

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T., & Handayani, S. (2018). *PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL PENGOLAHAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS, KUALITAS DAN PEMASARAN. 1*, 391–394.
- Buchari, A. (2018). *Pengaruh bahan baku snack bar terhadap sifat sensori, sifat fisik, sifat kimia (air, abu, protein, lemak, karbohidrat serta kalori) dan serat pangan*. 1–7.
- Fatimah Nursa'adah, S. (2019). Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (Zea Mays) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oliefera). *Skripsi*, 20–21. <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/37727>
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Makanan Kontinental*. 124.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). The Benefits of Knowledge on Spices and Spices in Indonesian Food Processing Students at SMK 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.
- Kamil, I., Hadiguna, R. A., Yuliandra, B., & Rahman, A. (2017). Desain Strategi Peningkatan Daya Saing Industri Pengolahan Makanan Ringan Berbasis Klaster di Sumatera Barat. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 15(2), 227. <https://doi.org/10.25077/josi.v15.n2.p227-241.2016>
- Melvi Ginting, L., Hapis Tambunan, B., & I. Simamora, F. S. (2021). *RODA : Jurnal Pendidikan dan Teknologi Otomotif Rancang Bangun Mesin Pencetak Bakso*. 1(2), 42–48.
- Oktaviandri, M., & Kian, N. S. (2021). Design and Fabrication of Meat Shredder Machine Using VDI2221 Approach. *Indonesian Journal of Computing, Engineering and Design (IJoCED)*, 3(2), 119–129. <https://doi.org/10.35806/ijoced.v3i2.150>
- Prastyo, B. A., & Mahmudi, H. (2020). Perancangan Sistem Penggorengan Pada Mesin Pembuat Keripik Serbaguna Dengan Metode Deep Frying. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi UN PGRI Kediri*, 4(1), 1–6.

Dinar Adi Nugroho, 2022

DESIGN DAN FABRIKASI MESIN PEMBUAT

MAKANAN RINGAN TRADISIONAL UNIKO TERINTEGERASI

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Mesin

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Safril. (2011). *Pemipih Adonan Ubi Kayu Untuk Pembuatan Kerupuk Ø 85 Mm Secara Manual Dengan Kapasitas 40 Kg / Jam. 1.*
- Sanjaya, F. L., Subekti, T., Fatkhurrozak, F., Bersama, P. H., Mie, A., & Kapasitas, U. (2019). *MESIN ADONAN DAN PENCETAK MIE DENGAN PENGGERAK MOTOR LISTRIK 0,25 HP. 8(2), 40–44.*
- Sri Astuti, E. (2016). ANALISIS PRODUKSI INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN DI KOTA BATU. *입법학연구, 제13집 1호*(May), 31–48.
- Sriyono. (2012). *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM “Icha Snack” Sidomulyo, Penggung, Boyolali. 1–37.*
https://eprints.uns.ac.id/35736/1/H3114057_pendahuluan.pdf
- Sutanto, M. (2017). *Proses pengolahan wafer stick di CV. Kidung Agung Food, Malang-Jawa Timur. 1–4.*
- Trihudiyatmanto, M. (2021). Strategi Pengembangan UMKM (Studi Empiris pada UMKM Industri Pengolahan Makanan di Kecamatan Wonosobo Kabupaten Wonosobo). *Journal MISSY (Management and Business Strategy), 2(1), 1–10.*
<https://doi.org/10.24929/missy.v2i1.1339>
- Widiantara, T. (2018). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KONSENTRASI KUNING TELUR TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES KORO. *Pasundan Food Technology Journal, 5(2), 146.*
<https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>