

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3719-1995: Kentang segar untuk konsumsi*. Jakarta: BSN.
- Putra, R. (2020). *Perancangan mesin pemotong kentang stik dengan sistem tuas dan mata pisau ganda* (Tugas akhir, Universitas Negeri Yogyakarta).
- Zulkifli, A., & Harahap, R. (2021). *Evaluasi kinerja alat pemotong kentang manual dan semi otomatis*. *Jurnal Teknik Pertanian*, 19(1), 31–39.
- Budiyanto, M. A. (2018). *Perancangan dan Pembuatan Alat Pemotong Kentang Model Stik Secara Manual*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Degarmo, E. P., Black, J. T., & Kohser, R. A. (2003). *Materials and Processes in Manufacturing* (9th ed.). New York: John Wiley & Sons.
- Kalpakjian, S., & Schmid, S. R. (2014). *Manufacturing Engineering and Technology* (7th ed.). Boston: Pearson.
- Sularso & Suga, L. (2007). *Dasar Perancangan Teknik Mesin*. Jakarta: Erlangga.
- Susilo, A. (2019). *Perancangan Alat Pemotong Umbi-Umbian Berbentuk Stik untuk UKM*. Surabaya: Politeknik Negeri Surabaya.
- Astuti, D. R. (2017). *Pengaruh Ketebalan Potongan Kentang Terhadap Kualitas Gorengan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 87–94.
- Munir, R. (2005). *Mekanika Teknik I*. Bandung: Penerbit Informatika.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2020). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Alat Pengolah Makanan Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Raharjo, S. (2021). *Analisis Ergonomi pada Mesin Pemotong Manual untuk Usaha Mikro*. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 10(1), 35–42.
- Nugroho, A. (2016). *Pengantar Perancangan Teknik Mesin*. Yogyakarta: Andi.