

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, Arlianti, T. Azmi , C. 2011. *Panduan lengkap jamur*. Jakarta. Penebar Swadaya.
https://books.google.co.id/books/about/PANDUAN LENGKAP JAMUR.html?id=qpCCgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false.
- Asgar, A. d. 2013. *Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus Sp) Menggunakan Mesin Pengering Vakum* . Asgar, A., dkk. *Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus* , 379-389.
- Feriyanto, Y.E. 2014. *Macam-Macam Alat Pengering (Dryer)*.
<https://www.caesarvery.com/2014/08/macam-macam-alat-pengering-dryer.html>. Diakses pada tanggal Februari 2024.
- Hortikultura, Humas D. 2023. *Budidaya Jamur Punya Potensi Ekspor Tinggi, Permintaan Terus Meningkat*.
<https://hortikultura.pertanian.go.id/budidaya-jamur-punya-potensi-ekspor-tinggi-permintaan-terus-meningkat/>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2024.
- Iskandar, Soetyono Ch. dan Muhsin Z. 2017. *Mesin Pendingin*. Sleman: Penerbit Deepublish.
- Lisa, M. Musthofa L. Bambang S. 2015. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*”. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Muchtadi, Tien R., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bogor. Alfabeta.
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak)*. *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 99.
- Riadi, M. 2019. *Komponen dan Prinsip Kerja Refrigerasi*.
<https://www.kajianpustaka.com/2019/05/komponen-dan-prinsip-kerja-refrigerasi.html#:~:text=Refrigerasi%20adalah%20suatu%20sistem%2C%20alat,melepaskannya%20ke%20lingkungan%20yang%20lain>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2024.
- Widyatuti, N. Donowati T. Reni G. 2015. “*Pasca panen jamur tiram putih (Pleurotus sp.) dengan teknik pengeringan oven*”. 1(7), 1693-1697.
<https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010729>