

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Nyayu. 2015. *Rancang Bangun Alat Pengering Surya Teknologi Dual (Uji Kinerja Alat Pengering Surya Teknologi Fotovoltaik Termal Ditinjau Dari Konsumsi Energi Spesifik Pada Pengeringan Kerupuk)*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Ambarsari, I., Sarjanana, & A. Choliq. 2009. *Rekomendasi dan Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jawa Tengah
- Anastasia, Made Hany, Sri Rahayu S., Manuntun, M. 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Pada Kulit Batang Tumbuhan Gayam (Inocarpus fagiferus Fosb.)*. <https://ojs.unud.ac.id>. [11 juni 2018]
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. *Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. Jurnal Hortikultura. 16(3):245-252. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang. Bandung
- Ayu, D. C dan Sudarminto S. Y. 2014. *Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. FTP UB. Malang
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-02997-1996 Tepung Singkong*. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3751:2009 Tepung Terigu*. Jakarta
- Badrunassar, A. 2013. *Gayam (inocarpus fagifer frost.) dan Manfaatnya*. Leaflet. Balai Penelitian Teknologi Agroforestry. Jawa Barat
- Bolin, H.L. and C. C. Huxol. 1991. *Control of Minimally Processed Carrot (Daucus Carota) Surface Discolouration Caused by Abrasive On Peeling*. J. Hort. Science 56 (2): 416-418
- deMan. 1999. *Principle of Food Chemistry*. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport

- Denziana, Angrita., Indrayenti., Ferdinan F. 2014. *Corporate Financial Performance Effects Of Macro Economic Factors Against Stock Return*. www.media.neliti.com [16 Juli 2018]
- Dessuara, Chelvia Faramudita. 2014. *Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
- Desrosier, N. W. 1970. *The Technology of Food Preservation*, 3rd Edition. The Avi Publishing Company. Westport, Connecticut
- Epriliati, I. 2002. *Komposisi Kimia Biji Dan Sifat Fungsional Pati Gayam (Inocarpus Edulis Forst.)*. www.journal.ipb.ac.id. [11 Juni 2018]
- Faithfull, N T. 2002. *Methods In Agricultural Chemical Analysis*. CABI Publishing. UK
- Febri, Yansyah. 2015. *Silika Gel Dari Abu Terbang (Fly Ash) Pembangkit Listrik Tenaga Uap (PLTU) (Menentukan Waktu Optimum Untuk Mendapatkan Hasil Yang Terbaik)*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Febrianti, D., R. 2013. *Formulasi Sediaan Sabun Mandi Cair Minyak Atsiri Jeruk Purut (Citrus Hystrix Dc.) dengan Kokamidopropil Betain Sebagai Surfaktan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Fellow, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Horwood. New York
- Gaman PM dan Sherrington KB (eds). 1981. *The Science of Food*. Pergamon Press. England
- Gardjito, Theresia Fitria Kartika Sari dan Murdijati. 2005. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian 1(2): 81-85, Maret 2006
- Hamdi, Asep Saepul. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Deepublish. Yogyakarta
- Handerson, S.M. dan R.L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering. The AVI Publishing Company Incorporation*. Westport. Connecticut, USA
- Hastuti, Budi. 2016. *Pektin dan Modifikasinya Untuk Meningkatkan Karakteristik Sebagai Adsorben*. FKIP UNS. Surakarta
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia (Terjemahan) Jilid III*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Jakarta

