

DAFTAR PUSTAKA

- Atuonwu J.C. (2011). TINJAUAN PUSTAKA.
- AOAC., 1995 Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, Washington.
- Badan Standarisasi Nasional SNI Tepung Singkong. SNI 01-2997-1996
- Borde I. and Levy A., 2006, Pneumatic and Flash Drying. Taylor and Francis Group, LLC.
- Chan, H. T., JR. 1983. Handbook Of Tropical Foods. Marcel Dekker Inc., New York and Basel.
- Faridah, A. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: Berkah Prima
- Fauziah, M. 2014. *Kadin Dorong Pemerintah Populerkan Singkong*. Republika (Jakarta), 14 Mei
- Riansyah, A., A. Supriadi., R. Nopianti. 2013. "Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven." *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir*.
- Rubatzky, V. E., and M. Yamaguchi. 1995. Sayuran Dunia 1. Penerjemah : Catur Herison. Penerbit ITB, Bandung
- Sushanti G., & Sirwanti, S. (2018). Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Galung Tropika*, 7(3), 229
- Susilo, B. dan R. W. Okaryanti. 2012. Studi Sebaran Suhu Dan RH Mesin Pengering Hybrid Chip Mocaf. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13 No. 2. Agustus (88-96).
- Warji dan S. Asmara. 2010. Kinerja pengering chip ubi kayu. *Jurnal keteknikaan pertanian vol 24.No. 2. Oktober*(75-80)