

DAFTAR PUSTAKA

Hadi, D. S., Muataqimah, M., & Agustina, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Kunyit (*Curcuma domestica* VAL) Menggunakan Pengering Tipe Tray Dryer. *Hadi* , Vol 4, No 4.

Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *JURNAL REKAYASA PROSES* , 104-113.

Atuonwu, J. C. (2011). Pengeringan. *D SITOMPUL* , 1.

Saputra, A. (2006). *Pengeringan kunyit menggunakan microwave dan oven* (Doctoral dissertation, Teknik Kimia UNDIP).

Charles, D. J., & Charles, D. J. (2013). Sources of natural antioxidants and their activities. *Antioxidant properties of spices, herbs and other sources*, 65-138.

al, B. e. (2016). Kadar Air Kunyit Kering. *M SUPRAJOGI*, 6.

Rosyidi, N. W., & Cahyati, S. (2019). Manfaat Kunyit (*Curcuma longa*) dalam Farmasi.

Pujianti, Annisa, Achmad Jaelani, and Neni Widaningsih. "7. Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) Dalam ransum Terhadap Daya Cerna Protein dan Bahan Kering Pada Ayam Pedaging." *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian* 36.1 (2013): 49-59.