

DAFTAR PUSTAKA

- Ajala. 2014. *Evaluation Drying Temperature on Proximate, Thermal, and Physical Properties of Cocoyam Flour*. Global Journal of Engineering, Design, and Technology. Vol 3(4) hal 15
- Ali, AA. 1996. *Mempelajari Pengaruh Sulfurisasi dan Suhu Pengerian Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Talas Lampung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2016. *Buku Putih Aptindo*. <http://www.aptindo.or.id/2016/10/28/buku-putih-aptindo>. Diakses 7 Januari 2018 pukul 08.52 WIB
- Ayuni, D. *Pengaruh Suhu Udara dan Ukuran Bahan Terhadap Kualitas Fisik Sukun Hasil Pengerian menggunakan Flash Dryer*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Barr. 1976. Drying. Dalam : Radley, J.A. *Starch Production Technology*, hal 71-89. Applied Science Publisher LTD. London
- Barr, D.J. dan Baker, C.G.J. 1997. Specialized Drying System. *Dalam : Baker, C.G.J. Industrial Drying Foods*, hal 179-193. Blackie Academic and professional. New York
- BBPP (Balai Besar Pelatihan Pertanian) Lembang. 2018. *Membuat Tepung Talas dan Alternatif Pemanfaatannya*. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/723-membuat-tepung-talas-dan-alternativ-pemanfaatnya>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2018.
- Bradbury, J.H. dan Nixon, R.W. 1998. *The Acridity of Raphides from The Edible Aroids*. Journal of The Science Food and Agriculture 76 : 608 – 616
- Brooker, D.B. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. An avi Book Van Nostrand Reinhold. New York
- Budijanto, S. 2009. Dukungan Iptek Bahan Pangan pada Pengembangan Tepung Lokal. Artikel Pangan Edisi 54/XVIII/April/2009. Jakarta
- Chakraverty, A. dan De, D.S. 1981. *Postharvest Technology*. Oxford & IBH Publishing Co., New Delhi
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta. 57pp.

- Earle, R.L. 1983. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamen Press, New York.
- FAO. 2003. *FAO Statistical (FAOSTAT) database*. <http://ww.apps1.fao.org>.
Diakses pada 15 Maret 2018 pukul 14.20 WIB
- Frosterud, D., Wahlberg, M., Sloth J., Themens, M. 2011. *Selected Drying Technologies and Particle Engineering for the Future Biorefinery*. NWBC. Stockholm
- Fyhr, C dan Rasmuson A. 1997. *Some Aspects of the Modelling of Wood Chips Drying in Superheated Steam*. *International Journal Heat Mass Transfer* vol.40 No. 12 hal 2825-2842
- Gea, 2018. *Ring Dryers*. <https://www.gea.com/en/products/ring-dryer-product.jsp>.
Diakses pada 12 April 2018 pukul 13.46.
- Gursoy, S. dan E. Guzel. 2010. *Determination of Physical Properties of Some Agricultural Grains*. *Research Jurnal of Applied Science, Engineering and Technology* 2(5): 492-498
- Iwuoha, C.I. dan Kalu, F.A. 1995. *Calcium Oxalate and Physico-Chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing*. *Food Chemistry* 54 : 61 – 66.
- Jading, A. 2018. *Pengembangan Proses Recirculated dan Mesin Pneumatic Conveying Dryer untuk Pengeringan Bahan Bahan Tepung secara Mekanis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Jitunews. 2015. *Melirik Potensi Usaha Pembuatan Tepung Beneng*. <http://ww.jitunews.com/read/27865/melirik-potensi-usaha-pembuatan-tepung-beneng>. Diakses pada 20 Maret 2018 pukul 21.38 WIB
- Kay, DE. 1973. *Roots Crop*. The Tropical Products Institute Foreign and Common Wealth Office. London
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Peter Klappa and Ventus Publishing. New York
- Lee, W. 1999. *Taro*. Dalam Heidegger, A. (ed). 1999. *Tropical Root Crops*. Southern Illinois University, Illionis.
- Marliana, E. 2011. *Karakteristik dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten*. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor
- Matthews, P., 2004. *Genetic diversity in taro, and the preservation of culinary knowledge*. *Ethnobotany Journal* 2 (1547), 55–77

