

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Revisi*. Bandung: Alfabeta
- Amanto, B. S., Manuhara, G. J., dan Putri, R. R. 2015. *Kinetika Pengeringan Chips Sukun (Artocarpus communis) dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi dengan Asam Laktat Menggunakan Cabinet Dryer*. *Teknologi Hasil Pertanian*, VIII (1), hlm. 46-50.
- Ardianto, Jamalludin, Wijaya, M. 2017. *Perubahan Kadar Air Ubi Kayu selama Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet*. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 112-116.
- Ariyanto, B. 2018. Rancang Bangun dan Pengujian *Rotary Dryer* IDF (*Induced Draft Fan*) Variasi Putaran dengan Massa 1 kg dan 1,5 kg. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2019. *Rencana Strategis Badan Ketahanan Pangan Tahun 2015-2019 Revisi 2*. Kementerian Pertanian.
- Bogasari. 2018. *Seputar tentang Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>, diunduh pada 25 Februari 2019.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. *FoodReview Indonesia* [online], 23 Februari 2013. Available at: <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/> [Accessed 22 Juli 2019].
- Kaur, B. P., Sharanagat, V. S., dan Nema, P. K. 2015. *Drying Technologies for Foods: Fundamentals & Applications*. New Delhi: New India Publishing Agency.
- Nuraeni, L. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Terubuk. *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Geankoplis, C. J. 1993. *Transfer Processes and Unit Operations* 3rd Edition. New Jersey: Prentice-Hall International. Inc.
- Loebis, E. H., Pohan, H. G., Meutia, Y. R., Wirawan, I., dan Novitasari, N. 2013. *Implementasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat untuk "Scale Up" Produksi Tepung Mocaf*. *Warta IHP*, 30 (2), hlm. 31-33.
- McCabe, W. L. 1993. *Unit Operations of Chemical Engineering*. 5th Edition. Singapore: McGraw-Hill.
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(4): 1–4.
- Nusa, M. I., Suarti, B., Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung MOCAF melalui penambahan Starter dan lama fermentasi (Modified Cassava Flour)*. *Agrium*, 17 (3), hlm. 210-211.

- Perry, R. H. 1997. *Chemical Engineering Handbook* 7th Edition. New York: McGraw-Hill Company.
- Putra, R. N., Suprayogi, dan Ajiwiguna T. A. 2017. *Pengaruh Temperatur dan Kecepatan Udara pada Proses Pengeringan*. E-proceeding of engineering, 4 (3), hlm. 3923.
- Rahayu, T. 2018. *Prototipe Pengering Biji Kopi Rotary: Menentukan Laju Pengeringan Biji Kopi pada Alat Pengering Tipe Rotary*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Rusdiana, S. 2017. Pertumbuhan Ekonomi dan Kebutuhan Pangan di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Nasional*. Volume 6: hlm 13.
- Santri, N. 2006. *Uji Kinerja dan Modifikasi Alat Pengering (Rotary Dryer) pada Pengeringan Sawut Ubi Jalur (Ipomoea batatas L.) di Unit Pengolahan Badan Usaha Milik Petani (BUMP)Cibungbulang*. Skripsi. Bogor: Intitut Pertanian Bogor.
- Sajida, G. N., dan Kusmawardhani, M. 2012. Studi Pengaruh Kinerja Alat *Pre Dryer* 236 KJ terhadap *Moisture Prill Ammonium Nitrat* di PT Multi Nitrotama Kimia. Tugas Akhir. Bandung: Politeknik Negeri Bandung.
- Septevani, A. A., Sondari, D., dan Gozali, M. 2012. *Pengaruh Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drying) dalam Mikroenkapsulasi Asiaticoside dan Ekstrak Jahe*. Indonesian Journal of Materials Science, 14 (4), 248-252.
- Seveline. 2017. *Kajian Pustaka Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drying) untuk Pengawetan dan Produksi Probiotik*. Agroindustri Halal, 3 (1), 80-84.
- Siboro, R., 2016. Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) melalui Perendaman Ubi Kayu dengan NaHCO_3 . Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Subagyo, A. 2009. Mencari ikon pergerakan nasionalisme pangan Indonesia. *Pangan XVIII* (56): 59–66.
- Subagio, A., Ruriani, E., Nafi, A., dan Yulianti, L. D. 2013. *Identifikasi Potensi Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur*. *Pangan*, 22 (3), hlm. 230.
- Sugiyono. 1989. *Pengantar Teknologi Makanan & Minuman*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- Sulaiman, A. A. 2018. Peningkatan Akses Pangan Beragam untuk Percepatan Penurunan Stunting. *Seminar Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi XI*. Jakarta: 3 Juli.
- Sumarno. 2016. *Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Susanto, N. E. 2011. *Pengaruh Tekanan Udara terhadap Laju Perubahan Massa pada Proses Pengeringan dengan Metode Temperatur Rendah (Low Temperature Drying)*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Treybal, R. E. 1981. Mass-Transfer Operations. 3rd Edition. Singapore: McGraw-Hill.
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Yanuarti, A. R., dan Afsari, M. D. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.