

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfino, N. R., Aswardi. 2020. Rancang Bangun Alat Pemotong Kentang Berbentuk Stick Berbasis Mikrokontroller ATmega 328. *Jtev (Jurnal Teknik Elektro Dan Vokasional)*, Vol. 6 (2) : 8-18.
- Anas, F. (2021). *Pengembangan Alat Pemotong Tahu Semi*. Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitaprawati, D. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 66–72.
- Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, Anjas Wahyu Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., Septiani, U. A., & Elvionita, D. (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan*, 1(2), 245–252.
- BPS. (2022). *Kebutuhan Tahu Perkapita Perminggu di Sumatera Barat*.
- BPS. (2023). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribuan Ton)*.
- Fadilla, F. (2015). *Pengaruh Ergonomi dalam Kerja Karyawan di PT Tunas Makmur Jaya Abadi*.
- Hutabarat, Y. (2017). *Dasar-dasar Pengetahuan Ergonomi*. Media Nusa Creative ISBN:978-602-6743-66-4,1-179
- Data Antropometri Indonesia, (2022). *Data Antropometri Indonesia Tahun 2022 Semua Usia*. Perhimpunan Ergonomi Indonesia.
- Izzhati, D. N. (2010). Pengembangan Alat Pemotong Tahu yang Ergonomis dengan Menggunakan Metode Rula. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 5, 7 – 11.
- Mahendra, et al. (2019). *Tofu: A Popular Food with High Nutritional and Health Benefits*.
- Menteri Negara Riset dan Teknologi. 2014. *Teknologi Tepat Guna – Alat Pengolahan Perajang Tempe Keripik*. Source : <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=1&doc=1b21>.
- Pamuji, D. R. et al. 2022. Penerapan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengepres dan Pemotong Tahu di Desa Gitik Kecamatan Rogojampi. *Jurnal Pengabdian*



*Kepada Masyarakat. Vol. 13 (3) : 429-433.*

- Putri, R. E. *et al.*,. 2021. Uji Tekno-Ekonomi Alat Pemotong Tahu Yang Ergonomis. *Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 10 (2) : 88-100.*
- Pressman. (2009). Ergonomika dalam Kesehatan Keselamatan kerja (K3). *Virginia Journal of International Law, 15(September), 1–50.*
- Rahmawati, F. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya.* 1–12.
- Ramadan, W, Rahmadsyah, dan Siregar, Z. H. 2021. Rancang Bangun Mesin Pemotong Daging Otomatis. *Jurnal Laminar, Vol. 3 (2) : 28-34.*
- Siboro, B. A. H., Siregar, R. A., & Purbasari, A. (2017). Perancangan Alat Pemotong Tahu untuk Mengurangi Gerak dengan Metode Motion Time Measurement (MTM)-Motion Time Study (Studi Kasus Pabrik Tahu Pak Joko). *Profisiensi, 5(2), 115–122.*
- Siregar, G., Salman, & Wati, L. (2014). Strategi Pengembangan Usaha Tahu Rumah Tangga. *Agrium ISSN, 19(1), 12–20.*
- Susanto, H., Yanto, J., & Wahyudin, W. (2020). Rancangan Alat Potong Tahu Tradisional untuk Indutri Rumahan di Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Mekanova: Mekanikal, Inovasi dan Teknologi, 6(1), 20.*
- Wahyudi, R., Harfina, I., dan M. Shofwan, H. 2022. Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition Vol. 6 (1) : 44-52*
- Wibowo, Y. M., Zendrato, R. R. P., & Wicaksana, B. I. A. (2016). Perancangan Alat Pemotong Tahu dan Rekayasa Pemanfaatan Limbah Cair untuk Meningkatkan Produktivitas Industri Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri dan Informasi, 5(1).*