

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2009. *Pengolahan Umbi Non Konvensional (Ganyong, Garut, Gadung, Gembili, dan Uwi)*. eBookPangan.com
- ARSO. 2012. *Dried Cassava Chips Specification*. ARS 839 : 2012 (E). The African Organisation for Standardisation.
- ARSO¹. 2012. *Yams Specification*. WD – ARS 825 : 2012 (E). The African Organisation for Standardisation.
- Baltacioglu, C. Esin, A. 2013. *Crisp Production from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) and investigation of Quality Parameters*. Academic Food Journal, 11 (2) (2013), 14 – 20.
- Caparino, O. A., et. al. 2012. *Effect of Drying Methods on the Physical Properties and Microstructures of Mango (Philippine ‘Carabao’ var.) Powder*. Journal of Food Engineering, 111 (2012) 135 – 148. Elsevier, Ltd.
- Christianto, B. 2008. *Drying Process of Herbal Medicine (Tapel) Using Microwave and Pre-Treatment With Blower*. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Francis, F. J. 2005. *Engineering Properties of Foods 3th ed. : Colorimetric Properties of Foods*. CRC Press, Taylor & Francis Group : Boca Raton.
- Haryono, S. Algifari. 2011. *Modul Praktikum Statistika dengan MS Excel dan SPSS*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Yayasan Keluarga Pahlawan Negara, Yogyakarta.
- Herlina, dkk. 2013. *Potensi Hipolipidemik Polisakarida Larut Air Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) pada Tikus Hiperlipidemia*. Jurnal Agritech, Vol. 33, No. 1, Februari 2013.
- Hidayat, A. M. 2013. *Pengenalan Gembili (*Dioscorea esculenta*)*. (Online, diakses 8 Agustus 2015, pukul 10.00 WIB). Dalam www.anakagronomy.com/2013/04/pengenalan-gembili-dioscorea-esculenta.html.
- Hsu, C. L., et. al. 2003. *Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flour as Affected by Different Drying Methods*. Journal of Food Chemistry, Oktober 2003, Vol. 83 (1) : 85 – 92. Elsevier, Ltd.

- Impaprasert, R., et. al. 2014. *A New Drying Approach to Enhance Quality of Konjac Glucomannan Extracted from Amorphophallus muelleri*. Drying Technology : An Internatinal Journal, 327 : 851 – 860, 2014. Taylor & Francis Group, LLC.
- Irawan, A. 2011. *Modul Laboratorium : Pengeringan*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Kaur, N. Gupta, A. K. 2002. *Application of Inulin and Oligofructose in Health Nutrition*. Biosci Journal, 7 : 703 – 714.
- Kinssly, A. R. P., et. al. 2006. *Moisture Dependent Physical Properties of Dried Pomegranate Seeds (Anardana)*. Journal of Food Engineering, 75 (2006) 492 – 496. Elsevier, Ltd.
- Kusumawati, D. D., dkk. 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, Oktober 2012. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret.
- Lisa, M., dkk. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Jamur Tiram Putih (*Plaerotus astreatus*)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, Vol. 3 No. 3, Oktober 2015, 270 – 279.
- Napitupulu, F. H. Putra, M. T. 2012. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg per-siklus*. Jurnal Dinamis, Vol. II No. 10, Januari 2012. Departemen Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara.
- Nastiti, M. A., dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($Na_2S_2O_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Vol. 2 No. 2, Agustus 2014.
- Opara, L. U. 2003. *Yams ; Post Harvest Operation*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Prabowo, A. Y., dkk. 2014. *Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 3 p. 129 – 135, Juli 2014. Jurusan Teknik Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya : Malang.
- Rahayoe, S., dkk. 2007. *Kajian Kinetika Pengaruh Kadar Air dan Perajangan Terhadap Laju Distilasi Minyak Atsiri*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian : Yogyakarta.

- Rahman, M. S. 2005. *Engineering Properties of Foods 3th ed. : Mass Volume Area Related Properties of Foods*. CRC Press, Taylor & Francis Group : Boca Raton.
- Renate, D., dkk. 2014. *Model Kinetika Degradasi Capcaisin Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan*. Jurnal Agritech, Vol. 34 No. 3, Agustus 2014.
- Richana, N. Sunarti, T. C. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Umbi Gembili*. Jurnal Pascapanen, 1 (1) 2004 : 29 – 37.
- Sablani, S. S. Mujumdar, A. S. 2006. *Handbook of Industrial Drying 3th ed. : Drying of Potato, Sweet Potato, and Other Roots*. Taylor & Francis Group, LLC.
- Singh, P. 2001. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press : New Jersey.
- Soesanto, L. 2006. *Penyakit pascapanen : Sebuah Pengantar*. Kanisius : Yogyakarta.
- Sokhansanj, S. Jayas, D. S. 2006. *Handbook of Industrial Drying 3th ed. : Drying of Fruitstuffs*. Taylor & Francis Group, LLC.
- USDA. 2015. *Classification for Kingdom Plantae Down to Variety D. e. (Lour.) Burkill var. esculenta*. (Online, diakses 8 Agustus 2015, pukul 09.30 WIB). Dalam plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=DIESE.
- Winarti, S., dkk. 2011. *Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*)*. Jurnal Agritech, Vol. 31 No. 4, November 2011.