

## DAFTAR PUSTAKA

---

Siagian, G. S., & Ikatrinasari, Z. F. (2019). Pengaruh manajemen pengetahuan terhadap inovasi: kasus industri IT di Indonesia. *Operations Excellence*, 11(1), 71-80.

Pratama, E. M. (2014). Pengaruh Kepuasan Kerja Terhadap Inovasi Organisasi Melalui Kreativitas Karyawan. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(4), 1538-154.

Sutarno, 2012, *Serba Serbi Manajemen Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Staub, P. O., Geck, M. S., Weckerle, C. S., Casu, L., & Leonti, M. (2015). Classifying diseases and remedies in ethnomedicine and ethnopharmacology. *Journal of ethnopharmacology*, 174, 514-519.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta

Yuliantoro, N., Yap, C., & Gunawan, C. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Seitan Masak Woku Dan Sambal Matah Secara Online Pada Binaan SML UMKM Centre Rumah Pintar Serpong. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 304-314.

Tambunan, D. A., & Siregar, S. N. (2022). STUDI PEMBUATAN DAGING TIRUAN DARI JANTUNG PISANG (*Musa Acuminata*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 55-62.

Putra, A. A. D., & Iskandar, R. (2019). PEMBUATAN HOMEMADE BITTERS BERBAHAN BAKU LOKAL DENGAN METODE SOUS VIDE. *EDUTURISMA*, 4(1).

Qazuni, M. (1984). Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman . Mataram : Universitas Mataram.

Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Shiffman, Leon G and Kanuk, Leslie, Laser, 2007, *Perilaku Konsumen*, Edisi ketujuh, Indeks, Jakarta.

Walgito (1999:35-37), "Rumusan Analisi Data Angket"

Mentari,R, R. Baskara Katri Anandito, Basito. (2016). Formulasi Daging Analog berbentuk Bakso berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vo.5, No.3.

Nazir(1998 : 112), "Metode Penelitian"