

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009, Rotary Dryer, <http://www.artech.co.id>. Diakses 22 Juli 2020.
- Ardiansyah, Fibra N, Susi A. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram . Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Agrocendawan Persada. 2011. Pengaruh kadar air pada kualitas jamur tiram. Diakses, 14 September 2020. <http://Jamuraceda.Com/Tips-Memilih-Jamur-Kadar-Air.Html>>.
- Blackweel, and Wiley. 2012. Food Biochemistry and Food Processing. 2 (ed) New York.
- Bucle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyana dan B. Mucrodji. 1999. Jamur Tiram, Pembibitan, Budidaya, Analisa Usaha. Penebar Swadaya. Jakarta. 94 Halaman.
- Fatonah, K. 2000. Studi Pemanfaatan Efek Rumah Kaca Dalam Pengeringan Benih Kacang Panjang (*Vigna unguiculata*). Skripsi Jurusan Budidaya Pertanian. IPB. Bogor.
- Hambali, E., et al. 2005. Membuat Keripik Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta
- Henderson, S. M. And R. L. Perry 1976. Agricultural Processing Engineering. The AVI Publ. Co., Inc., Connecticutu, Amerika.
- Iwan, 2018. Rancangan Bangun *Mesin Rotary Dryer* Padi. Skripsi Jurusan Teknik Mesin. UNEJ. Jember
- Kalsum, U. 2011 Efektifitas pemberian air leri terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroteknologi* 4(2): 86-92.
- Nurdia, W. 2019. Evaluasi Fisikokimia Tepung Jamur Tiram Hasil Pengeringan Menggunakan *Rotary Vacuum Dryer Tipe Batch* dan *Sun Drying*. Laporan Akhir Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- S. Lia Nuraeni. 2018. “*Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terumbuk*”. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Sumoprastowo, R. M., CDA. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-buahan, dan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Jakarta.

- Sumic Z, Vakula A, Tepic A, Cakarevic J, Vitas J, Pavlic B. 2016. Modelling and Optimization Of Red Currants Vacuum Driying Process by Response Surface Methodology (RSM). *Food Chemistry*. 203: 465-475.
- Sumardi, Dadang , Rahayu, Rijanti. 2014. Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Jamur Tiram. Diakses 21 Juli 2020.
- Suryani, dan Nurhidayat. 2011. *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pangan. Universitas Jember.