



DAFTAR PUSTAKA

- Ayunafitri, 2019, *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Tiwul Instan Protein Tinggi Bersubstitusi Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.)*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian: Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Jember, Jember.
- Banwatt dan George, 1981, *Basic Food Microbiology*, Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Fellows, P 1990, *Food Processing Technology Principles and Practice*, New York: Ellis Horwood.
- Hasan, V dan Astuti, S 2012, *Kajian Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Ubi Garut, Suweg, dan Singkong*, Tesis Fakultas Pertanian: Universitas Lampung, Lampung.
- Muarif 2013, *Rancang Bangun Alat Pengering*, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang
- Perry, R.H. and Green, D.W., 1999, *Perry's Chemical Engineers' Handbook*, 7th edition, McGraw Hill Book Company, Singapore
- Rukmini, HS dan Naufalin, R 2015, 'Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein Melalui Penambahan Lembaga Sereal dan Konsentrat Protein Kedelai', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 25, No. 3.
- Severn, W 1954, *Steam, Air and Gas Powder*, New York: John Willey and Sons, Inc.
- Singh, P 2001, *Introduction to Food Engineering*, New Jersey: Academic Press.
- Sinnott, R K 1989, *Chemical Engineering An Introduction to Chemical Engineering Design*, Vol. 6th, Pergamon Press, New York.
- Suhardi dan Suhardjo, 2006, *Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi Kayu Komposit*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian: Jawa Timur.
- Suismono & Damardjati, D S 1992, 'Identifikasi Karakteristik Pati dan Sianida Ubikayu Serta Produk Olahannya', Seminar Balittan, 21 Agustus 1992, Sukamandi Subang.