

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, C. J. (2018). *Burger*. USA: Bloomsbury.
- Andjani Zella. (2014). Pemahaman Hasil Belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*.
- Erwin & Lily. (2009). *Aneka Pizza*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Irvani, A. (2021). Bussiness Plan "Kue Croffle Pelangi". *Repository Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*.
- 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 Bencongan Kabupaten Tangerang. *Kumawula*, 164-170.
- Sumarto, S. (2015). Analisis sifat fisik, sifat organoleptik dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5.