

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. R. (2024). Pengenalan dan Peningkatan Kompetensi Pembuatan Kemasan Standing Pouch untuk Siswa Dkv Smk N 1 Dukuhhuri. *Senada: Semangat Nasional dalam Mengabdi*, 4(3), 171-179.
- Ahmad, Z. F., Dulahu, W. Y., & Aulia, U. (2023). Sosialisasi dan Konseling Pencegahan Stunting Serta Pemberian Makanan Tambahan berbahan Daun Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 2(1), 14–21. <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v2i1.18442>
- Aini, H. (2022). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail millet) sebagai Pangan Fungsional.
- Aini, L. (2022). Pengaruh profitabilitas, growth, leverage, operating cycle dan prudence terhadap kualitas laba dengan firm size sebagai variabel moderasi (Doctoral dissertation, Universitas Putra Indonesia YPTK).
- Almatsier, S. (2011). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, M. M., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempeh). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, 5(1), 33-45.
- Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi Pada Balita Stunting Dan Non-Stunting Di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*; 2(3): 292-298; 2018.3.
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. (2019). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Tahun 2020– 2024. Bappenas, Jakarta.
- Bahrudin, M., & Zuhro, S. (2016). Pengaruh Kepercayaan dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan. *BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v3i1.1463>
- Bastian, F. Ishak, E. Tawali, B dan Bilang, M.2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2, No. 1.
- BPOM RI. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.31 tentang Labelpangan Olahan. Jakarta: Kepala BPOM RI.
- BPOM RI. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta: Kepala BPOM RI
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *JITPI: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science and Technology)*, 6(1), 10-15.

Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.

DEPKES RI .1993. Formula Tempe

Dewi, Sandra, Chatarina Yayuk Trisnawatia, Anita Maya Sutedjaa. 2015. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelantinisasi Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya*.

Dutka, Alan, 2008. *AMA Hand Book for Customer Satisfaction*. NTC Business Book,.Lincolnwood, Illinois.

Eliza, C. P., Sari, A. P., Wahyudi, A., Meriwati, M., & Yuniarti, Y. (2022). Uji Organoleptik dan Kadar Protein Cookies "Gala" (Ikan Gabus dan Kacang Kedelai) sebagai Alternatif Snack Balita Kurang Energi Protein (Kep) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).

Erniyati, Ansharullah and Sadimantara, S. M. (2019) „Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Kelor (*Moringa Oleifera L .*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L .*)”, 4(3), pp. 2204–2219.

Fadlillah, A. P., & Herdiani, N. (2020). Literature Review: Asupan Energi Dan Protein Dengan Status Gizi Pada Balita.

Faridah A, Kasmita SP, Yulastri A. Yusuf L. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Fauzi, P. M., Chumaidiyah, E., & Suryana, N. (2019). Analisis kelayakan serta perancangan aplikasi website pada Startup Digital Creative Fotografi berdasarkan aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 5(2), 60-66.

Febryana, N. E., & Aribowo, H. (2024). Pengaruh Kemasan Produk, Harga, Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Elzatta Hijab di Royal Plaza Surabaya. *Musytari: Neraca Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 7(3), 81-90.

Halim, Abdul, Bambang Supomo dan Muhammad Syam Kusufi. 2017. *Akuntansi Manajemen (Akuntansi Manajerial)*. Edisi 2. Yogyakarta:BPFE

Handayani, G.N.N., Ida, Rusmin R., 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahandasar dalam dangke dengan bantuanb akteri asam laktat. *Jf Fik Uinam* 2(2):56-61.

Harahap, M. I. S., & Nawawi, Z. M. (2023). Implementasi Tugas Praktik Bisnis Pada Mata Kuliah Kewirausahaan dalam Menumbuhkan Minat Mahasiswa Menjadi INTREPRENEUR. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 1(1), 167-181.

Hardiyanto, A., Soejanto, I., & Berlianty, I. (2018). Analisis strategi pembangunan desa wisata di sentra pengrajin keris. *Opsi*, 11(1), 1-13.

- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219-230. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- Indahsari, Meithiana. 2019. Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. Surabaya: Unitomo Press.
- Intan, F. R., Puspita, M., Jaya, S., Sinaga, S. I., & Andriana, D. (2023). Literasi Stunting Untuk Anak Usia Dini di TK Melati Terpadu Kabupaten Ogan Ilir. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(2), 337–346.
- Irawan, H. (2021). Prinsip Kepuasan Pelanggan. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Istini, I. (2020). Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41-46.
- Kardiana, T. C., & Melati, I. S. (2019). Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan, Kepercayaan Diri dan Ekspektasi Pendapatan Terhadap Minat Berwirausaha. *Economic Education Analysis Journal*, 8(3), 1182-1197.
- Kementarian Kesehatan RI. (2019). PERMENKES No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 126(1), 1–33.
- Khamimah, W. (2021). Peran kewirausahaan dalam memajukan perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3), 228-240.
- Kurnianingtyas, Anita, Nina rohmawati, Andrei ramani. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang. Universitas Jember
- Kurniawan, A. (2023). Pemasaran Produk Pangan Buku+ Haki (Bukti).
- Kotler, P., Lane, K.K., 2016. *Marketing Management*,. Pearson Pretice Hall, New Jersey.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. (2021). Analisis break even point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28
- Marpaung, E. I. (2019). Pengaruh Leverage, Likuiditas, dan Ukuran Perusahaan Sebagai Variabel Moderasi Terhadap Kualitas Laba. <Http://Journal.Marantha.Edu/Jafta>, 1, 1–14.
- Marwati, M., Emmawati, A., Banin, M. M., Sigalingging, F., & Rahmadi, A. (2023). Pengaruh perbandingan sari nanas madu dan susu skim terhadap total asam tertitrasi, total BAL dan karakteristik sensoris yoghurt nanas madu. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 43-47.
- Mashar, S. A., Suhartono, S., & Budiono, B. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak: studi literatur. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(3). 2076 2084. <https://doi.org/10.32672/jse.v6i3.3119>

- Mashuri, M., & Nurjannah, D. (2020). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing. *JPS (Jurnal Perbankan Syariah)*, 1(1), 97-112.
- Miller, R.A., & Hosenev, R.C. (2008). Role of salt in baking. *Cereal Foods World*, 53 (1), 4-6.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. PT. Bhratara: Jakarta.
- Mulyadi, 2009. Fungsi yang terkait dalam pengumpulan biaya. Salemba. Jakarta.
- Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Nisak, Zuhrotun. 2013. "Analisis Swot Untuk Menentukan Strategi Kompetitif". *Jurnal Ekonomi* 4.
- Oktofyani, C. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439-452. <https://doi.org/10.31326/jbio.v2i2.629>.
- Oliver, Richard L. 1999. Whence Loyalty. *Journal of Marketing*, (Spesial Issues 1999) vol 63. p33-34.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D., 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1), 20-27.
- Permatasari, O., Muhlshoh, A., Ismawanti, Z., & Wardhana, A. (2022). Substitution of Tempeh Flour with Beetroot Flour (*Beta vulgaris L*) in Cookies as Alternative High Protein Snack. *Amerta Nutrition*, 6(4).
- Pramudita, D. T., Gunawan, N. F., Ningsih, M. C., & Adilah, R. (2022). Determinasi Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Pelanggan: Harga Dan Kualitas Produk (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(1), 424-436.
- Purba, J. E., Nainggolan, R. J. and Ridwansyah (2017) „Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensorik Cookies Dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah Dan Mocaf“, 5(2), pp. 301–309.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Puryatni, Anik. 2010. Pengaruh substitusi Tepung Tempe Pada F100 Terhadap Saturasi Transferin. *Jurnal kedokteran Brawijaya*.
- Rachman, R. Y., Nanda, S. A., Larassasti, N. P. A., Rachsanzeni, M., & Amalia, R. (2021). Hubungan pendidikan orang tua terhadap risiko stunting pada balita: a systematic review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(2), 61-70.
- Rakhmawati, Novia., Bambang Sigit Amanto., dan Danar Praseptiangga., 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakeskomposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*).

