

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulfattah, M. I. (2023). Manajemen Produksi Bisnis Lumbaskeun; Inovasi Bisnis Camilan dari Kulit Lumpia (Tugas Akhir, Universitas Islam Indonesia). DSpace UII.
- Al Farisi, S., Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Peran UMKM (usaha mikro kecil menengah) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73-84.
- Elzagi, V., Yeronica, F., Febiana, A. R., Eviyani, E. R., Risvi, H., Christiarini, R., & Mellisa. (2023). Pengaruh Penerapan Manajemen Risiko Bisnis Dalam Umkm Epok-Epok Ana. Jpkmn - *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(22), 1538–1544.
- Fadilah, N. (2020). Pengertian , Konsep , Dan Strategi Pemasaran Syari ' Ah. *JurnalSalimiyah: Jurnal Studi Ilmu Keagamaan Islam*, 1(2), 194-211.
- Fina, & Syahrir. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Faktor Produksi pada Usaha Home Industry Kerupuk Ubi di Kecamatan Pasie Raja Kabupaten Aceh Selatan. *Bisnis Dan Kajian Strategi Manajemen*, 7, 223–233.
- Handayani, F., Juliana, K., & Ihksan, S., (2023). Penerapan Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) pada Usaha Toreko. *Jurnal Empiricism*, 4 (1), 208-212.
- Hidayat, N., Nathalia, A., Ilmi, N., Charmila, N., Lianto, J. S., Melwari, Y., Tarakan, U. B., Amal, K. P., Timur, K. T., & Tarakan, K. (2025). Produk camilan modern untuk meningkatkan pendapatan masyarakat kampung 4 tarakan produk camilan modern untuk meningkatkan pendapatan masyarakat kampung 4 tarakan. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 3(12), 1135-1142.
- Khairani, M., Raudah, N. Y., Nadia, R. L., Studi, P., Biologi, T., Islam, U., & Utara, N. S. (2024). Analisis Kandungan Zat Gizi dalam Pembuatan Olahan Snack Dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L .). *Journal Innovation education (INOVED)*, 2(1), 47-55.
- Lailasari, M. W., Anaulia, T. R., Fajar, M., Fawzia, F. Q., & Andarini, S. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Ubi Lokal melalui Inovasi Camilan Meltubi di Surabaya. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi dan Masyarakat*, 3, 1–11, 1-11.
- Laksmayani, M. K., Howara, D., Sulmi, Antara, M., & Akrib, A. (2023). Pengolahan ubi jalar menjadi produk olahan pangan dalam mendukung upaya diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 6(2), 402–411.
- Masrurotin, S., Iskandar, R., & Hariono, B. (2021). Strategi Pengembangan Diversifikasi Ubi Jalar Menuju Agroindustri Olahan di Kabupaten Banyuwangi Development Strategy of Sweet Potato Food Diversification Towards Processed Agroindustry in Banyuwangi Regency. *Jurnal Ilmiah*

Inovasi, 21(3), 165–177.

- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlin, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan produk dimsum berbahan dasar ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 98–109.
- Purba, D. S., Sinaga, M. H., & Tarigan, W. J. (2024). Proyeksi Arus Kas Dan Proyeksi Laporan Laba Rugi Dan Laporan Posisi Keuangan Dalam Memulai Sebuah Usaha Penggemukan Lembu. *Jurnal Ilmiah Accusi*, 6(1), 133–143. <https://doi.org/10.36985/900ctc41>
- Ramba, R. L., Kaligis, J. N., & Langie, J. (2025). Inovasi Kuliner dan Peluang Bisnis di Era Digital : Studi Partisipatif Lumpia Ubi Ungu. *Jurnal Global Leadership Organizational Research in Management*, 3(2), 64-72.
- Rasyid, M. Y. Y. Al, Poerwarini, R., & Agung, W. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Lumpia Dengan Metode Business Model Canvas. *Jurnal Ilmiah Sinteks*, 13(2), 1–9.
- Rofa, I. T., Meilani, A. R., an Hasibu, N. M., Nasution, A. K., & Suhairi, S. (2021). Analisis Aspek Pemasaran Dalam Studi Kelayakan Bisnis. *VISA: Journal of Vision and Ideas*, 1(2), 222-235.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu influence of antosianin and antioxidant influences on process of processing ubi jalar purpose. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7–12.
- Sitompul, P., Tarigan, M. I., & Telaumbanua, E. S. (2022). Perencanaan Bisnis Sebagai Kompas Bagi Wirausahawan Pemula. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility. (*Pkm-Csr*), 5, 1–10.
- Sriyana, J., & Sari, C. P. (2018). Produsen makanan berbahan baku lokal the development of small and medium enterprises producing. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 65–71.
- Walfindo, I., Putri, M. A., & Fiodita, S. (2022). Nilai tambah ubi jalar ungu menjadi olahan pie susu ubi ungu di Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal AgribiSains*, 8(1), 13.
- Widiyanti, N. M. N. Z., Husni, S., Sari, N. M. W., Mandalika, E. N. D., Setiawan, R. N. S., & Hidayanti, A. A. (2025). Upaya peningkatan nilai tambah dan daya simpan ubi ungu melalui pelatihan pengolahan dan perhitungan harga pokok produk. *SIAR Ilmuwan Tani*, 6(1), 71–76.
- Wulandari, Y., & Handayani, O. W. K. H. (2024). Cookies ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) sebagai Jajanan Pangan Lokal untuk Anak Usia Dini. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 252–260.

- Yudianto, A. (2023). Analisis Perencanaan Keuangan Pada Kelompok Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkkm) Di Kota Amuntai. *Inovatif Jurnal Administrasi Niaga*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.36658/Ijan.5.1.99>
- Yuliana Astriati, D., & Yusuf Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang Jl Kedungmundu, M. (2022). *Karakteristik Kimia, Tensile Strength Dan Sensoris Kulit Lumpia Dengan Penambahan*. 12(2), 55–66.
- Zamhari, A., Rasyiq, D., Yahya, M., Daniyasti, N., & Fitriani, A. (2023). *Volume 2 Nomor 6 Juni 2023 Peran kewirausahaan di era globalisasi dalam memajukan*. 2, 953–962.