

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, & Tasrifah. (2024). Pengaruh Digital Marketing Terhadap Peningkatan Pendapatan Petis Rojoro Hj. Nur Mawaddah Klampis Timur. *Opportunity Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 126–135. <https://doi.org/10.55352/opportunity.v2i1.827>
- Esmuaji, B. T. (2024). Sejarah Singkat Tahu Takwa, Kuliner Khas Asal Kediri. *Espos.Id*. <https://regional.espos.id/sejarah-singkat-tahu-takwa-kuliner-khas-asal-kediri-1860304>
- Ibriza, F., & Elbi, W. (2022). Perancangan Poros Pada Mesin Pengurai Limbahkelapa Muda. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(12), 4179–4186.
- Irawan, C. (2024). *Rancang bangun dan pengujian mesin pengaduk susu kedelai dengan variasi bentuk pengaduk*. 5(3), 203–211.
- Karyaprimasuplindo. (2018). *Pipa Stainless Steel 304 adalah Solusi Pipeline Bebas Karat*.
- Kurniawan, M. B., & Mahmudi, H. (2024). *Perancangan Blade Mixer Type Vertikal Pada Mesin Mixer Multifungsi Kapasitas 8 Kg / Menit*. 8, 800–807.
- Kusnandar, M. F. K. (2017). Rancang Bangun dan Analisa Mesin Pengaduk Dodol Semi Otomatis dengan Kapasitas 30 Kilogram. *Jurnal Teknik Mesin*, 12.
- Ledianti, V., Yusuf, A., & Widyasanti, A. (2021). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Adonan Kerupuk Bawang (Studi Kasus di Usaha Kecil dan Menengah Sakinah, Cimahi). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(1), 26–33. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.01.04>
- Nurasia. (2022). *STUDI PEMBUATAN PETIS DARI KULIT DAN KEPALA UDANG WINDU (Penaeus Monodon) DAN UDANG VANNAMEI (Litopenaeus Vannamei)* (Vol. 33, Issue 1).
- Prihatin, J. Y., Suhartoyo, S., & Karminto, K. (2020). Penerapan Mesin Potong Rumput Pakan Sapi Sistem Independent 4 Blade Di UKM Jumantono. *Abdi Masya*, 1(1), 35–40. <https://doi.org/10.52561/abma.v1i1.85>
- Ramadani, L. A., & Ilham, M. M. (2024). *Rancang Bangun Komponen Pengaduk Adonan Permen Tape Kapasitas 20kg*. 8, 1204–1211.

- Rumzi, & Yulisman. (2022). Perancangan mesin pengaduk dengan posisi sudut vertikal 77,5o. *JTTM : Jurnal Terapan Teknik Mesin*, 3(2), 115–127. <https://doi.org/10.37373/jttm.v3i2.290>
- Sari, V. R., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Proporsi Bahan Pengisi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 381–389.
- Serenami, C. N., & Palit, rene arthur. (2017). Perancangan Buku Resep 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia Untuk Generasi Muda. *Serat Rupa Journal of Design*, 1(3), 417. <https://doi.org/10.28932/srjd.v1i3.462>
- Setyaningrum, P. (2022). *Ini Perbedaan Petis dan Terasi, Bumbu dengan Cita Rasa Khas Nusantara*. Regional.Kompas. <https://regional.kompas.com/read/2022/05/09/194315378/ini-perbedaan-petis-dan-terasi-bumbu-dengan-cita-rasa-khas-nusantara?page=all>
- Widodo, R. D., & Khumaedi, M. (2017). PEMBUATAN MESIN PENGADUK ADONAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI PADA USAHA KECIL PENJUAL MARTABAK. *Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, 15(2).