

DAFTAR PUSTAKA

1. Effendi, Mas'ud dan Silalahi, Rizky. 2017. Peningkatan Efisien Produksi Es Puter pada Klaster UKM di Kota Batu. Malang: Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
2. Pramono. Sunardiyo, Said dan Rusiyanto. 2015. Redesain Mesin Pemutar Es Krim Untuk Meningkatkan Produktivitas, Kualitas Produk dan Kemudahan Operasionalnya. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
3. Dewan Standardisasi Nasional (DSN). 1993. Standar Nasional Indonesia (SNI)
4. Handbook of Air Conditioning System Design. New York: McGraw-Hill Book Company
5. Sularso dan Kiyokatsu Suga. 2002. Dasar Perencanaan dan Pemilihan Elemen Mesin. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
6. Syarif, Rusli. 1991. Produktivitas. Bandung: Angkasa
7. Anonim. tt. Seri Masak Femina, Primarasa, Inspirasi Usaha Boga 2, 15 Resep Es Krim Favorit. Jakarta: Haya Favorit Press.
8. Hurst, Ken. 2006. Prinsip-Prinsip Perancangan Teknik (Terj). Jakarta: Erlangga
9. Shigley, Joseph E dan Larry D. Mitchell. 1984. Perancangan Teknik Mesin. Edisi ke-4, jilid 2. (Terj). Jakarta: Erlangga
10. Jumiati., V.S. Johan, dan Yusmarin. 2015. Studi Pembuatan Es Krim Berbasis Santan Kelapa dan Bubur Ubi Jalar Ungu. Jurnal JOM Faperta. 2(2): 1-12
11. Sugiarta, Randy. 2015. Inovasi Bisnis Model pada Es Puter X di Surabaya. Surabaya: Program Manajemen Bisnis, Program Studi Manajemen, Universitas Kristen Petra.
12. Suwahyo dan Khumaedi, Muhammad. 2016. Penerapan Mesin Pemutar Untuk Meningkatkan Produktivitas dan Kualitas Es Puter. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.