

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. R. 2014. “*Pengolahan dan Pengawetan Ikan*”. Sinar Grafika Offset. Jakarta.
- Apriyantono A. 2002. “*Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan*”. <http://209.85.175.104/>. [1 Agustus 2020].
- Asgar. A, dkk. 2013. “*Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum*”. *Jurnal Holtikutura*. Vol 23 (4). Hal 388.
- Badan Pusat Statistik. 2017. “*Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*”. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. “*Standar Nasional Sale Pisang*”. Biro Pusat Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Broker, D.B., F.W. Bakker-Arkema and C.W. Hall. 1981. “*Drying Cereal Grains*”. The AVI Publishing Co. Inc. Wesport. USA.
- De Man, John M. 1997. “*Kimia Makanan*”. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dwiyani, R. 2014. “*Teknologi Pasca Panen. Buku Kerja Praktek Mahasiswa*”. Universitas Udayana. Bali.
- Erni, N., Kadirman dan Ratnawaty. 2018. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta, Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*”. Universitas Negeri Makasar. Makasar.
- Henderson, S. M., and R. L. Perry. 1976. “*Agricultural Process Engineering. 3rded*”. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut. USA.
- Histifarina, D., Rachman, dkk. 2012. “*Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Mataharu dan Mesin Pengering*”. *Agrin* Vol. 16, No.2, Oktober 2012 ISSN: 1410-0029.
- Ikhsan, M., Muhsin dan Patang. 2016. “*Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*”. Universitas Negeri Makasar. Makasa

- Kusmarsanti. 2001. *“Mempelajari Karakteristik Pengaruh Pisang Menjadi Sale Pada Alat Pengering Tipe Rak dengan Bahan Bakar LPG. Skripsi”*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marwati, Yuliani, dkk. 2017. *“Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptic Sale Pisang Kapas (Musa Comiculata). Jurnal Kimia Mulawarman”*. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Mirza, M. 1997. *“Pemanfaatan Sistem Efek Rumah Kaca Berenergi Surya Pada Pembuatan Pisang Sale Goreng”*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim. 1983. *“Teknologi Pengolahan Pisang”*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman. A.F, dkk. 2017. *“Evaluasi Pengeringan Pisang Sale (Musa Paradisiaca L.) Pada Alat Pengering Hybrid (Surya-Listrik). Jurnal Rekayasa Pertanian dan Biosistem (Vol 5 No 1)”*. Penerbit Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Rusnandi, A. 2003. *“Uji Performa Alat Pengering Heat Pump (DEHUMDIFIER) Untuk Pengeringan Pisang Sale. Skripsi”*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sediaoetama, A.J. 1986. *“Ilmu Gizi Mahasiswa dan Profesi”*. Penerbit Rakyat. Jakarta Timur.
- Sudarmadji, S.B. Haryono Suhardi. 1997. *“Analisa Bahan Makanan Pertanian”*. Yogyakarta.
- Taib dan Gunarif. 1988. *“Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian”*. Jakarta Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Thamrin, I. dan Kharisnandi Anton. 2011. *“Rancang Bangun Alat Pengering Ubi Kayu Tipe Rak Dengan Memanfaatkan Energi Surya. Proseiding Seminar Nasional AVoER ke-3”*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Wijaya, Tony. 2012. *“Cepat Menguasai SPSS”*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *“Produk Pangan Trubus Agrisana, Surabaya. Kimia Pangan dan Gizi”*. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *“Kimia Pangan dan Gizi”*. PT Gramedia Utama. Jakarta