

Daftar Pustaka

Aneka rasa bahan tambahan Brownies. Diakses dari

<https://id.wikipedia.org/wiki/Brownies>

Artikel Brownies (2010). Sejarah asal usul kue coklat bernama brownies. Diakses dari

<https://mybrownieskukus.wordpress.com/2010/11/18/sejarah-asal-usul-kue-coklat-lezat-bernama-brownies/>

Amanda Brownies (2020). Biodata Brownies Amanda. Diakses dari

<http://amandabrownies.co.id/>

Budijanto L, Viona Aulia (2019). **Proses Inovasi Varian Rasa Dan Topping Pada Minuman Khay-Khay Thai Tea Semarang**. Semarang:

Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari

<http://repository.unika.ac.id/19260/>

Biodata Rumah Brownies Maylisa. Diakses dari

<https://business.google.com/website/rumah-brownies-maylisa#summary>

Biodata Allamanda Brownies. Diakses dari

<https://business.google.com/website/allamanda-brownies>

Biodata Opium Premium Brownies. Diakses dari

<https://opium-premium-brownies.business.site/#summary> Daun Kemangi (Ocimum sanctum) (2015). Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Dokter sehat (2020). 15 manfaat daun kemangi bagi kesehatan. Diakses dari

<https://doktersehat.com/manfaat-daun-kemangi-bagi-kesehatan/>

Depkes RI (2001). Kemangi merupakan tanaman semak semusim. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Dyriana (2017). Biodata Dyriana bakery and cafe. Diakses dari

<http://www.dyriana.com/>

Dewi (2007). Kemangi (*Ocimum sanctum*) merupakan tumbuhan semak dengan beberapa karakteristik. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Evelyne (2008). Kandungan Kimia daun kemangi. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Hadipoentyanti & Wahyoeni (2008). Morfologi Tanaman daun kemangi. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Hadiyati, Ernani (2011). Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan* vol.13,no.1, Maret 2011:8-16. Di akses dari

<http://jurnalmanajemen.petra.ac.id/index.php/man/article/view/18240>

Hartono,Felita.2017.**Proses Inovasi Dawet Dari Segi Isi Dan Rasa**. Semarang:

Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari

<http://repository.unika.ac.id/15526/>

Istifadah, Nurul., Tjaraka, Heru (2017). Kreativitas dan Inovasi Pada Industri Kreatif Untuk Meningkatkan Daya Saing dan Kestinambungan Pertumbuhan Ekonomi. *Conference on Management and Behavioral Studies*. Universitas Tarumanegara, Jakarta, 12 Oktober 2017. Di Akses dari <http://cmbs.untar.ac.id/images/prosiding/2017/p/Nurul-istifadah-dan-heru-tjaraka.pdf>

Kicel (2005). Spesies daun kemangi. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Kuncoro, M. (2003). *Metode Riset Untuk Bisnis & Ekonomi*, Jakarta: Erlangga

Luecke, R. (2003). *Managing Creativity and Innovation*. USA: Harvard Business School.

Salganik (2001). Mikroskopis tanaman kemangi. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Sekaran, Umar & Bougie, Roger (2006). *Research Methods for Business*. Jakarta:

Salemba Empat

Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabes

Voight (1995). Nama-nama khusus daun kemangi di setiap daerah, tanaman yang mudah dibudidayakan. Diakses dari

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>