

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan
- Amaliah, R., Muhidong, J., & Sapsal, M. T. (2017). Karakteristik Penurunan Kadar Air dan Perubahan Volume Bengkoang (*Pachyrizus erosus*) Selama Pengeringan. *Jurnal Agritechno*, 10(1), 33–41.
- Ambarwati, Lusiana Tri Astutik (2019) Uji Kinerja Mesin Rotary Vacuum Dryer Tipe Batch Untuk Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Amin, S., Jamaluddin, J., & Rais, M. (2018). Laju pindah panas dan massa pada proses pengeringan gabah menggunakan alat pengering tipe bak (batch dryer). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, S87-S104.
- Akrom, M., & Hidayanto, E. (2014). Kajian Pengaruh Radiasi Sinar Gamma Terhadap Susut Bobot Pada Buah Jambu Biji Merah Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia*, 10(1).
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., & Wulan, A. (2013). Kajian karakteristik proses pengeringan jamur tiram (*Pleurotus sp.*) menggunakan mesin pengering vakum. *Jurnal Hortikultura*, 23(4), 379-389.
- Cahyono, B., & Indrawati, D. (2019). Studi kandungan nutrisi dan aktivitas antioksidan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 59-69.
- Damayanti, A., Fitriani, S., & Setyawan, A. (2014). Pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai tepung menggunakan solar dryer. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 141-150.
- Djamila, S., & Bahariawan, A. (2020). Physical and chemical characteristics of oyster mushrooms flour (*Pleurotus ostreatus*) using rotary vacuum dryer type batch. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 411(1), p. 012007. IOP Publishing.
- Febrianti, F. A. (2018). *Kajian Mutu Fisik Tepung jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) Hasil Pengeringan Oven Konveksi (Skripsi, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember)*.
- Farid, M., & Ratti, C. (2003). Heat and mass transfer in drying of food products. *Journal of Food Engineering*, 49(3), 311-319.
- Henderson, S. M. & Pabis, S. (2017). *Grain Drying Theory I: Temperature effect on drying coefficient*. *Journal of Agricultural Engineering Research*, 6, 169–174.
- Helmy Fitriawan, Kholid Ali Dwi Cahyo, Sri Purwiyanti, Syaiful Alam (2020). Pengendalian Suhu dan Kelembaban pada Budidaya Jamur Tiram Berbasis IoT (IoT Based Controlling Temperature and Humidity on Oyster Mushrooms Cultivation). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(1), 28-37.
- Ias Marroha Doli Siregar, Filli Pratama, Basuni Hamzah, Wulandari (2023) Perubahan Kadar Air dan Susut Bobot Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pertanian* 14(1), 15-22
- Kumar, D. P., & Ramesh, M. N. (2006). "Effect of drying methods on the quality of dried fruits." *Journal of Food Engineering*, 71(3).
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung jamur tiram putih (*Plaeretus ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., & Herliyana, E. N. (2017). Karakteristik Pengeringan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* var. florida) Menggunakan Pengering Tipe

- Fluidized Bed Drier. *Agritech*, 37(4), 420-427.
- Nurdia, W. (2019). Evaluasi Fisikokimia Tepung Jamur Tiram Hasil Pengeringan Menggunakan Rotary Vacuum Dryer Tipe Batch dan Sun Drying (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI. Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35
- Sumarni, S., & Prihatiningsih, N. (2020). Analisis kandungan gizi dan senyawa bioaktif jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1), 82-94.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2019). Teknologi Pengeringan Ikan Modern
- Taufiq, M. (2004). Pengaruh temperatur terhadap laju pengeringan jagung pada pengering konvensional dan fluidized bed. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(1), 1-5.
- Widyastuti, N., & Istiani, Y. (2021). Karakteristik pasca panen dan teknologi pengolahan jamur tiram. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(3), 145-156.
- Zhang, M., Chen, H., Mujumdar, A. S., Tang, J., Miao, S., & Wang, Y. (2017). Recent developments in high-quality drying of vegetables, fruits, and aquatic products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(6), 1239-1255.