

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2013. Penentuan Bilangan Asam Pada Minyak Lemak (online). Available.<http://organiksmakma3b30.blogspot.com/2013/03/penentuan:bilangan-asam-pada-minyaklemak.html>. ( 22 Mei 2019).
- Budidaya Jamur Tiram Al-Barokah. 2021. Bukit Sangkal. Palembang.
- Cahyana YA, Muchrodji, M. Bakrun. (1999). Jamur Tiram: Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha Jakarta : Pustakakarya Grafikatama.
- Chang and Miles, 1989, Edible Mushroom and Their Cultivation, CRC Press, Florida.
- Daud, dkk. 2019. Jurnal Teknik Energi Vol. 9 No 1 November 2019 ISSN 2089-2527.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Firdaus, dkk, 2016. Proses Perpindahan Panas. Universitas Jenderal Achmad Yani. Cimahi,
- Geankoplis, C.J.1983. Transport Processes and Unit Operations 3rd Edition. Prentice-Hall International Inc.New York.
- Ketaren S. 2000. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta UI Press; 1986. LabuzaTP. *An Up On Continued Efforts Innuder standing Practical Strategies For Determining And Testing The Shelf Life Of Food Product. USA : Department Of Food Science.*
- Kompas. 2019. Minyak Goreng. Kompas tersedia pada internet, diakses pada Tahun 2019.
- Latief, Abdul. 2012. Pengaruh Waktu Penggorengan Vakum Terhadap Kandungan Kadar Air Dan Organoleptik Keripik Ubi Cilembu. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- S. Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UI-Press.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2602-1992. Syarat Mutu Keripik Jamur Tiram. Jakarta.

- Sumarsih, Sri. 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nugraha, Tatang. 2013. Buku Panduan Budidaya Jamur Tiram. CV. Rama Widya; Bandung hal: 125.
- Tiwan, dkk. 2013. Rancang Bangun Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Frying Machine) bagi Industri Kecil Pedesaan Korban Erupsi Gunung Merapi. Fakultas Pendidikan Teknik Mesin Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.