

## DAFTAR PUSTAKA

- Achanta, S., Okos, M.R. 2000. Quality Changes During Drying of Food Polymers. *In: Mujumdar Arun S (ed). Drying Technology in Agriculture and Food Science*. USA: Science Publishers, Inc. pp 133-145.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Tanaman Bayam Seluruh Provinsi di Indonesia*. Jakarta: Biro Pusat Statistik. <http://www.bps.go.id> [diunduh 18 februari 2015].
- Bandini, Y., dan Nurudin, A. 2001. *Bayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. 1980. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bogor: Agriwidya.
- Dwiari, S.R., Danik, D.A., Nurhayati., Mira, S.N., Sandi, F., Yudhanti, A.R., Ida, B.W., dan Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Sastra Budaya.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Eka, L., Syafitri, M.L., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Kimia yang Dihasilkan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. New York: Ellis Horwood Limited.
- Gaman, P.M., and Sherrington, K.B. 1994. *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology Second Edition* (Terjemahan: Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua, diterjemahkan oleh Kasmidjo). Yogyakarta: Gadjah mada University Press.
- Graneta, A. 2010. *Kajian Umur Simpan pada Tingkat Kematangan Buah Tomat (Lycopersium esculentum Mill) pada Beberapa Tingkat Suhu*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Harris, R.S. dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB.

- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Rhineka Cipta.
- Kurniawan, A.P. 2007. Pengaruh Dehidrasi Osmosis dalam Larutan Garam Terhadap Waktu Pengeringan dan Sifat Fisikokimia Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor*). [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Muchtadi, D., Wijaya, H., Koswara, S., dan Afrina, R. 1995. Pengaruh Pengeringan dengan Alat Pengering Semprot dan Drum terhadap Aktivitas Anti Trombotik Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Bawang Merah (*Allium cepa var. aggregatum*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan VI (3): 28 – 32.
- Nasution, Z. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Nazaruddin. 1999. *Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ningsih, S. 2005. Pengaruh Substitusi Tepung Bayam pada Pembuatan Kue Bolu Kukus terhadap Cita Rasa dan Kadar Fe. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Pantastico, E.R.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah – Buah dan Sayur – Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Prasetiyo, Y.T. 2003. *Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, A. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sosrodiharjo, S. 1987. *Peranan Teknologi Pascapanen*. Bogor: IPB.
- Sutarya, R., dan Gerard, G. 1995. Pedoman Bertanam Sayuran di Dataran Rendah. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press bekerjasama dengan Prosea Indonesia dan Balai Penelitian Hortikultura Lembang.
- Utama, I.M.S. 2001. *Perlakuan Suhu Rendah pada Penyimpanan Buah dan Sayur*. <http://sultra.bkkbn.go.id>. [15 Agustus 2014].
- Winarno, F.G, Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wirakusumah, E.S. 1993. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta: Penerbit Swadaya.

Yadollahinia, A.R., M. Omid and S. Rafiee. 2008. *Design and Fabrication of Experimental Dryer for Studying Agricultural Products*. Int. J.Agric.Bio., Vol. 10, Page 61-65.

