

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, M., M Andreanyta, S.F. Dalais, M.L. Wahlqvist. " Tempe merupakan pangan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari fermentasi kedelai oleh kapang *Rhizopus* sp. " (2000).
- Arman, M., & Maberur, R. "Perancangan Mesin Produksi. " (2022).
- Hidayat. " Indonesia merupakan Negara produsen tempe terbesar di dunia. Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini sekitar 6,45 kg . (2008)
- Ladamay, " Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC) . " (2014).
- Hariato, Ahmad. "Pengaruh Jumlah Pisau Mesin Pengiris Tempe terhadap Kualitas dan Kapasitas Produksi." (2024).
- Syarifuddin, Mochamad Arvin, and Muhammad Andre Lesmana. "Perancangan Mesin Pengiris Tempe Otomatis dengan Kapasitas 60 Kg/Jam." *SEMNASTERA (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan)*. Vol. 5. (2023).
- Zuleika, M. *Analisis Pendapatan dan Sensitivitas Usaha Keripik Tempe Sagu Studi Kasus: Umkm Rahayu 36 Bekasi* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta), (2021).
- Siahaan, David Roganda. "Tension V-Belt Pada Agitator PT. Riau Andalan Pulp And Paper (RAPP)." (2022).
- Mukhtar, M. Nushron Ali, and Indra Dwi Febryanto. *PROSES MANUFAKTUR ECO*. CV Pena Persada,(2023).
- Arman, M., & Maberur, R. Perancangan Aplikasi Point Of Sales Pada Toko Cahaya Purnama Soppeng. *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi dan Teknik Informatika (JISTI)*, 5(1), 43-50 (2022).