Jurnal Teknologi Pangan Vol.3 No.1.Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Rangkuti, Freddy. (2008). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti. (2019). Analisis Orientasi, Segmentasi, dan Target dalam Strategi Pemasaran dari PT. Pertamina Lubricants
- Razak, I., Nirwanto, N., & Triatmanto, B. (2019). Pengaruh kualitas produk terhadap kepuasan pelanggan. Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana, 7(2), 1-14.
- Riduwan. 2009. Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian. Bandung: ALFABETA
- Ridwanto, M., Kusumawati, D., & Sari, F. Y. K. (2021). Modul Praktikum Dietetik Penyakit Infeksi dan Defisiensi.
- Rosdiana, R., Riswan, R., Musaidah, M., Hardi, H., & Siska, S. (2020). Faktor Yang Berhubungan dengan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Kassi Kassi Kota Makassar. Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat, 10(1), 33-37.
- Ruaida, N. (2018). Gerakan 1000 hari Pertama Kehidupan Mencegah Terjadinya Stunting (Gizi Pendek) di Indonesia. Global Health Science, 3(2), 139-151. <http://dx.doi.org/10.33846/ghs.v3i2.245>
- Rusdianto, R., Subiyanto, S., & Arini, A. (2022). Peranan Kreativitas dan Inovasi Dalam Usaha Meningkatkan Volume Penjualan Pada Pondok” Aroma Vegetarian. Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Ekonomi, 3(3), 163-180.
- Satriawan, E. (2018). Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024. Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K), Jakarta
- Serian Wijayanto. 2009. Pengantar Entrepreneursip. Jakarta: Grasindo.
- Setyani, C. A., Radjah, A. C. L., & Arum, O. (2023). Daya Terima Produk Formulasi Brownies Tempe Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Bagi Balita Stunting. TEMU ILMIAH NASIONAL PERSAGI, 5(1).
- Setyawati, N. F. (2020). Analisis Keamanan Produk Makanan di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. Identifikasi, 6(2), 303-313.
- Sirajuddin Rauf S, Nursalim. Asupan Zat Besi Berkorelasi Dengan Kejadian Stunting Balita Di Kecamatan Maros Baru. Gizi Indonesia; 43(2): 109–118; 2020.
- Siregar (2013). Budidaya Nila. AgroMedia Pustaka. Jakarta. 51 halaman
- Siringoringo, E.T., Syauqy, A., Panunggal, B., Purwanti, R., Widyastuti, N. (2020). Karakteristik Keluarga dan Tingkat Kecukupan Asupan Zat Gizi Sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting pada Baduta. Journal of Nutrition College, 9 (1): 154–62. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i1.26693>

- Sitohang, Nur Asnah, Farida Linda Sari Siregar. 2017. Pemanfaatan Tepung Talas dan Formula Tempe Sebagai Bahan Pembuat Cookies. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Slamet, A. & Sumarli. (2002). Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual Pada Industri Kecil Genteng Pres.
- Soekartawi, 2006. Agribisnis Teori dan Aplikasi. Rajawali press. Jakarta.
- Sulaiman, I. (2021). Pengemasan dan penyimpanan produk bahan pangan. Syiah Kuala University Press.
- Susanto, B., & Sukadwilinda, S. (2016). Analisis Kelayakan Finansial Wisata Air Waduk Jatigede Kabupaten Sumedang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Keuangan*, 4(1), 867-872.
- Syach, S. N. H., & Lestari, H. E. (2023). Masalah gizi kekurangan energi protein dan status gizi pada remaja vegetarian. *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 55-59.
- Tarigan, P. A. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Cookies Tepung Kacang Merah Dan Formula Tempe. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Tjiptono, F. (2014). Pemasaran Jasa -Prinsip, Penerapan, dan Penelitian. Yogyakarta: Andi Offset.
- Verawati, Ruaida, dan Wirnelis Syarif. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Wahyuningsih, S. (2021). Analisis Break Event Point dan Revenue Cost Ratio Usahatani Padi Sawah Pada Kelompok Tani Subur Makmur Pekon Dadirejo Kecamatan Wonosobo Tahun 2020 (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Pringsewu).
- Waileruny, W., Kesaulya, T., & Yuli, M. (2022). Analisis Usaha Perikanan Pancing Tuna di Kecamatan Amahai Kabupaten Maluku Tengah. *TRITON: Jurnal Manajemen Sumberdaya Perairan*, 18(1), 38-46.
- Weni Mulyani Asfi, D. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. 4(1), 1–12.
- Wijaya, W. (2017). Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 5(2), 581-594.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, A., & Deliabilida, S. A. (2020). Keberanian Mengambil Risiko Bisnis pada Mahasiswa Ekonomi dan Bisnis. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, 22(3), 217.
- Wulandari, N. D., Fatmaningrum, H. R., & Nasrulloh, R. S. (2021). Studi Kelayakan Finansial Desa Wisata Guwosari. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi & Keuangan*, 4.

- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.
- Yosiani, V. (2023). Potensi Produk Olahan Kedelai Untuk Balita yang Mengalami Kurang Energi Protein di Indonesia (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Zulkarnain, J., 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Sumbar.