

DAFTAR PUSTAKA

- Adwiyah, R. 2017. Aplikasi manajemen rantai pasokan (MRP) pada produk hortikultura (brokoli organik) ke ritel modern. *J. Manajemen Dan Bisnis*, 14(2), 127–137.
- Asman, N. Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0). Indramayu:ADAB CV. Adanu Abimata, 2020, hal. 1.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Pertumbuhan ekspor produk non-migas. Diakses pada 29 Januari 2025, dari <https://www.bps.go.id>.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produk domestik bruto atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha 2015. Diakses pada 29 Januari 2025, dari <https://www.bps.go.id>.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi buah-buahan. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. Diakses pada 29 Januari 2025, dari <https://www.bps.go.id>.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok buah-buahan per kabupaten/kota. Diakses pada 29 Januari 2025, dari <https://www.bps.go.id>.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Statistik Harga Komoditas Hortikultura di Indonesia Tahun 2023. Jakarta: BPS.
- Bank Indonesia. 2023. Laporan Inflasi dan Stabilitas Harga Pangan Tahun 2023. Jakarta: BI.
- Carter, W. K. 2009. Cost Accounting. New York: South-Western.
- Fadila, I., & Nurunisa, V. F. 2024. Fruit consumption improvement as an effort to sustainable lifestyle. *Proceeding International Seminar of Science and Technology*, 3, 77–83. <https://doi.org/10.33830/isst.v3i1.2316>
- Firdaus, R. N., Mulyanti, S., & Alawiyah, N. 2021. Pembelajaran kimia kuliner khas Betawi bagi pelajar secara mandiri sebagai usaha pelestarian kearifan lokal. *Chempublish Journal*, 6(2), 103–117. <https://onlinejournal.unja.ac.id/chp/article/view/21474>
- Hasanuddin, H., Dewi, K. H., & Wulandra, O. 2016. Penggunaan air kelapa untuk bahan dasar cuka makan. *Jurnal Agroindustri*, 2(2), 53–61.
- Hernanto, F. 2007. Ilmu Usahatani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Irawan, B. (2017). Fluktuasi Harga, Transmisi Harga Dan Marjin Pemasaran Sayuran Dan Buah. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 5(4), 358–373.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. (Jakarta: Kencana Penada Media. h.108.
- Kementerian Perdagangan. 2023. Dinamika Perdagangan Komoditas Pertanian di

- Indonesia Tahun 2023. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Kementerian Pertanian. 2022. Laporan Ketersediaan dan Harga Pangan Tahun 2022. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Khaeril Sungkawa, Riyanto Wibowo, & Muhamad Puji Mauludin. 2024. Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 3(1), 82–99. <https://doi.org/10.56910/nawasena.v3i1.1337>
- Khairunnisa, R. 2022. Asinan Bogor Roll dengan Saus Mentai (Kreatifitas Hidangan Fusion Tipe 1). 1-125. <http://repository.unj.ac.id/34158/1.pdf>.
- Kusnandar, Feri. 2010. Kimia Pangan. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat Jakarta.
- Lakshmi, S., Viswanath, M., Venkataramudu, K., Srinivasulu, B., & Gopal, K. 2018. Processing for value addition of minor fruits. ~ 1555 ~ *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(6), 1555–1559.
- Leasa, H., & Matdoan, M. N. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(2), 140–145. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue2page140-145>
- Mahdalena, dan Roliani, S. 2018. Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. *Ziraa'ah*, 43(1), 40–51.
- Mantra, I. B. 2003. Demografi Umum. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Mardiyah, S., Dwiyana, P., Wicaksono, D., Sitoayu, L., & Fransiska. 2022. Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Perubahan Perilaku Makan Mahasiswa di Indonesia. *Amerta Nutrition*, 6(3), 298–305. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i3.2022.298-305>
- Maulida, R. A. 2016. Analisis Karakteristik Pelaku Usaha dan Strategi Pemasaran terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Kecil Olahan Hasil Perikanan di Kabupaten Bogor. 1-152. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/89625>.
- Muliana, Y., 2022. Analisis Keuangan Dan Kelayakan Usaha Produk Manisan Jahe (Jakwi) Di Kota Bengkulu. 1-107.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya Edisi ke-5. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Putri, A., Ramdhani, R., Rosalia, M., Arraniri, F. F., Kurnia, I., & Rahayu, K. S. 2024. Authenticity and Uniqueness of Asinan Bogor As a Distinctive Culinary Delight of Bogor City. *Home Economics Journal*, 8(1), 24–35. <https://doi.org/10.21831/hej.v8i1.72162>
- Riyanto, Bambang. 2011. “Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan Edisi Ke-4”.

Yogyakarta: BPFE.

- Simanjuntak, P. J. (2001). Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Soekartawi. 1995. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Sudarsono, 2011. Ekonomi Keluarga: Teori dan Aplikasi dalam Rumah Tangga. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudiyono. 2002. Manajemen Agribisnis. Yogyakarta: UGM Press.
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Yogyakarta: Andi Offset.
- Supriyati. 2005. Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri. Bogor: IPB Press.
- Supriyono. 2017. Akuntansi biaya: Pengambilan keputusan bisnis (Rev. ed.). BPFE-Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutini, E. 2003. Preferensi Konsumen terhadap Atribut Asinan Bogor. 1-124. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/126809>.
- Tambunan, T. T. H. 2012. Usaha mikro, kecil dan menengah di Indonesia: Isu-isu penting. Jakarta: LP3ES.
- Umar, H. 2009. Studi Kelayakan Bisnis (Ed-revisi 3). Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wahyuni, E. 2020. Dinamika Harga dan Pasokan Bahan Baku dalam Industri Kuliner. Jakarta: AgriPustaka.
- Yusmarini, Pato, U., Johan, V. S., Fitriani, S., Rahmayuni, & Zelviani, P. F. 2019. Karakteristik asinan kubis yang dibuat dengan penambahan isolat *Lactobacillus plantarum* 1. Jurnal Teknologi Pangan, 13(1), 39–47. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1542>