

## DAFTAR PUSTAKA

- Argo DB, dkk. 2015. Mesin Penggorengan Hampa Sistem Swing dan Penerapannya Pada Industri Keripik Buah. <http://www.Dikti.org/p3m/abstrak/ristek/>. Diakses pada tanggal 15 Maret 2021.
- Asegab, Maud. 2011. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jamur Kuping*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Daud, K., Eva F., dan Baharuddin H. 2019. *Analisis Kalsium (Ca), Magnesium (Mg), Natrium (Na) dan Posforus (P) dalam Daun beluntas*. J. Akademika Kim, 8(1), 16-22
- Estiasih, T. 2010. *Problematika Industri Makanan Ringan (Industri Aneka Makanan Keripik)*. Jakarta: Bumi Aksara. 357 hal.
- Firdaus, A. 2016. *Perancangan dan Analisa Alat Pengering Ikan dengan Memanfaatkan Energi Briket Batubara*. Jurnal Teknik Mesin Mercu Buana, 05(4), 128-136.
- Geankoplis, C.J., 1983, “*Transport Processes and Unit Operations*”, 3<sup>rd</sup> ed., Prentice-Hall International Inc., New York.
- Herlina, Ninuk, dkk. 2010. *Kajian Macam Media Tumbuh Terhadap Hasil Jamur Merang (Volvariella volvacea)*. Jurnal Ilmu Hayati, Volume 22, No.8, Halaman 51-57. Malang: Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Hidayat, N. 2008. *Fermentasi Tempe*. <http://ptp2007.files.wordpress.com/2008/03/fermentasi-tempe.pdf>. (Diakses pada tanggal 15 Maret 2021)
- Ketaren S.1998. Minyak dan Lemak Pangan.jakarta UI Press; 1986. LabuzaTP. *An Up On Continued Efforts Innude rstanding Practical Strategies For Determining And Testing The Shelf Life Of Food Product. USA : Department Of Food Science.*
- Muchtadi, D. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian Nabati*. Skripsi. Departemen Teknik Hasil Pertanian. Fatemeta IPB, Bogor.
- Septiana, F., dkk. 2009. Vacuum Frying. Jurnal pdf. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sulistiyawati, N.A., 2015. Rancang Bangun Alat Penggorengan Vakum (Tinjauan Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Kadar Air dan Organoleptik Keripik

Jamur Tiram)' laporan akhir. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

- Sumarni. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. Jurnal Inovasi Pertanian, Volume 4, No. 2 Halaman 124-130.
- Sumarsih, Sri. 2010. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprana, YA. 2012. Pembuatan Keripik Pepaya Menggunakan Metode Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Tipe Vacuum Pump. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, 4(1): 116-121.
- Suprapti S. 2000. *Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram pada Media Serbuk gergaji*. Bogor: Pusat Penelitian Hasil HUtan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan dan Perkebunan.
- Tatang Nugraha. 2013. *Buku Panduan Budidaya Jamur Tiram*. CV. Rama Widya; Bandung 125 hal.
- Wiardani, Isnaeni. 2010. *Budidaya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.