

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle. 1985. "*Jenis-Jenis Alat Pengering*". Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Bombardelli. 1999. *Mekanisasi Pertanian*. (Penyunting Elviana, Putri Komalasari, Hans Baihaqi). Hal. 283-284. Bogor: IPB Press.
- Cahyono, Aman, W., Subarnan M. Arafah, D. Syah, dan A.I. Budiwati. 1998. *Pengeringan Dalam Petunjuk Laboratorium Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Halaman 177-194.
- Harris, Karmas Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W. dan Hall, C.W. 1985. *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. 4th edition, van Nostrad USA.
- Hidayat. 2009. *Mutu Produk: Pengujian "Inderawi" Atau "Organoleptik"*. <https://lizenhs.wordpress.com/2017/07/27/mutu-produk-pengujian-inderawi-atau-organoleptik/>. [6 Mei 2019].
- Hindah. 2003. *Prinsip Dasar Pengeringan*. Penerjemah: Armasyah et. al. Editor. Bogor: IPB Press. Terjemahan Dari: Mujumdar's Practical Guide To Industrial Drying.
- Jones, Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi ketiga. Penerjemah: Muchji Mujohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Khairani, Dalapati. 2007. "*Desain Dan Pengujian Alat Pengering Gabah Rotary Dengan Memanfaatkan Bahan Bakar Sekam Gabah*". Jurnal Desiminasi Teknologi,6. Hal. 74.
- Margono. 1993. *Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12 kg/jam*. Jurusan Teknik Mesin. Politeknik Negeri Malang. Jurnal Teknik SIMETRIKA. Vol.3. No.3. 249-253.
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. www.digilibspolsri.ac.id.
- Musaddad. 2003. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 4: 95-105.
- Rančić et al . 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (Capsicum annuum var. annuum) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin*. Prigram Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Pakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Resmi. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih Kering*. Skripsi Universitas Pasundan.
- Saputra A, dan Dewi Kusuma Ningrum .S. 2010. "*Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave Dan Oven*". Skripsi. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Sirossiris. 2018. *Water Activity Dalam Pengawetan Produk*. <https://www.google.com/amp/s/lordbroken.wordpress.com/2018/04/13/water-activity-dalam-pengawetan-produk-pangan/amp/>. [1 Agustus 2019]
- Supriyono. 2003. *Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengeringan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. 39 pp.
- Somoprastowo. 2000. *Memilih dan Menyimpan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Tsang. 2007. *Pengeringan Jamur Tiram*. Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
- Whfoods.org. 2007. *Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Pendidikan Tinggi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Wiro Ginting R, Ida Bagus Putu Gunadya, Ida Ayu Rina Pratiwi Pudja. 2016. "*Pengaruh Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Daging Buah Nanas Pada Alat Pengering Vakum Terhadap Mutu Produk Yang Dihasilkan*". Jurnal BETA (Biosisten Dan Teknik Pertanian),4. Hal. 17-19.
- Zikri A., Erlinawati, Rusnadi I. 2015. *Uji Kinerja Rotary Dryer Berdasarkan Efisiensi Termal Pengeringan Serbuk Kayu Untuk Pembuatan Biopellet*. Jurnal Teknik Kimia. No 2. Vol 21.