

## DAFTAR PUSTAKA

- Djojowasito, G., A.M. Ahmad, dan R. Wicaksono. 2012. *Pengujian Mesin Pemanen Padi Satu Lajur*. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Effendi, M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Herawati, Dian. 2012. *Cara Produksi Simplisia yang Baik*. Institut Pertanian Bogor (IPB), Seafast Center.
- Januwati M dan M. Herry. 1997. *Peranan Lingkungan Fisik Terhadap Produksi*. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Kimura I, LR. Pancho, dan H. Tsuneki. 2005. *Pharmacology of Ginger*. Di dalam: Ravindran PN dan Babu KN (eds.). *Ginger: The Genus Zingiber.*: CRC Press. Washington DC, pp: 469
- Mulyono E dan Hernani. 1997. *Pengolahan dan Penganekaragaman Hasil*. Di dalam: Jahe Monograf Nomor 3. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor
- Muchtar, C. 2014. Uji Performansi Penggoreng Kerupuk Tipe Silinder Berputar Hsf D56 Manual. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Banyumas
- Nasution, Z. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Bahan Pangan*. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Octyaningrum, A. 2015. Karakteristik Pengeringan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale Roxb*) Menggunakan Metode Pengeringan Oven dengan Pra Proses Perendaman Osmotik. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember
- Pato, U. dan Yusmarini. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Unri press. Pekanbaru.
- Paimin FB dan Murhananto. 1991. *Budidaya, Pengolahan, dan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Paimin, F. B dan Murhananto. 2000. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Restiani, D.K. 2009. Uji Efek Sediaan Serbuk Instan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Sebagai Tonikum Terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ricahrdson KC. 1967. *Effect of dehydration temperature on the quality of dried ginger*. Food Tech. Australia Feb., 93-5

- Rismunandar. 1988. *Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta
- Sembiring, B., Yuliani, S.. 2011. *Penanganan dan pengolahan rimpang jahe*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Soleh, M. 2012. Uji Performansi Alat Pengering Tipe Rak Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Mutu Jahe Kering (*Zingiber Officinale Rosc.*) *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sutrisno. 2010. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses 26 November 2016
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press, Bandung.
- Syukur, C. 2001. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wardana, D. Heru, NS. Barwa, A. Kongsjahju, A. Iqbal, M. Khalid, dan RR. Taryadi . 2002. *Budi Daya secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widiastuti. 2008. Pengaruh Suhu dan lama Pengeringan Terhadap Manisan Jahe dan Kandungan Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaelani, K. 2004. *Diktat Matakuliah Teknologi Hasil Perikanan I*. Fakultas Universitas Brawijaya Malang.