

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, M.O., A. Rachim, Suismono, dan D.S. Damardjati. 1992. Penelitian Pola Pengembangan Agroindustri Tepung Ubi Kayu untuk Menunjang Industri Kecil di Pedesaan Provinsi Lampung. Puslitbangtan. Bogor.
- Borde, I. Levy, A. 2006. *Pneumatic and Flash Drying*. Tylor & Francis Group, LCC.
- Bowta, Syam'un Pratama. 2013. Analisis Proses Pengeringan Parutan Ketela Pohon dengan Menggunakan *Flash Dryer* yang Dilengkapi dengan *Spinner horizontal* pada Bagian Pengumpanan. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fahmi, Muhammad. 2016. Nilai Rendemen. <http://fahmied.co.id/2016/01/menghitungnilai-rendemen.html>. Diakses secara online pada tanggal 20 Juni 2021 pukul 18.30 WIB.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fuadi, Miraj. 2017. Pengaruh Kecepatan Putaran Disintegrator dan Laju Pengumpanan Bahan Terhadap Kualitas Fisik Sukun (*Artocarpus altilis*) Hasil Pengeringan Menggunakan *Flash Dryer* dengan Modifikasi Posisi *Feeder*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ginting, Erliana. 2002. Teknologi Penanganan Pascapanen Dan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Produk Antara Untuk Mendukung Agroindustri. *Buletin Palawija* No.4: 67 - 83.
- Hakim, Arif Lukman, Iwan Taruna dan Sutarsi. 2014. *Kualitas Fisik Tepung Sukun Hasil Pengeringan Dengan Oven Microwave*. Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian. Volume 1, Nomor 1, September 2014, hal 1-5
- Herman, Ely. 2011. *Uji Kinerja Rotary Dryer Yang Dilengkapi Dcs Untuk Pengeringan Biji Kacang Hijau*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang.
- Imami, Y.N.A., 2018. Desain dan Pembuatan Alat Pengering Bibit Kacang Panjang tipe Tray Dryer yang Ergonomis dengan Mobilitas Tinggi. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Irawan, Y. 2019. Studi Eksperimen *Flash Dryer* Pengaruh Variasi Ketinggian *Cyclone Separator* dan Debit Udara Terhadap Hasil Pengeringan Tapiokadengan Massa 2 Kg. Skripsi. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Koswara, S. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Diakses dari <http://www.eBookPangan.com> pada Hari Jumat, 25 Juni 2021 pukul 20.51 WIB.
- Lentner, M. and T. Bishop. 1986. *Experimental Design and Analysis*. Valey Book Company. Blacksburg
- Leön, K., Mery, D. and Pedreschi, F. 2005. *Color Measurement in L\*a\*b\* Units Form RGB Digital Images*. Journal of Food Engineering Vol. I, Page 1-23.

- Lidiasari, E, Merynda Indriyani Syafutri, dan Friska Syaiful. 2006. *Pengaruh Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda.
- Melati, D.R., 2014. Pemanenan dan Penanganan Pasca Panen Tanaman Singkong (*Manihot utilissima*) dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Jurusan Agroekoteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten.
- Mujumdar, A. S dan Menon, A. S. 1995. "Drying of Solids: Principles, Classification, and Selection of Dryers". Di dalam Mujumdar, S. A (ed). 1995. Handbook of Industrial Drying. Vol 1. Marcel Dekker Inc., New York.
- Muzakkir, Irvan. 2017. *Penerapan Metode TOPSIS untuk Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Keluarga Miskin pada Desa Panca Karsa II*. Jurnal ILKOM. 9 (3): 2548-7779.
- Napitupulu, Farel H., Putra, M. T., 2012. Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus. Jurnal Dinamis. 2 (10): 02116-7492
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang University Press. Semarang.
- Sagala, E. dan Suwanto. 2017. Manajemen Panen dan Pasca Panen Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) untuk Bahan Baku Industri Tapioka di Lampung. Buletin Agrohorti No.5(3): 400 – 409.
- Sari, S.S., 2012. Mengenal Metode Pengeringan Dalam Bidang Farmasi. Skripsi. Jurusan Farmasi FKIK Universitas Jendral Soedirman.
- Singh, R. Paul, dan Dennis R. Heldman, 2014. Introduction to Food Engineering. Fifth Edit ed. Introduction to Food Engineering. London: Academic Press
- Siti, Zulaekah. 2002. *Ilmu Bahan Makanan I*. Fakultas Ilmu Kesehatan: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- SNI. 1996. Tepung Singkong. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sulaiman, Y. 2007. Manajemen Pemanenan Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* jacq.) dan Aspek Taksasi Produksi di PT. Sentosa Mulia Bahagia, Musi Bayuasin, Sumatera Selatan. Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widowati dan Wargiono. 2016. *Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubi Kayu*. Diakses dari <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id> pada Hari Jumat, 25 Juni 2021 pukul 21.54 WIB.
- Yusuf, S., 2017. Analisa Pengeringan Ubi Kayu dengan Multipurpose Rotary Machine. Skripsi. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Zarkasie, I.N., Wuwuh, W.P., Setiyo, G., Hakun, W. A., 2017. *Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun*. Jurnal Teknik ITS. 6 (2): 2337-3520.