

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., Fiveriati, A., Prastujati, A. S., & Nadliroh, K. (2022). Pemanfaatan Mesin Pengayak dan Pengaduk Bahan Pembuatan Baglog Jamur di Desa Sidorejo Kecamatan Purwoharjo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 59–67. <https://doi.org/10.31004/abdira.v2i3.162>
- Amalia, E. W., Irfan, Z., Syamsiana, I. N., Susilo, S. H., Rulianah, S., & Chrisnandari, R. D. (2025). Analisa Ekonomi KUB Mustarika Jaya Makmur dalam Produksi Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi Separasi*, 11(3), 435–444. <https://doi.org/https://doi.org/10.33795/distilat.v11i3.7462>
- Cahyono, R., Yulianto, D., & Syawaldi. (2018). Perancangan Mesin Pengaduk Tepung Tipe Horizontal Dengan Menggunakan Motor Listrik Sebagai Penggerak dan Pulley Sebagai Putaran Daya. *Journal REM (Renewable Energy & Mechanics)*, 1(2), 48–67. <https://doi.org/10.25299/rem.2018.1330>
- Colvin, Howard, Senyek, M. (2002). Emulsion styrene-butadiene rubber (US20020061955A1). In *United States Patent and Trademark Office (USPTO)* (US20020061955A1). <https://patents.google.com/patent/US20020061955A1>
- Correia, M. (2021). Mozzarella Cheese Stretching : A Minireview. *Journal Food Technolgy & Biotechnolgy*, 59(1), 59. <https://doi.org/10.17113/ftb.59.01.21.6707>
- Dewi, R. P., Hastuti, S., & Arnandi, W. (2022). Mesin Pengaduk Adonan untuk Meningkatkan Produktivitas UKM Keripik Sayur “ Jaya Makmur ” di Kota Magelang. *Warta LPM*, 25(1), 80–90. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i1.600>
- Herdian, F., Jabbar, R. J., Batubara, F. Y., Zulfadi, Anas, I., & Yudistira. (2019). Rancang Bangun Alat Pengaduk Kerupuk Adonan Tipe Horizontal. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), 157–165. <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i1.84>
- Kholifah, A. N., & Andini, C. T. (2024). Peran UMKM Terhadap Perekonomian di Indonesia. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akutansi*, 3(2), 459–466.
- Ledianti, V., Yusuf, A., & Widyasanti, A. (2021). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Adonan Kerupuk Bawang. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(1), 26–33. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.01.04>
- Lio, A. A., & Nadliroh, K. (2024). Sistem Mixer Pencampur Ragi Pada Mesin Pembuat Tempe Skala Home Industry. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 8, 832–840.
- Mustofa, & Botutihe, S. (2019). Rancang Bangun dan Pengujian Alat Pengaduk Dodol. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo(JTPG)*, 4(1), 26–32. <https://doi.org/10.30869/jtpg.v4i1.340>
- Nindiyasari, K. D., Moentamaria, D., Kimia, J. T., Malang, P. N., Soekarno, J., & No, H. (2022). Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(9), 133–140.

<https://doi.org/http://distilat.polinema.ac.id> ENZIM

- Taufiq, M., Astara, S., & Buwono, H. P. (2025). Analisis Tingkat Homogenitas Pencampuran Pada Mesin Mixing Dengan Menggunakan Metode ANOVA. *Jurnal of Mechanical Engineering*, 2(2), 1–9. <https://doi.org/10.47134/jme.v2i2.4016>
- Yani, P., Rozak, A., Muhammad, M. P., & Iqbal, M. (2024). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Selai Nanas. *Jurnal Atech-I*, 2(1), 11–23.