

- 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
- Apriani, R.N., Karakteristik Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas, No. 1 Volume 1, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, 2011.
- Apriantono, Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan, <http://kharisma.com>, 2002
- Atkins, P. W., 1999, Kimia Fisika, (diterjemahkan oleh : Kartahadiprojo Irma I), edisi ke-2, Erlangga, Jakarta.
- Bappenas. 2013. Proyeksi Penduduk Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta-Indonesia.
- Brooker, D.B. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. An avi Book Van Nostrand Reinhold. New York
- Budiyanto S. 2009. Dukungan iptek bahan pangan pada pengembangan tepung lokal. Buletin Pangan 54 (18), 55-67.
- Budijanto, S. 2009. Dukungan Iptek Bahan Pangan pada Pengembangan Tepung Lokal. Artikel Pangan Edisi 54/XVIII/April/2009. Jakarta
- Bukabi-Deptan, Umbi-umbian, Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Departemen Pertanian, 2009.
- Ermayuli, Hanung Ismono, Sri Setyani. 2011. Analisis Teknik dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Berbagai Proses Pembuatan Keripik Talas di

Kabupaten Lampung Barat. J. Teknologi dan Industri Hasil Pertanian: 16 (1): 82-90.

Hartati, N.S, & Prana, T.K. (2003). Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas. Jurnal Natur Indonesia, 6(1), 29-33.

Henderson, M. S. dan R. L. Perry. 1955. Agricultural Process Engineering. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Holdsworth, S. Donald and Ricardo Simpson. 2012. Thermal Processing of Packaged Foods. Springer International Publishing Switzerland.

Howell John R and Buckius Richard O. 1987. Fundamentals of Engineering Thermodynamics. New York: McGraw-Hill

Hunterlab, 2008. Colorimeters versus spectrophotometers. Virginia: Technical Services Department Hunter Associates Laboratory, Inc.

Kementan. 2016. Outlook Komoditas Padi. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.

Koswara, Sutrisno. 2013. TEKNOLOGI PENGOLAHAN UMBI-UMBIAN Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas. IPB

Kurdi W. 2002. Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas. [Skripsi]. IPB, Bogor.

Lestari, J. 2014. Kajian tentang Kadar Katekin Tanaman Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) Ditinjau dari Aspek Ketinggian Tempat dan Genetik. Skripsi. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 47 hal.

- Lubis, Ikhwan Hafiz. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pendingeran terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi tidak diterbitkan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara. (on line), (<http://repository.usu.ac.id>, diakses 11 Februari 2019).
- Marliana, E. 2011. Karakteristik dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor
- Mirica, Katherine A. Mirica, Scott T. Phillips, Charles R.M., and George M. Whiteside. 2010. Magnetic Levitation in the Analysis of Foods and Water. *J. Agric. Food Chem.* 58. 6565–6569.
- Mujumdar, A.S. 1997. *Drying Fundamental in Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Professional. New York
- Pelegrina, A.H. dan Crapiste, G.H. (2001). Modelling the pneumatic drying of food particles. *Journal Food Engineering* 93(2): 151-161.
- Rafika, T, N. Nurjanah, dan L. Hidayati. 2012. Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 35(2): 213-222.
- Rauf R., Sarbini D., Rahmatika N. A., 2015, Penentuan Jumlah Air yang Berbeda Terhadap Sifat Viskoelastisitas Adonan yang Terbuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong, Laporan Penelitian Reguler Kompetitif, LPPM UMS, Surakarta.
- Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan.* 7(2) :18– 29.

- Sarpina, Syukur dan I.M.J. Mejaya. 2007. Kajian pengembangan teknologi pengolahan sagu lempeng skala rumah tangga di kota Tidore kepulauan. *Jurnal Cannarium*, 5 : 22-32.
- Simmonds, W.H.C., G.T. Ward, and Ewen McEwen.1953. The Drying of wheat grain. Part I: The Mechanism of Drying. *Transactions of the Institution of Chemical Engineers*.
- Siregar, RJH. (2011). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung talas dan karboksimetil selulosa (CMC) terhadap mutu roti tawar. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2002. Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zubaidah, 2011. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta