

## DAFTAR PUSTAKA

- Hartati, Retno, Edy, S., & Muhammad, Z., (2015). Yodisasi Garam Rakyat Dengan Sistem *Screw Injection*, Semarang. Gema Teknologi.
- Hadi. (2016). Teknologi Proses Pemotongan. in, A. A.C (Edisi ke-1). Jakarta. Perpustakaan Nasional. *CV ANDI OFFSET*.
- Maflahah, & Asfan. (2018). Buku Ajar Agroindustri Garam. Madura. Universitas Trunojoyo. *UTM Press*.
- Marno, Saragih, & Gumilar. (2021). Pemanfaatan Mesin Penghalus Dan Pengaduk Garam Untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Muarabaru, Kecamatan Cilamaya Wetan, Kabupaten Karawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. (vol 4).Universitas Singperbangsa.
- Rochim, T. (1993). Klasifikasi Proses Gaya & Daya Permesinan. Garut. Universitas Institusi Teknologi Garut.
- Samnur, & Anwar. ( 2022), Buku Pengujian Bahan Teknik. Yogyakata. *CV BUDI UTAMA*.
- Sanyoto, & Budi. (2021), Rancang Bangun Mesin Penepung Biji Sorgum Sebagai Alternatif Bahan Baku Tepung Terigu Dalam Produk Olahan Makanan Dengan Kekasaran 100 Mesh. Surabaya. *Jurnal Institut Teknologi* 10 Nopember.
- Selamet, Masruki, K., Rochmad, W., & Akhmad, Z. (2020). Manufaktur Mesin Penggiling Dan Pengayak Garam Konsumsi. Kudus. Universitas Muria Kudus.
- Simamora. (2020). Perancangan Mesin Penghalus Merica (vol 2). Makasar. Universitas Simalungun Makasar .
- Widarto, Sentot, W., & Paryanto. (2008). Teknik Permesinan. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta, direktorat jendral manajemen pendidikan dasar dan menengah direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan departemen pendidikan nasional.
- Wiryosumatro, & Okumura. (2000). Teknologi Pengelasan Logam. Jakarta. *Pradnya Paramita*.
- Zainul. (2019). Buku Manajemen Operasional. Yogyakarta. *CV BUDI UTAMA*.