- Hidayat, Anwar. 2013. *Uji ANOVA – One Way Anova dalam SPSS*. <https://www.statistikian.com/>. [16 Juli 2017]
- Hidayat, Tatang., F. N. Risfaheri., S. I. Kailaku. 2012. *Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman Dalam Asam Sitrat Terhadap Mutu Lada Hijau Kering*. www.ejurnal.litbang.pertanian.go.id. [11 juni 2018]
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Inc. Maryland
- Indasah, 2012. *Dampak Penambahan Chelating Agent (Asam Asetat, Asam Sitrat Dan Jeruk Nipis) Terhadap Kadar Fe, Zn dan Protein Daging Kupang Beras (Corbula faba)*. <http://jurnal.strada.ac.id>. [11 juni 2018]
- Jhon, M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third edition*. Department of Food Science, University of Guelph, Ontario. 366-372
- Kertanegara, IMF., P. K. Diah Kencana., Gede Arda. 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Produk Rebung Bambu Tabah Kering (Gigantochloa nigrociliata (Buese) Kurz)*. <https://ojs.unud.ac.id>. [11 juni 2018]
- Kusdibyo dan D. Musaddad. 2000. *Teknik Perlakuan Blansing pada Pengeringan Sayuran Wortel dan Kubis*. Laporan Penelitian T.A. 1999/2000. Balitsa Lembang
- Kurniawan, Fajar. 2009. *Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang*. <http://www.litbang.pertanian.go.id/artikel/one/236/pdf/Memproduksi%20Tepung%20dari%20Bahan%20Pisang.pdf>. [21 Juli 2018]
- Kusumawati, D. D., Bambang, S. A., dan Dimas, A. J. M. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 1 No. 1. Page: 41-48.
- Lawrence, G. H. M. 1964. *Taxonomi of Vascular Plants*. The Macmillan Company. New York
- Lestari, B., E. 2010. *Perubahan Warna Tepung Kentang Atlantik Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lestari, Dwi Marga. 2017. *Uji Kandungan Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Gayam (Inocarpus Fagiferus) Sebagai Sumber Belajar*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Lisa, Maya., Musthofa L., dan Bambang S. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaeotus ostreatus)*. <http://jkptb.ub.ac.id>. [21 Juli 2018]

- Mahardhika, Lintang Putri. 2015. *Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray Dengan Media Udara Panas Ditinjau Dari Lama Waktu Pengeringan Terhadap Energi pada Alat Heat Exchanger*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- McCord, JD dan A. Kilara. 1983. *Control Of Enzymatic Browning In Processed Mushroom* (*Agaricus bisporus*). J. Food Sci.48:1479
- Murtiningsih, Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro. Media Pustaka. Jakarta
- Mustafa, Arnida. 2015. *Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa*. <http://journal.trunojoyo.ac.id/>. [21 Juni 2018]
- Nadia, Lula. 2016. *Analisis Kadar Air Bahan Pangan*. <http://www.pustaka.ut.ac.id/>. [25 Juli 2018]
- Napitupulu, F. H. dan Putra Mora Tua. 2012. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 Kg Per-Siklus*. <https://jurnal.usu.ac.id/>. [25 Juli 2018]
- Nurani, Suprihartini., Setyo Yuwono, S. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.2 No.2, 50–58
- Nuroso, Agus. 2012. *Studi Pembuatan Tepung Pisang*. <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/download/62/67>. [14 Juli 2018]
- Pauku, RL. 2006. *Inocarpus Fagifer (Tahitian chestnut)*. Spesias Profiles For Pacific Island Agroforestry. Ver 2.1. April 2006. www.traditionaltree.org. [12 Juni 2018]
- Riyanto, I. 2006. *Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rusdan, I. H. 2017. *Analisa Kadar Air*. <https://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/>. [15 Juni 2018]
- Sastrahidayat, Ika R..2014. *Studi Introduksi Pisang Cevendish dan Hama Penyakitnya*. UB Press. Malang
- Saptoningsih dan Ajat Jatnika. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Sharma, H. C., Kiran K. S., Nadoor S., and Rodomiro O.. 2000. *Prospects for Transgenic Resistance to Insects*. Electronic J Biotechnology

- Simangunsong, D. S., Nurliana., Sulasmi., Ismail., Teuku R. F., M. Isa. 2016. *Efek Pencelupan Karkas Ayam Pedaging dalam Larutan Asam Asetat dan Asam Sitrat Terhadap Penurunan Kadar Protein*. www.jurnal.unsyiah.ac.id. [12 Juni 2018]
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Gramedia. Jakarta
- Sudarmadji S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suhardi. 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Air dan Penanganan Limbah*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Sumbono, Aung. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish. Yogyakarta
- Suprapti, Lies. 2004. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta. Surabaya
- Wardoyo, Sayid Agung. 1987. *Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit, Asam Sitrat dan Bahan Pengisi terhadap Mutu Tepung Konsentrat Pisang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Wawo, Albert Husein. 2010. *Studi Persebaran dan Pemanfaatan Gayam [*Inocarpus fagifer* (Parkinson ex Zollinger) Fosberg] di Daerah Istimewa Yogyakarta*. <https://rin.lipi.go.id/>. [11 juni 2018]
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, Astrid. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Ketebalan 0,3 mm, 0,5 mm, Dan 0,7 mm*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung
- Zahiroh, Kholishotuz. 2016. *Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Biji Gayam pada Lama Perendaman dan Metode Pengeringan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta