

## DAFTAR PUSTAKA

1. Dyah Riandadari. (2017) RANCANG BANGUN MESIN PENGADUK DODOL DAN JENANG
2. Hidayar, N. (2014). Peningkatan Mutu Produksi Dan Pemasaran Gula Semut Beriodium di koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas.
3. M.Frengki Kirana Kusnandar. (2017) Rancang Bangun Dan Analisa Mesin Pengaduk Dodol Semi Otomatis Dengan Kapasitas 30 Kilogram
4. Nanti Musita. (2019) Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah
5. Pardede, I. M. (2018). *Pembuatan mesin pengaduk untuk kristalisasi gula semut (Palm Sugar) kapasitas 5 kg.* medan: Google Scholar.
6. Pramono,Sujito,dkk .(2022). Penerapan Mesin Kristalisasi Serbuk Minuman Herbal Instan untuk Menjaga Kualitas Cita Rasa & Sterilisasi Bahan Minuman UMKM Melati Losari
7. Ratih S,Jazuli, Kurniawati P. (2020). Rancang Bangun Alat Produksi ”Bandrek” Untuk Mengoptimalkan Proses Kristalisasi Dan Meminimalkan Residu Produk
8. SAINS U. Kristalisasi. Stekom.ac.id. Published 2022. Accessed May 24, 2023. <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Kristalisasi>
9. Sularso dan Kiyokatsu Suga, 1991, Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin

10. Supiatun. (2022). Rancang Bangun dan Modifikasi Mesin Pemasak Semi Otomatis (Nira Kelpa Menjadi Gula Semut)
11. Supriyanto. (2018) Rancang Bangun Mesin Pengaduk Selai Nanas Kapasitas 15 KG
12. Stenli F. E. Pomantow, L. C. (n.d.). Uji Kinerja Mesin Pengolah Gula Semut horja MPN20 di Kelompok Tani Karya Tani Desa Talaitad Kecamatan Suluun Tareran Kabupaten Minahasa Selatan. *Google Scholar*.
13. Tawarian Br. (2022). Uji Kinerja Dan Peningkatan Kapasitas Produksi Mesin Pemasak Semi Otomatis Berbahan Baku Nira Kelapa

