

## DAFTAR PUSTAKA

- Dharmawan, E. A., & Lilipaly, E. R. (2023). Efisiensi Solar Dryer Untuk Pengawetan Ikan dan Pisang . *JURNAL SIMETRIK VOL 13, NO.1*, 1-12.
- Fatchullah, A. (2022). IMPLEMENTASI FOOD DEHYDRATORPADA PENGERINGAN BUNGA TELANG SEBAGAI PRODUK TEH UMKM KAMPUNG CENDANA KELURAHAN PERAK BARAT. 350-356.
- Hamdi, & Sari, A. T. (2022). Pengaruh Perlakuan Jenis Pisang Terhadap Kadar Air dan Umur Simpan Stik Bolu Pisang. 1-12.
- Minantyo, H., Sepsi, P., & Ricky, M. (2018). Rekayasa Tepung Barlin Menjadi Tepung Sebagai Pengganti Jenis Tepung Untuk Pembuatan Kue. 3-24.
- Novitasari, F., & Holinesti, R. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli Jahe. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1-6.
- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). Teknologi Mutu Tepung Pisang Dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 25*, 1-12.
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa spp*). 1-19.
- Putri, T. . (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal. *Jurnal Kultivasi Vol. 14*, 1-8.
- S.TP, A. N. (2012). Studi Pembuatan Tepung Pisang. 1-9.
- Sanjaya, Y. A., Sarofa, U., Suyuti, A., Widianti, E., & Asy'ari, A. S. (2023). Pemberdayaan Warga Desa Tawangargo dalam Penggunaan Food Dehydrator Pada Produk Pangan Olahan Dried Fruit and Vegetable. *Prodi Teknologi Pangan, Prodi Linguistik Indonesia Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur*, 1-5.
- Taufik Rahman, R. L. (2011). Optimasi Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. 2-9.
- Tetelepta, G., Talahatu, J., & Palijama, S. (2015). Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Sifat Fisikokimia Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 1-5.

Yudiasuti, S. O., Wijaya, R., & Handayani, A. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji Dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi: p-ISSN: 2723 - 6609*, 1-12.