

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar. 2015. Pengaruh Waktu dan Suhu dengan Oven SN 28 12 72 terhadap Kualitas Produk Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L*). Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Apriani, Sri W.P. 2022. Pengeringan Lapis Tips Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) yang Dipotong Berbentuk Empat Persegi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Chan, Y. dan A. Darius.2018. Analisis Pengeringan Sohun dengan Mesin Pengering Hybrid Tipr Konveyor Otomatis. *Jurnal Teknik Mesin Untirta IV* (2): 39-42.
- Kingston,R.S. 1997. *Solvent-Free Accelerated Organic Synthesis Using Microwaves*. Pure Appl. Chem. Vol 73.
- Kusuma, H.S., Dwiyanto, Y.M., Jaya, D.E.C., Amenaghawon, A.N., Darmokoesomo, H. 2023. *Evaluation of Drying Kinetics, Electric, and Emission Study of Musa paradisiaca L. Leaves Using Microwave-Assisted Drying Method*. *Applied Food Research*, 3(2). <http://doi.org/10.1016/j.afrs.2023.100322>.
- Latifah, R. B. M. A. (2024). Studi Eksperimental dan Model Matematika Kinetika Proses Pengeringan Lapis Tipis Pisang Kepok. Sipora. Jember
- Muhammad, Andi., et al. 2024. Model Kinetika Pengeringan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) Menggunakan *Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan teknologi Pertanian* 10(01). <http://doi.org/10.26858/j.ptp.v10i1.2933>.
- Murad, M., et al. 2019. Karakteristik Pengeringan Sawut Mocaf Menggunakan Alat Pengering Tenaga Surya Tipe *Greenhouse*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(1), 105-115.
- Murtiningsih, Suryati. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agro. Media Pustaka. Jakarta.
- Musdalifah, N. 92012. Perubahan Warna pada Cabai Rawit (*Capsicum Frutescense*) Selama Pengeringan Lapis Tipis. Sarjana Prodi Keteknikan Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Skripsi

- Nesri, T.V., A.Aziz. Dan R.I. Mainil.2016. Karakteristik Mesin Pengering Pakaian Menggunakan AC (*Air Conditioner*) dengan Siklus Kompresi Uap Sistem Udara Terbuka. *Jurnal Sains dan Teknologi* 15 (2): 63-68
- Nurmuliana, E., et al. 2022. Model Matematika Lapisan tipis Pengeringan Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*. *Jurnal Pendidikn teknologi pertanian VIII* (1): 57-70.
- Nurba, D., et al. 2018. Laju Pengeringan Jagung dalam *In Store Dryer* Termodifikasi dengan *Heat Exchange* dan Tungku Biomassa. *Posiding Seminar Nasional PERTETA*, 65-73.
- Ouaabou, R., Nabil, B., Ouhammou, M., et al. 2020. *Impact of Solar Drying Process on Drying Kinetics, and on Bioactive Profile of Moroccan Sweet Cherry. Renewable Energy*, 151, 908-918. <http://doi.org/10.1016/j.renene.2019.11.078>.
- Paramitha, T. 2022. Kajian Kinetika, Analisis Energi, dan Analisa Eksergi Pengeringan Ubi Jalar Cilembu dengan Tray Dryer. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 20(01). <http://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102407>.
- Rahman, A. N.F., et al. 2021. *Effect of Storage Temperature on the Quality of Kepok Banana (Musa paradisiaca formatypical) Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 4(1), 17-47. <http://doi.org/10.20956/canrea.v4i1.338>.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar: Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.