

DAFTAR PUSTAKA

- Anerasari, M.Y. Purnamasari, I. Fadarina. Vonnie. F. D dan Cindy. P., “Kinerja Rotary Dryer Pada Pengeringan chips Manihot Esculenta Dalam Pembuatan Mocaf Berdasarkan Variasi Waktu, Temperatur dan Laju Pengeringan” . Jurnal Kinetika. Hal. 24–28.
- Asgar, A., Zain, S., Widayanti, A., dan Wulan, A. 2013. “Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*) Menggunakan Mesin Pengering Vakum”. *J. Hort*, 23(4), 379–389.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pangan. Jakarta: PT.Bumi Aksara.
- Grace, M.R. 1997. Cassava Processing. Rome: Food And Agricultural Organization Of The United Nations.
- Mc.Cabe, Warren L. 2002. Unit Operation of Chemical Engineering. Edition 4th. Mc. Grow Hill International Book Co: Singapore.
- Mc Cabe, W.L. and Smith, J.C. 1976. Unit Operation of Chemical Engineering, 3rd ed., Mc Graw Hill, Kogakusha, Ltd
- Njie, D.N, Rumsey, T, R and Singh, R, P. 1998. Thermal properties of cassava, yam and plaitain. *Journal of Food Engineering*. 37(1). P 63-76.
- Putro, M. R. 2016. Uji Kinerja Alat Pegering Mekanisme Tipe Rak Untuk Mengeringkan Stick Singkong. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Roja. A. 2009. Ubi Kayu Varietas dan Teknologi Budidaya. Sumatra Barat: Makalah Pelatihan Spesifikasi Lokaita BPTP.
- Rofi’uddin, 2012. Pemanfaatan Tepung Singkog dalam Makanan Kontinental (Udang Goreng Tepung Gapek Saus Telur Asin, Round Cassava Egg, Cassava Banana Crepe). Proyek Akhir. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sadja, S. 2000. Bahan Pangan Sumber Karbohidrat. Jakarta: Penebar Swadaya.

Tamrin. 2013. Teknik Pengeringan Buku Ajar. Lampung: Universitas Lampung.
Hal. 276.