

DAFTAR PUSTAKA

- Adhisky, R., Purnomo, B. H. dan Nafi, A. 2018. Tingkat Penerimaan Konsumen Sosis Koro Pedang di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroiditek*. Vol. 12. No. 02
- Amir, R. A dan Adi, A. C. 2017. Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. Vol. 12. No. 01
- Choir, F. A. 2018. Pelaksanaan *Quality Control* Produksi untuk Mencapai Kualitas Produk yang Meningkat. *Pemasaran Kompetitif*. Vol 1. No. 4
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo
- Herlina., Darmawan, I., Rusdianto, A. S. 2015. Penggunaan Tepung Glikomanan Umbi Gembili *Dioscorea esculenta L* sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 09. No. 02
- Kentjana, N. M. P dan Nainggolan, P. 2018. Pengaruh Reward dan Punishment terhadap Kinerja Karyawan dengan Memotivasi sebagai Variabel Intervening Studi Kasus pada PT Bank Central Asia Tbk. *Sustainable Tourism Industry for Economic Development*
- Paerunan, A., Sakung, J. dan Hamidah. 2018. Analisis Kandungan Bakteri pada Daging Sapi dan Ayam yang Dijual di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*. Vol. 01. No. 01
- Prihharsanti, A. H. T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Sains Peternakan*. Vol. 7. No. 2.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., dan Pujiana, D. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Setyosari, P. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta: Prenadamedia Group
- Sharp Trading Indonesia. 2017. Kenapa Harus Service AC <https://id.sharp/news/kapan-harus-service-ac>. [11Juli 2019]
- Umar, H. 2003. *Business an Indroduction*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Wahyunindyawati dan Dyanasari. 2017. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan
Lingkungan*. Yogyakarta: Deepublish