

DAFTAR PUSTAKA

- Adedeji, A. O., & Ituma, A. (2021). Optimization approach to constrained break-even points. *Journal of Finance and Economics*.
- Ahmad, A., Yasin, M., & Mehmood, T. (2022). Effects of salt and alkali on rheological properties of noodle dough. *Food Research International*, 111635.
- Akbar, M. F., & Levyda, L. (2022). Analisis faktor-faktor yang memengaruhi keputusan pembelian tepung terigu pada UMKM pangan di Kota Bekasi. *Asset: Jurnal Ilmiah Bidang Manajemen dan Bisnis*, 5(2), 95–102.
- Amaliyah, U., & Farida, F. (2020). Pengaruh penggunaan daging ayam dan bumbu terhadap kualitas isian pangsit. *Jurnal Boga dan Gizi*, 12(1), 45–52.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan bumbu dapur*. Penebar Swadaya.
- Azhari, M. (2020). Pengelolaan limbah rumah tangga berbasis pangan tepung: Studi kasus UMKM. *Jurnal Teknologi dan Lingkungan*, 21(2), 145–153.
- Arifin, B. (2022). Perubahan perilaku konsumsi makanan sehat di kalangan generasi muda setelah pandemi. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 17(1), 1–9.
- Astuti, L., & Hadi, D. (2021). Konsumsi sayuran pada makanan cepat saji: Peluang dan tantangan. *Jurnal Ilmu Konsumen dan Pangan*, 9(1), 45–54.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)*.



- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Tren konsumsi makanan Indonesia*. BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Provinsi DIY Tahun 2023*. BPS.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2023). *Statistik daerah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta 2023*. BPS DIY.
- BPS Provinsi DIY. (2023). *Statistik penduduk DIY berdasarkan kelompok umur*.
- BPS Yogyakarta. (2023). *Statistik sosial ekonomi DIY tahun 2023*.
- Chandra, G. (2005). *Strategi dan program pemasaran*. Andi.
- Chaves, J. B. P., et al. (2020). Balancing flavor in chili-based dishes using sweet soy derivatives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240.
- Chen, C., Xu, H., Wang, Y., & Wang, H. (2020). Chemical changes and flavor development of soy sauce during fermentation and aging: A review. *Food Research International*, 138,
- Deloitte. (2019). *The future of food: How consumer preferences are reshaping the food industry*. Deloitte Insights.
- De Pelsmacker, P., Geuens, M., & Van den Bergh, J. (2014). *Marketing communications: A European perspective* (5th ed.). Pearson Education.
- FAO. (2020). *Sodium intake and reduction: Guidelines and global status*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



- Faridah, D., & Amalia, E. (2019). Karakteristik bumbu masakan khas Indonesia. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 78–86.
- Govindarajan, V. S. (1986). Capsicum—Production, technology, chemistry, and quality. *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 23(3), 207–288.
- Hanafi, M. M. (2010). *Manajemen keuangan*. BPFE.
- Harahap, F., & Prasetyo, A. (2020). Strategi inovasi produk kuliner berbasis rasa lokal dan preferensi generasi muda. *Jurnal Bisnis dan Inovasi*, 9(1), 88–97.
- Hermanianto, J., Purwandani, A. A., & Muhandri, T. (2021). Pemenuhan peraturan pelabelan pada produk IRTP di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(1), 25–33.
- Hidayati, N., & Warnana, D. D. (2017). Analisis kelayakan finansial pengembangan kelas alam terbuka kebumian dan lingkungan berkonsep berkreasi dan inspirasi untuk anak di Surabaya. *Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & Call for Papers Unisbank ke-3*, 650–656.
- Hadi, T. (2022). Tren nongkrong mahasiswa di Yogyakarta dan dampaknya pada bisnis kuliner. *Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya*, 8(1), 55–67.
- Hou, G. (2010). *Asian noodles: Science, technology, and processing*. Wiley-Blackwell.
- Huang, J. (2023). Comparison between NPV and IRR: Evaluation of investment. *Academic Journal of Business & Management*, 5(4), 51–54.
- Jakpat. (2025, Januari 13). Gen Z characteristics & behaviors 2024. *Marketeers*. <https://www.marketeers.com>



- Jiang, Y., et al. (2017). Chemical changes and browning mechanism in soy sauce fermentation. *Food Chemistry*, 233, 526–534.
- Jin, D., Li, Q., Obadi, M., Qiao, Y., Liu, S., Xu, D., ... & Xu, B. (2023). Quality evaluation systems and methods of the whole making process of Asian noodles: A review. *Food Reviews International*, 39(7), 3830–3857.
- Inap, S., & Hajeb, P. (2010). Glutamate: Its applications in food and contribution to health. *Appetite*, 55(1), 1–10.
- Kasmir. (2016). *Analisis laporan keuangan*. PT Grafindo Persada.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kinanti, M. D., Ekawati, D., & Yudoko, G. (2024). Internal and external environmental analysis: Application of VRIO and PEST on a training institution in Jakarta.
- Kurniawan, H., & Lestari, S. (2021). Strategi usaha mikro berbasis produk lokal. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 10(2), 55–64.
- Kusnadi, D. (2021). Perilaku konsumen milenial terhadap tren makanan pedas. *Jurnal Riset Pemasaran*, 5(2), 87–98.
- Kusnandar, F. (2011). *Kimia pangan*. Dian Rakyat.
- Kominfo & BPS. (2023). *Statistik telekomunikasi Indonesia*.



- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Ludy, M. J., & Mattes, R. D. (2012). The effects of hedonically acceptable red pepper doses on thermogenesis and appetite. *Appetite*, 58(2), 490–497.
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Scribner.
- Mottram, D. S. (1998). Flavour formation in meat and meat products: A review. *Food Chemistry*, 62(4), 415–424.
- Nuraini, E., & Yusron, M. (2022). Kandungan gizi dan manfaat daging ayam dalam konsumsi harian. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, 17(2), 93–100.
- LLDIKTI Wilayah V. (2023). *Data jumlah mahasiswa aktif perguruan tinggi di DI Yogyakarta tahun 2023*. Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDDikti).
- Poerwadarminta, W. J. S. (1985). *Bausastra Jawa* (Cet. ke-2). Balai Pustaka.
- Purwanto, E. (2021). Pragmatik dalam ungkapan rasa dalam bahasa Jawa. *Jurnal Bahasa dan Budaya Lokal*, 5(2), 45–53. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmawati, E., & Sari, R. M. (2020). Kandungan senyawa aktif dan potensi farmakologi bawang putih. *Jurnal Biotropika*, 8(1), 10–17.
- Rosalina, D., & Suprihatin. (2020). Pengaruh gaya hidup dan harga terhadap keputusan pembelian makanan pedas. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 8(3), 209–218.
- Ruminta, D. (2020). Analisis perbandingan perhitungan kelayakan finansial konvensional dan syariah. *Jurnal Ecodemica*, 4(1), 92–102.



- Sanatombi, K., & Sharma, G. J. (2008). Capsaicin content and pungency of different *Capsicum spp.* cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*, 21(6), 575–578.
- Sartono, A. R. (2010). *Manajemen keuangan teori dan aplikasi* (Ed. ke-4). BPFE.
- Setiawan, B., et al. (2019). Pengaruh kadar protein tepung terigu terhadap kualitas mi telur kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 105–112.
- Shalehah, Y. Y., Mauhlidha, A. M., Nindya, F., Puspasari, A., & Zakira, I. D. (2020). *Seni.in: Bisnis sosial dengan inovasi dalam penciptaan produk-produk fashion aksesoris artistik untuk mendukung kemandirian keuangan dan kesejahteraan wanita di Kampung Banyu Urip Surabaya* [Thesis, Institut Teknologi Sepuluh Nopember].
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2012). *History of soy sauce (160 CE to 2012)*. Soyinfo Center.
- Son Wandrial. (2021). Analisis internal perusahaan (strength & weakness) menggunakan resource based view dan kerangka VRIO. *Binus Business Review*, 2(2).
- Stamalevi, J. (2015). The importance of payback method in capital budgeting decisions. *South American Journal of Management*, 1(2).
- Statista. (2024). *Online food delivery – Indonesia*. <https://www.statista.com>
- Sutrisno, E. (2020). Strategi branding berbasis budaya lokal dalam bisnis kuliner. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*, 12(2), 89–101.
- Tokopedia. (2023, Januari 17). Generasi milenial paling sering beli makanan pedas kekinian. *Medcom*.
- Toldrá, F. (2006). *Handbook of food products manufacturing*. Wiley-Interscience.



Toldrá, F., & Hui, Y. H. (Eds.). (2015). *Handbook of meat and meat processing* (2nd ed.). CRC Press.

We Are Social & Hootsuite. (2023). *Digital 2023: Indonesia report*.

Wijayanti, T. C., & Kusuma, A. (2021). Peran struktur organisasi dalam mendukung adaptabilitas usaha kecil. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(1), 42–50.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Yalçın, S., & Basman, A. (2008). Effects of formulation variables on the quality of noodle products. *Food Chemistry*, 101(2), 432–438.

Yamamoto, S., & Robert, C. (2014). The chemistry of soy sauce fermentation. *Journal of Food Science and Technology*, 51(1), 1–9.

Zhao, J., Xu, Y., & Shi, J. (2022). Analysis of flavor and nutritional compounds in Chinese soy sauce products. *Frontiers in Nutrition*, 9, 847894.