

## 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., Widyasanti, 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.
- Ginanjari, D. W., Maâ, R., & Praptono, B. (2021). Perancangan Dan Pembuatan Alat Pengering Oven Blower Pada Proses Produksi Industri Tepung Tapioka Menggunakan Quality Function Devlopment. *eProceedings of Engineering*, 8(1).
- Grace, M.R. 1997. *Cassava Processing*. Rome: Food And Agricultural Organization Of The United Nations.
- Matz, S. A. 1972. *Cereal Technology*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- 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 platain*. Journal of Food Engineering. 37(1). P 63-76.
- Putro, M. R. 2016. *Uji Kinerja Alat Pegering Mekanisme Tipe Rak Untuk Meringankan 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 Gapplek 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.
- Tarwotjo C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tinosa, Ruben Dwika, et. al. 2012. “*Pengaruh Suhu dan Laju Alir Udara Pengereng Pada Pengeringan Karaginan Menggunakan Teknologi Spray Dryer*”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), Hal. 298-304.
- Thaib, G., G. Said., dan S. Wiratmadja. 2008. “*Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*”. *Jurnal Pangan*, Bandung.
- Thaib, Gunarif. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Petanian*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.