

DAFTAR PUSTAKA

- Aini,N. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk – Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat PeDesaan*. Bogor: Makalah Pribadi Falsafah Sains Institut Pertanian Bogor. <https://Rudycr.com/ppp702-1pb/09145/nuraini.pdf>
- Asmawati,E. Helambang,A. 2020. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Hasil Pertanian Ubi Jalar di Desa Selotapak*. Surabaya: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Surabaya. <https://doi.org/10.37303/peduli.v4i1.142>
- Dhani,AV. 2020. *Pembuatan Tepung Ubi Ungu dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketela Qu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang*. Semarang: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD. <https://Jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/27701>
- Mardina,P. Sari,LA. Noerhayati,E. 2020. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Bahan Baku pada Pembuatan Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar Terhadap Sifat Fisika dan Kimia*. Kalimantan Selatan: Universitas Lambung Mangkurat. Jurnal Konversi. Vol. 9.
- Masrurotin,S. 2021. *Peningkatan Nilai Tambah Ubi Jalar Melalui Diversifikasi Pangan di Wilayah Balai Penyuluhan Pertanian Sempu Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Murdani. 2021. *Modul Pembelajaran Pengolahan Ubi Jalar (Ipomea Batatas Sp)*. Malang: Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan Jawa Timur.
- Purnamasari,I. Meidinariasty,A. Hadi,RN. 2019. *Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau dari Pengaruh Temperatur dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Keriting*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya. Jurnal Kinetika Vol. 10.
- Sushanti,G. 2018. *Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer*. Makasar: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Jurnal Galung Tropika. Vol. 7.