoro, N. (2019). Inovasi Chessecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis Sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*.

Yuliantoro, N. (2019). Penggunaan Buah Manga Guna Menggantikan Mayonaise Dalam Pembuatan Thousand Island Dressing. *Jurnal Khasanah Ilmu*.

