

DAFTAR PUSTAKA

- Asnawi, M. 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*, 1(2), 55-56.
- Barus,T., dan Wijaya, N. 2011. Mikrobiota Dominan dan Perannya dalam Cita Rasa Tape Singkong. *Jurnal Biota*,16(2), 354–361.
- Bustami. 2011. *Manajemen Mutu Pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Dirayati, D., Gani, A., dan Erlidawati, E. 2018. Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*
- Fatimah E. N., Jenar, H. B., Arditya, A., dan Alviani, P. 2020. *Strategi Pintar Menyusun SOP*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Febriansyah M. 2020. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Usaha Tape Handayani 82 Di Kabupaten Bondowoso. *Published Online* <https://sipora.poliije.ac.id/id/eprint/8681>
- Handayani P. 2022. Analisis Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Usaha Mikro Ud. Jogle di Kabupaten Situbondo. *Published Online* <https://sipora.poliije.ac.id/id/eprint/13684>
- Hapsari YT, Kurniawanti K. 2021. Perancangan *Standar Operational Prosedur* (SOP) Pada Proses Produksi *Frozen Food*. *Jurnal Terap Abdimas*. 7(1), 8. <https://doi:10.25273/jta.v7i1.8671>

- Haryanto. 2013. Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Suatu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 132-143.
- Ikhrum, A., dan Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Indrastuti I, Damrah F. 2018. Penentuan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Dodol Jewawut. *J Galung Trop*. 7(2), 95.
<https://doi:10.31850/jgt.v7i2.333>
- Mayla A, Marsela DP, Khairunnisa S. 2022. Usulan Penerapan SOP (*Standard Operation Procedure*) Di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang. *Paper presented at Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2022 (Industrial Engineering Conference 9)*, Prosiding, ISSN 2579-6429
- Meyza MI, Nawansih O, dan Nurainy F. 2013. Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure* Proses Pengolahan Tahu - Studi Kasus Di Sentra Produksi Tahu Gunung Sulah Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(1), 62-77.
- Muchaymien Y, Rangga A, dan Nuraini F. 2014. Penyusunan *Draft Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205-217.
- Salsabilla, D. P., Pujiyanto, T., dan Harnesa Putri. 2022. *Improvement Standard Operating Procedures Banana Chips Production In CV. Zanana Indonesia. Jasc (Journal Agribus Sci.)*, 6(1), 24-30.
<https://doi.org/10.30596/jasc.v6i1.11806>
- Sugiyono. 2014. *Statistik Untuk Penelitian* (Edisi 24). Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitati, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press

Utami Azzahra, Yohana, Wuri Julita, dan Afifatul Achyar. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape Singkong (Manihot utilissima). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(2), 508–515.
<https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol2/476>

Winata SV. 2016. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. 1(1):77-86.