

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, A., & Rahmawati, F. (2018). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L.Schott) sebagai bahan pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) dengan isian sambal cakalang daun kemangi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44463%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/44463/16521>
- Audenhove, L. Van, Marien, I., & Baelden, D. (2016). Quick Scan Analysis Of Multiple Case Studies. *Method*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.450.8649>
- Faidah, Y. A., & Harjanti, R. S. (2019). Analisis Kelayakan Usaha Studi Kasus Pada Petani Bawang Merah Kecamatan Jatibarang Brebes. *Jurnal Monex*, 8(2), 97–103. <https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/monex/article/download/1421/961>
- Hapsari, D. P., Andari, A., & Hasanah, A. N. (2017). Model Pembukuan Sederhana Bagi Usaha Mikro di Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang. *Jurnal Akuntansi*, 4(2), 36–47. <https://ejournal.lppmunsera.org/index.php/Akuntansi/article/download/249/311/>
- Harnum. (2016). Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan Pada “Industri Rumah Tangga Darmatian Product” di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis*, 6, 725–731.
- Jessica, N., Bisnis, P. M., Manajemen, P. S., Petra, U. K., & Siwalankerto, J. (2017). *135902-ID-none*. 5(3).
- Kristanto, F. D., Susyanti, J., & Salim, M. A. (2020). Analisis Kelayakan Bisnis Ditinjau Dari Aspek Keuangan Produk Ekonomi Kreatif. *E-Jurnal Riset Manajemen*, 25–36.
- Mulyati, S., & Nuraeni. (2015). Studi Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Keripik Talas Beneng. *Jurnal UNTIRTA*.
- Mutiadi, A. Z. (2020). Peran Home Industry Pala Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Ditengah Pandemi Covid-19 Ditinjau Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Di Kecamatan Meukek Kabupaten Aceh

- Selatan). *Etheses UIN Mataram*, 10–27.
<http://etheses.uinmataram.ac.id/id/eprint/42>
- Pracoto, A. D., Supardi, S., & Fajarningsih, R. U. (2019). ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI KERIPIK TALAS SKALA UMKM DI KECAMATAN CIGOMBONG KABUPATEN BOGOR Agus. *Agrista*, 7(4), 1–12.
- Prof. Dr. H. Mudjia Rahardjo, M. S. (2017). STUDI KASUS DALAM PENELITIAN KUALITATIF: KONSEP DAN PROSEDURNYA. *BMC Public Health*, 5(1), 1–8.
<https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/siklus/article/view/298%0Ahttp://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jana.2015.10.005%0Ahttp://www.biomedcentral.com/1471-2458/12/58%0Ahttp://ovidsp.ovid.com/ovidweb.cgi?T=JS&P>
- Putri, J., Sri, H., & Munifatul, I. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi Pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Jurnal Biologi*, 6, 51.
- Rahim, A. R., & Basir, B. (2019). Peran Kewirausahaan Dalam Membangun Ketahanan Ekonomi Bangsa. *Jurnal Economic Resource*, 1(2), 130–135.
<https://doi.org/10.33096/jer.v1i2.160>
- Rum, M. N. (2023). *Potensi Pemanfaatan Talas-Talasan Di Kecamatan Sa'dan Kabupaten Toraja Utara*. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Sarno, & Apriliyanto, E. (2021). Bussiness model canvas untuk mengembangkan strategi bisnis keripik pisang (study kasus ukm seleraku di kabupaten banjarnegara). *Agritech*, 23, 144–153.
- Sholeh, M. S., Wahyurini, E. T., & Nasir. (2022). Value Added Umbi Talas Menjadi Keripik Talas Pada Home Industri Di Kecamatan Pengnantenan, Pamekasan. *Magister Bisnis*, 22, 54–59. <https://doi.org/ISSN : 1829-7889>
- Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6, 53–54.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sulastri, A., Maryani, Y., & Agustina, S. (2023). Review Artikel : Potensi Talas Beneng Sebagai Bahan Pembuatan Beras Analog Untuk Diversifikasi Pangan

- Di Indonesia. *Jurnal Integrasi Proses*, 12, 88–94.
- Suranda, M. (2019). *Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Tanaman Talas (Colocasia esculenta L) Di : Dusun I, Desa Mekar Tanjung, Kecamatan Teluk Dalam, Kabupaten Asahan.*
- Tengah, D. K. P. P. J. (2021). *Diversifikasi Pangan Dan Prospek Komoditas Talas Di Jawa Tengah.* <https://dishanpan.jatengprov.go.id/diversifikasi-pangan-dan-prospek-komoditas-talas-di-jateng/>
- Yuliatmoko, W., & Satyatama, D. (2012). PEMANFAATAN UMBI TALAS SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN COOKIES YANG DISUPLEMENTASI DENGAN KACANG HIJAU. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi.*, 13(2), 95–96.
- Zulmi, A., Meldayanoor, & Lestari, E. (2018). Analisis Kelayakan Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Tahu UD Sugi Waras Desa Atu Atu Kecamatan Pelihari. *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 5.

LAMPIRAN

Daftar Pertanyaan Wawancara

Proses Produksi
<ol style="list-style-type: none">1. Dimana bahan baku talas talas diperoleh?2. Berapa jumlah karyawan yang ada di UMK Keripik Lestari dan berapa upah karyawan tersebut?3. Kriteria talas yang digunakan untuk membuat keripik talas seperti apa?4. Proses pemotongan talas menggunakan alat apa?5. Proses pencucian talas seperti apa?6. Proses penggorengan keripik talas seperti apa?7. Selama proses penggorengan menggunakan bahan bakar apa? Dan dimana memperolehnya?8. Bagaimana pembuangan limbah air dan juga kulit talas?
Proses Pemasaran
<ol style="list-style-type: none">1. Kemasan keripik talas yang akan dijual menggunakan bahan apa?2. Area penjualan keripik talas dimana saja ?3. Apakah UMK Keripik Lestari melakukan promosi pada media sosial?4. Apakah UMK Keripik Lestari melakukan penjualan pada aplikasi belanja Online?5. Bagaimana pendistribusian keripik talas yang sudah siap dijual?6. Apakah kemasan yang digunakan sekarang aman digunakan pada saat pengiriman ke luar kota?7. Bagaimana proses pembukuan (penerimaan dan pengeluaran) yang ada di UMK Keripik Lestari?

Surat Pernyataan Selesai Penelitian

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini pemilik *Home Industry* Keripik Lestari menyatakan bahwa :

Nama : Dimas Kukuh Wijanarko

NIM : 20006

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian

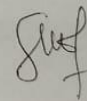
Judul Skripsi : Studi Kelayakan Wirausaha Pengolahan Keripik Talas di Usaha Mikro-Kecil Keripik Lestari Didesa Gendol, Ngawi

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di *Home Industry* Keripik Lestari pada tanggal 02 Februari 2024 Sampai 08 Februari 2024.

Demikian surat pernyataan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.






Ngawi, 29 September 2024





Pemilik *Home Industry* Keripik Lestari



(SRI SULASTRI)

Proses Pengolahan Keripik Talas

No	Gambar	Keterangan
1.		Talas yang akan diolah menjadi keripik
2		Pengupasan kulit talas
3		Pemotongan talas menggunakan pasah
4		Pencucian talas sebanyak 6 kali
5		Penggorengan keripik talas

6		Talas yang sudah digoreng lalu ditiriskan
7		Keripik talas yang sudah siap untuk dikemas
8		Keripik talas yang sudah dikemas
9		Pemilik UMK Keripik Lestari