- Muchtadi, TR, dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. Bogor.
- Mujumdar, A.S. 1997. *Drying Fundamental in Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Professional. New York
- Muttakin, S. Muharfiza, S. Lestari . 2015. *Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Banten Melalui Perendaman Dalam Air Garam*. Prosiding. Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia (1): 1707-1710
- Nur, M. 1986. *Tanaman Talas (colocasia dan beberapa Genus yang lain)*. Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Nugraha, B. Nugroho, W.K.J dan Bintoro N. 2012. *Pengaruh Laju Aliran Udara dan Suhu selama Pengeringan Kelapa Parut Kering Secara Pneumatic*. Prosiding. Seminar Nasional PERTETA. Malang, Jawa Timur. 30 November-2 Desember: 116-128
- Nugraho, J., Primawati dan Bintoro, N. 2012. *Proses Pengeringan Singkong Parut dengan Menggunakan Pneumatic Dryer*. Prosiding. Peran Teknik Pertanian dalam Pembangunan Industri Pertanian Berkelanjutan Berbasis Kearifan Lokal. Bali, 13-14 Juli : 105-112
- Onwueme, IC. 1978. *The Tropical Tubers Crops, Yams, Cassava, Sweet Potato, and Cooyams*. John Willey dan Chisester, New York
- Parkinson, S. 1984. *The Contribution of Aroid in the Nutrition of Peoples in South*. The International Society for Tropical Root Crops. Oweri.
- Pelegrina, A.H. dan Crapiste. 2001. *Modelling The Pneumatic Drying of Food Particles*. *Journal of Food Engineering* (48): 301-310
- Prvulovic, S. 2007. *Convection Drying in the Food Industry*. *Agricultural Engineering International : The CIGR Ejournal* (9): 1-13
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan amilase Terhadap Patinya. Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Roberts, J.S, David R.K, Olga P.Z. 2008. *Drying kinetics of grape seeds*. *Journal of Food Engineering*. Vol 89, hal 460-465
- Smith, D. S. 1997. *Processing Vegetables Science and Technology*. Tecnonic Publishing Company Inc., London

- Soesarsono, Wijandi. 1976. *Penelitian penanganan dan pengamanan hasil palawija dan hortikultura di tingkat pedesaan*. Laporan simposium pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 23-24p.
- Strumilo, C. dan Kudra, T. 1986. *Drying: Principles, Applications and Design*. Gardon and Breach Science Publisher. New York
- Suherman. 2015. Eksperimental Study on Drying Kinetics of Cassava Starch in a Pneumatic Drying System. *Prosiding*. International Conference of Chemical and Material Engineering (ICCME) AIP Conference. Semarang, 29-30 September: 1-6
- Suismono. 2005. *Model Agroindustri Tepung Kasava Berbasis Kemitraan*. Prosiding Lokakarya Nasional Pengembangan Pertanian Lahan Kering. p578 – 588.
- Thorpe, G.R. 1975. *Pneumatic Conveying Driers*. Chemical Industri Development. Incorporating CP&E. 13-19
- Tolmac. 2010. Effect of Heat Transfer on Convection dryer with Pneumatic Transport of Material. *EME Transactions* 36(1): 45-49
- USDA (US. Departmen of Agriculture). 2017. *Global Agricultural Information Network : Indonesia Grain and Feed Update July 2017*. Indonesia Foreign Agricultural Service
- Wahyudi, D. 2010. *Pengaruh Suhu Perendaman terhadap Kandungan Oksalat dalam Talas pada Proses Pembuatan Tepung Talas*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Wasono, M.S.E dan S. S. Yuwono. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius*
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.