

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S, Astuti. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Plaeotus ostreatus*). *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*,19(2): 117-126.
- Dewi, N. dan Achmad Ridwan. 2012. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Modifikasi Secara Asetilasi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman*. Skripsi: Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hartuti, N., dan Asgar, A. 1995. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Tebal Irisan Terhadap Mutu Tepung Dua Kultivar Bawang Merah. *Prosiding Seminar Ilmiah Nasional Komoditas Sayuran*, pp: 617-24.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian I: Pengolahan Umbi Talas*. Bogor: SEAFASST Institut Pertanian Bogor.
- Kusuma, W.T. 2016. *Karakteristik mutu tepung labu kuning hasil pengeringan metode foam-mat drying menggunakan oven microwave*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Lisa, Maya, Lutfi, Musthofa, dan Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 270-279.
- Lubis, I.H. 2008. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*. Skripsi : Medan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Maryati, M. 2015. *Sensori Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Paramita A.H., Putri W.D. 2015. Pengaruh Tambahan Tepung Bengkuang Dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flake Talas. *Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Raichul, Fajri. 2015. *Analisis Kadar Protein Kasar dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan*. Universitas Hasanuddin.
- Rauf, R., dan Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dab Tepung Singkong. *Agritech*, 35(2): 324-330.

- Rhofita E.I. 2014. *Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda*. Skripsi: Universitas Islam Nahdatul Ulama Sunan Ampel. Surabaya.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nepianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Thichogaster pectoradis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1): 53-68.
- Sandranutha, D. 2012. *Pengaruh Waktu dan Suhu pada Pembuatan Kripik Bengkuang dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir: Semarang, Fakultas Teknik Universitas Dipenogoro.
- Soedarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyowati, R. 2004. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Menggunakan Cabinet Dryer terhadap Kadar Air, Protein dan Lemak pada Jamur Tiram Putih (*Plaurotus ostreatus*)*. Skripsi: Malang, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah.
- Taib, G., Sid, G., dan Wiraatmadja, S. 1998. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta : Mediyatama Sarana Perkasa.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.