

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardana, K.B., Pramudya, M.H. dan Tambunan, A.H. 2008. *Pengembangan tanaman jarak pagar (Jatropha Curcas L) mendukung kawasan mandiri energi di Nusa Penida, Bali*. Jurnal Littri 14(4) : 155-161.
- BSN Standar Nasional Indonesia. 2012. SNI 01- 4280-1996. *Tentang Syarat Mutu Keripik Paru*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Diana, Lady. 2019. *Penerapan Penyuluhan Metode Demonstrasi Dan Video Terhadap Peningkatan Praktik Pedagang Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Erlina. 2006. *Analisis perancangan agroindustri berbasis karet*. Jurnal Bisnis dan Manajemen. 3(1):73-92.
- Fazwa, M.A.F., Fauzi, P.A., Ab, A.G., Rasip dan Noor, M.M. 2001. *A preliminary analysis on financial assessment of Citrushystrix (limau purut) grown on plantation basis, Forest Research Institute Malaysia (FRIM), 52109 Kepong, Selangor Darul Ehsan, Project No. 01- 04-01-0094-EA001*.
- Fera, F., Asnani dan Nur Asyik. 2019. *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Produk Stik Dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (Channa Striata)*. Jurnal Fish Protech, Vol. 2 No. 2.
- Fitri AR, Baskara KA dan Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IX, No. 2.
- Fred D.R. 2008. *Manajemen strategis. Edisi Sepuluh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fuadah, Aninatul dkk. 2014. *Kajian Pembuatan Bumbu Dari Bawang Putih (Allium sativum) Dan Daun Jeruk Purut (Cytrus hystrix) Menggunakan Pengering Tipe Rak*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 2 No. 2, Juni 2014, 156-166.
- Gunawan, Lia. 2013. *Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor Dan Daging Sapi Lokal*. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa Vol 1. No 2 (2013).
- Hasnelly dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (Ipomoe*

*batatas. L).* Pasundan Food Technology Journal, Volume I, No.2, Tahun 2014.

- Idham, A., Lestari, T. dan Adriani, D. 2010. *Analisis finansial sistem usaha tani terpadu (integrated farming system) berbasis ternak sapi di kabupaten oganilir.* *Jurnal Pembangunan Manusia* 6. <http://balitbangdasumsel.net/data/download/20100414125413.pdf>. [7 Maret 2021].
- Irhami A, A. Rohanah, S.B. Daulay. 2013. *Uji Berbagai Komoditas Pertanian Menggunakan Alat Penggoreng Vakum (Vacuum Frying) Tipe Vacuum Pump.* *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3(3): 67-70.
- Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan.* Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Kamsiati, Elmi. 2010. *Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripil Buah dengan Menggunakan Penggorengan Vakum.* *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(2), 2010
- Kotler, Philip, dan Gary Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran edisi ke VIII jilid 8.* Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kusuma, P.T.W.W., Hidayat, D.D. dan Indrianti, N. 2012. *Analisis kelayakan finansial pengembangan usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat.* *Jurnal Teknotan* 6: 670-676.
- Maligan JM, M. Nurcholis, T. Estiasih, E. Saparianti, E. Zubaidah. 2011. *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa.* Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Marvianta, YB. Dkk. 2013. *Arti Penting Kreativitas terhadap Penciptaan Ide Bisnis Studi Kasus pada Mahasiswa Fe-Ukrida, Jakarta.* *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis*, Vol. 13, No. 1, Mei 2013: 1 – 10
- Musapao, Indah Indrayani. 2015. *Laporan Praktek Kerja Lapangan pada Kantor Pelayanan Perbendaharaan Negara (KPPN) Ternate.* Universitas Khairun.
- Nursa'adah, S. F. 2019. *Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oliefera).* Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Pakaya, S.T. 2014. *Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut.* *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* Vol II, No 4. UNG.

- Prasmita, Hera Sisca dan Muchlisiyah, Jhauharotul. 2017. *Peningkatan Kinerja pada Proses Produksi Keripik Paru dan Uthuk Yuyu*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 8 (2) : 196-200.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi. Fakultas Teknik. UNNES.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Penerbit Guna Widya, Surabaya
- Rangkuti, R. H; Edy Suwarso; Poppy Anjelisa Z Hsb. 2012. *Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit*. Journal of Pharmaceutics and Pharmacology, 2012 Vol. 1 (1):29-36. Departemen Farmakologi Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Retnowati Y dan Nugroho T.A. 2014. *Pemeriksaan Mikroba dan Patologi Organ Paru-Paru Sapi yang Mengalami Pneumoni di Kota Gorontalo*. Jurnal Penelitian Pengembangan IPTEKS Vol. 1 (901).
- Rosita, Rahmi. 2020. *Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia*. Jurnal Lentera Bisnis. Volume. 9 No. 2, November 2020
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. Halaman 124.
- Saputri, A. T. 2016. *Uji Organoleptik Kue Stik Dari Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Gayam Dengan Perbandingan Berbeda*. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Setyanto W. Nasir, Himawan R., D. Zefry, Arifianto Y. Endra, M. S. Rina Putri, N. Kurnia. 2012. *Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan*. Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Brawijaya. Malang.
- Sihan dkk. 2017. *Pengaruh Formulasi Tepung Beras dan Tepung Ubi Kayu Fermentasi dengan Penambahan Maltodekstrin terhadap Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Keripik Bayam (*Amaranthus spp*)*. J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 2, No.3, P. 575-589, Th. 2017.
- Sukmawaty, dkk. 2019. *Introduksi Alat Pengering Tipe Rak Berputar Sebagai Upaya Mempercepat Proses Pengeringan Hasil Petanian*. Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM). Vol. 3, No. 1, Juni 2019, hal. 41-47

- Sunarsi, Marselius Sugeng A, Sriwahyuni, dan Yudiarti Ratnaningsih. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Sumberejo*. LPPM Univet. Bantar. Sukoharjo.
- Suryanto. 2015. *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat*. Skripsi. Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Sutanti, S dan Mutiara, E. 2017. *Industri Rumah Tangga Stik Wortel di Deli Serdang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 23(2).
- Wicaksono, Candra Adi. 2012. *Pembuatan Keripik Kemangi Kaya Betakaroten*. Skripsi Program Studi DIPLOMA III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Widhyanto, Kukuh Febri. 2017. *Uji Kinerja Mesin Pengiris Pisang Tipe Rotari*. Skripsi Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Widodo, Suparno, Eko. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Wignyanto dan Endah, Lestari. 2015. *Penerapan Mesin Pengering Mekanis Untuk Penguatan Kapabilitas Produksi Pada Industri "Kerupuk Kentang" Sebagai Upaya Pemenuhan Permintaan Pasar*. Journal Of Innovation and Applied Technology. Vol.1, No.1.
- Wulandari, Betty. 2012. *Konsep Pengendalian Mutu di Usaha Kecil Menengah "Keripik Paru Istimewa" Bu Ganik*. Skripsi Prodi DIII Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.