

DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. <http://aepublishing.id>
- Atmaka, W., & Apriliyanti, T. (2017). KAJIAN SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas blackie*) DENGAN VARIASI PROSES PENGERINGAN. In Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS (Vol. 1, No. 1, pp. 788-795).
- Isnaini, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Krisnadi, A. Dudi. (2015). Kelor Super Nutrisi. kelorina.com. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia. Lembaga Swadaya Masyarakat Media Peduli Lingkungan (LSM-Mepeling). <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses pada tanggal 06 Agustus 2016.
- Nurchayati, E. (2014). Khasiat Dahsyat Daun Kelor. Jakarta: Jendela Sehat.
- SON Yudiastuti, R Wijaya, AM Handayani *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2021, Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan *Food dehydrator* Berputar, 443-454.
- Usza Perdana, R. (2011). Studi Ekperimental Pengaruh Jumlah Lubang Udara Pada Alat Pengering Ikan Lele Tipe Rak Menggunakan Briket Batubara Terhadap Laju Pengeringan. *Teknik Mesin Universitas Sriwijaya: Indralaya*.
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-Industry*, 1(1), 1–9.