

DAFTAR PUSTAKA

- Deliani, D. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Pewarna Alami Labu Kabocha (Cucurbita maxima L.) dengan Metode Foam-Mat Drying*. Universitas Pasundan Bandung, 1–22.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., & Kuliahsari, E. (2017). *Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning La3 (Cucurbita moschata)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 14(2), 108–115.
- Hendrasty, H.K, 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatanya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ika Novita Sari, W. dan D. D. N. (2014). *Uji Kinerja Alat Pengering Hybrid Tipe Rak pada Pengeringan Chip Pisang Kepok*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 3(1), 59–68.
- Napitupulu, F.H. dan Putra Mora Tua. 2012. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 Kg Per-Siklus*. Jurnal Dinamis. Vol. II. No.10. Jan : 8-18.
- Nur Hajriyani Fajarwati, Nur Her Riyadi Parnanto, G. J. M. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus Sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, X(1), 50–66.
- Perez, N. E., and Schmalko, M. E. 2009, *Convective drying of pumpkin: Influence of pretreatment and drying temperature*. Journal of Food Process Engineering, 32, 88–103.
- Razak, M dan Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Ridha R, M. 2018. *Kesesuaian Model Pengeringan Lapisan Tipis Labu Kuning (cucurbita moschata)*. Skripsi. Universitas Hadanuddin. Makassar.
- Vita Paramita, Indah Hartati, A. H. R. (2017). *Pengaruh Pengering Oven Elektrik pada Pengeringan Labu Kuning (Cucurbita moschata)*.
- Wahyu Triwijaya Kusuma. (2016). *Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Hasil Pengeringan Metode Foam-Mat Drying Menggunakan Oven Microwave*. Universitas Jember, 1–73.

- Wijaya, F.D., dan A. Wahyono. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning*. Proceesings: Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Wunarlani, I. (2018). *Pengujian Tingkat Efisiensi Alat Pengering Multi Komoditas Tipe Udara Hembus Berbahan Bakar Biomasa*. Jurnal Teknik, 16(1), 12–24.
- Zamharir, Sukmawaty, dan A. Priyati. 2016. “*Analisis Pemanfaatan Energi Panas Pada Pengeringan Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) Dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK)*.” Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem, Vol.4, No. 2. Hal. 264-274.