

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aulia, I. 2012 *Hubungan Antara Karakteristik Siswa, Pengetahuan, Media Massa, dan Teman Sebaya dengan Konsumsi Makanan Jajanan pada Siswa SMA Negeri 68 Jakarta*. Jakarta : Skripsi. Universitas Indonesia
- BSN Standar Nasional Indonesia. 2012. SNI 01- 4280-1996. *Tentang Syarat Mutu Keripik Paru*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- 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.
- Fuadah, Aninatul dkk. 2014. *Kajian Pembuatan Bumbu Dari Bawang Putih (Allium sativum) Dan Daun Jeruk Purut (Citrus 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 (Ipomoea batatas. L)*. Pasundan Food Technology Journal, Volume I, No.2, Tahun 2014.
- Herlina, N., Ginting M.H.S. (2002). *Lemak dan Minyak*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- 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

- Luthana D. 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- 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
- Mediatani. 2015. *Pemanfaatan pertanian optimal*. Bekasi. Gramedia
- Musapao, Indah Indrayani. 2015. *Laporan Praktek Kerja Lapangam pada Kantor Pelayanan Perbendaharaan Negara (KPPN) Ternate*. Universitas Khairun.
- Prasmita, Hera Sisca dan Muchlisyyah, Jhauharotul. 2017. *Peningkatan Kinerja pada Proses Produksi Keripik Paru dan Uthuk Yuyu*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 8 (2) : 196-200.
- 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).
- Rismayanti, D. (2016). Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang
- Rosita, Rahmi. 2020. *Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia*. Jurnal Lentera Bisnis. Volume. 9 No. 2, November 2020
- Samadi, B. dan Cahyono, B., 2005. *Bawang Merah Intensifikasi Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sarpian T. 1999. *Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Trubus Agrisarana: Jakarta
- Surati. (2014). *Bahaya zat aditif Rhodamin B pada Makanan*. *Jurnal Biologi Science & Education*. Program Studi Pendidikan Biologi IAIN. Ambon
- Suryaningrum, S. 2009. *Uji Aktivitas Tentang Anti Bakteri Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut (Citrus hystrix D. C) Terhadap Staphylococcus aureus dan Eschericia coli*. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suryanto. 2015. *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat*. Skripsi. Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- S.Y, Sufi. 2006. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Utami Prapti, et al..2008. *Tanaman Obat Untuk Mengatasi Diabetes Mellitus*. Jakarta :PT Agromedia Pustaka.
- Wibowo, S. 2005. *Budi Daya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya. hal: 17-23.
- 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.