

DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, A, dkk. 2013. “*Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum*”. *Jurnal Holtikultura*. Vol 23 (4). Hal 388.
- De Man, John M. 1997. “*Kimia Makanan*”. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Effendi, S. 2009. “*Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*”. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Erni, N., Kadirman dan Ratnawaty. 2018. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta, Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*”. Universitas Negeri Makasar. Makasar.
- Landamay, N. A., dan S. S. Yuwono. 2014. “*Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 67-78.
- Lisa, M, dkk. 2015. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram (Pleurotus ostreata)*”. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol.3 No.3 Universitas Brawijaya. Malang.
- Pambudi, S. 2013. “*Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame Camilan Sehat dan Multi Manfaat*”. (Flo, Ed.) (1st ed.). Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Swastika, D. K. S.,S. Nuryanti, dan M. H. Sawit. 2007. “*Kedudukan Indonesia dalam Perdagangan Internasional Kedelai*”. Balitkabi litbang pertanian. Jakarta.
- Soewanto, H.,A. Prasongko, dan Sumarno. 2007. “*Agribisnis Edamame untuk Ekspor*”. Balitkabi litbang pertanian. Jakarta
- Taib dan Gunarif. 1988. “*Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*”. Jakarta Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. “*Produk Pangan Trubus Agrisana, Surabaya. Kimia Pangan dan Gizi*”. PT Gramedia Utama. Jakarta.

Yunita, Mulya dan Rahmawati. 2015. *“Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica candamarcensis)”*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Sahid. Jakarta.