

DAFTAR PUSTAKA

- Adan, I.,U. 1998. *Membuat Tungku Bio Arang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Asgar dan Musaddad. 2008. *Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering*. Jurnal Hort. Vol 18 No 1:87-94
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Fauziah, M. 2014. *Kadin Dorong Pemerintah Populerkan Singkong*. Republika (Jakarta),
14 Mei <url:republika.co.id/berita/ekonomi/mikro/14/05/14/n5ke4b-kadin-dorong-pemerintah-populerkan-singkong>
- Manfaati, R., H. Baskoro., dan M.M Rifai. 2019 "*Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer*". Jurnal Fluida, Vol 12, No. 2. Hal. 43-49.
- Purwono dan Heni P. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: PenebarSwadaya.
- Riansyah, A., dkk. 2013. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven*. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Supeno, D. 2013. *Skrripsi: Pengaruh Suhu dan Variasi Tata Letak Rak Terhadap Kinerja Pengering Kerupuk Singkong (Sermier) Tipe Kabinet*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Susanti, R. 2017. *Pengaruh Pengeringan Terhadap Umur Simpan Singkong*. Bangkalan: Universitas Trunojoyo
- Wirakartakusumah, A. 1992. *Petunjuk Laboratorium Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.