

DAFTAR PUSTAKA

- Aman, W., Subarna, M. Arfah, D. Syah, dan A.I. Budiwati. 1992. *Pengeringan dalam Petunjuk Laboratorium Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan* hlm. 177- 194. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Diakses pada hari Rabu, 16 Januari 2019 pukul 13.50 WIB.
- Rkenna, B. 1974. *Drying Cereal Grains*. The Publishing Company Inc. Connecticut.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. 259. Elsevier Inc. New York.
- Borde, I. Levy, A. 2006. *Pneumatic and Flash Drying*. Tylor & Francis Group, LCC.
- Brooker, D. B. 1974. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. The AVI Publishing Company, Inc. USA New York.
- Christina, H. 2011. *Pengaruh Subtisasi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Tiwul Sukun Instan sebagai Salah Satu Kudapan Nusantara*. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik UNNES. Semarang.
- Darjanto dan Murjiati, 1980. *Khasiat, Racun dan Masakan Ketela Pohon*. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Djuwardi, Anto. 2009. *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Grasindo. Yogyakarta.
- Earle, R., L. 1969. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Sapta Hudaya. Bandung.
- Effendi, S., 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Fuadi, M. 2017. *Pengaruh Kecepatan Putaran Disintegrator dan Laju Pengumpanan Bahan Terhadap Kualitas Fisik Sukun Hasil Pengeringan Menggunakan Flash Dryer dengan Modifikasi Posisi Feeder*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Greenwood, C.T dan D.N. Munro. 1979. *Carbohydrates. In Effects of Heat on Foodstuffs*. Applied Sciences Publisher Ltd., London.
- Hardoko, Hendarto L, & Sirgear, T.M. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batata L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan*

Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XXI No. 1 Tahun 2010.

Henderson, S.M. 1961. *Feed Grinding Studies. Basic Observations and Challenges on Grinding Procedure. Journal of Agricultural Engineering* 42: 350-352, 364.

Hendrasty, H.K. 2007. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Hidayat N, Nurika I, Purwaningsih I, Eva NW. 2012. *A Study of Consumers Acceptance Instan Tiwul and Its Financial Analysis*. J Agric Food Tech. 2 (12):178-183.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kusumanegara AI, Jamhari, Erwanto Y. 2012. *Kualitas Fisik, Sensoris, dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda*. Buletin Peternakan Februari 2012; 36:1: 19-24: Yogyakarta.

Mustaufik dan Dwiyanti. 2007. *Rekayasa Pembuatan Gula Semut yang Diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen*. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian UNSOED. Purwokerto.

Silvi, F dan Christina L Silvi. 1999. *Colour Change in Thermally Processed Cupuacu (Theobroma grandiflorum)*. Purce: Critical Times and Kinetics Modeling. International Journal of Food Science and Technology.

Strumillo, Czeslaw and Tadeusz Kudra. 1986. *Drying: Principles, Application and Design*. Vol. 3. Gordon and Breach Science Publishers. Switzerland.

Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. J Litbang Pertanian. 23 (4):145-151.

Sudarmanto, Marseno, D. W., Santosa U., Tranggono Gardjito M. 2000. *Kimia Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sugiyono. 2004. *Kimia Pangan*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

Suyitno. 1998. *Pengujian Sifat Fisik Hasil Pertanian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Taib, Said dan Wiraatmadja, S. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkaya. Jakarta.

Thamrin, I. 2011. *Rancang Bangun Alat Pengering Ubi Kayu Tipe Rak dengan Memanfaatkan Energi Surya*. Jurnal Teknik Mesin Universitas Sriwijaya, Vol.2 No 3:53-54.

- Treybal, R.E. 1985. *Mass Transfer Operations*, 3 ed., pp. 655- 716. McGraw Hill International Book Company. Tokyo.
- Wijayanti, D. E. 2016. *Efisiensi Agroindustri Gula Semut di Kecamatan Kokap Kabupaten Kulonprogo Yogyakarta*. Tesis Program Pascasarjana Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.