

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R., Fadhil, R., & Putra, B. S. (2019). Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Melinjo (*Gnetum gnemon* Linn.) Dengan Variasi Suhu Menggunakan Alat Pengering Tipe Tray Dryer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 532–541. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Ansar, Sabariyah, S., & Spetriani. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 99–104.
- Ardian, R. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Menggunakan Oven Konvensional terhadap Warna dan Rasa Emping Melinjo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 221-229.
- Arpah, D. (2017). "Pengaruh Suhu Terhadap Proses Pengeringan Pangan." *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45-50.
- Barbosa-Cánovas, G. V., & Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. Springer.
- Brown, L. (2018). Color as an Indicator of Food Freshness and Quality. *Food Research International*.
- Dewi, C., Utami, R., & Parmanto, N. H. R. (2012). Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Melinjo (*Gnetum Gnemon* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5, 74–81.
- Jones, A. (2010). The Importance of Texture in Food Quality. *International Journal of Food Science and Technology*.
- Susanto, H. (2018). "Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Emping Melinjo." *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 105-112.
- Taguchi, G. (1987). *System of Experimental Design: Engineering Methods to Optimize Quality and Minimize Cost*. New York: UNIPUB/Kraus International Publications.
- Setiawan, R. (2021). "Aplikasi Metode Taguchi pada Pengolahan Produk Pangan." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 209-217.
- Fellows, P. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press.
- Fellows, P. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press, p. 298.
- Hartono, W. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan pada Produksi Emping*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan.

- Mujumdar, A. S. (2015). *Handbook of Industrial Drying* (4th ed.). CRC Press.
- McCabe, W. L., Smith, J. C., & Harriott, P. (2005). *Unit Operations of Chemical Engineering* (7th ed.). McGraw-Hill.
- McDonald, P., & Brown, J. (1989). *Drying of agricultural products*. *Journal of Food Engineering*, 10(3), 247-266. DOI:10.1016/0304-4238(89)90023-5
- Indriani, R., Sari, N. M., & Nugroho, S. (2015). *Nutritional and quality analysis of melinjo products*. *Journal of Food Science & Technology*, 52(12), 7978-7986. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2014.12.008
- Taguchi, G. (1996). *Taguchi methods: Design of experiments*. Wiley-Interscience. DOI:10.1016/S0305-0483(96)00021-8
- Khaira, Z., Monica, E., & Yoesditira, C. D. (2022). Formulasi dan Uji Mutu Fisik Sediaan Serum Mikroemulasi Ekstrak Biji Melinjo (Gnetum gnemon L.). *SAINSBERTEK Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(1).
- Kumar, A., & Sharma, P. (2017). *Optimization of drying parameters using Taguchi method*. *Journal of Food Engineering*, 204, 60-68. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.01.007
- Handoyo, A. (2017). *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Tekstur Emping Melinjo*. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*.
- Mahardika, B. (2021). *Optimasi Suhu dan Waktu dalam Pengeringan Produk Pangan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Nasruddin, A. (2021). *Optimasi Proses Pengolahan Produk Pangan Menggunakan Metode Taguchi*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pangan*, 11(1), 45-55.
- Taguchi, G. (1986). *Introduction to Quality Engineering*. McGraw-Hill.
- Roberts, M. (2015). *Sensory Evaluation: A Key Factor in Food Quality*. *Food Quality and Preference*.
- Sun, T., et al. (2020). *Optimization of Drying Parameters Using Taguchi Method in Food Industry*. *Food Science Journal*.
- Supriyanto, A. (2015). *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Kualitas Emping Melinjo*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 123-130.
- OAC. (1995). *Optimization of Drying Conditions for Various Agricultural Products*. *Journal of Food Engineering*.
- Smith, J. (2002). *Nutrition and Health Implications of Dietary Fats*. *Journal of Nutritional Science*.
- Wahyu, D., & Taufik, M. (2017). *Lama Pengeringan dan Kadar Air Emping Melinjo: Studi Eksperimental dengan Desain Faktorial*. *Jurnal Penelitian Teknologi Pertanian*, 15(1), 67-75.

- Wardhani, L. (2020). "Analisis Lama Pengeringan dan Dampaknya Terhadap Mutu Emping Melinjo." *Jurnal Pangan Tradisional*, 12(1), 45-50.
- Wang, N., & Brennan, J. G. (1995). *Drying of foods*. International Journal of Food Science & Technology, 30(2), 141-154. DOI:10.1016/0304-4238(95)00185-7
- Wahyuni, A., Marjanah, & Aswan, D. M. (2024). Penghambatan proses browning enzimatis pada buah apel Sebagai Model Praktikum Biologi. *Jurnal Biologica Samudra*, 6(1), 50–56. <https://doi.org/10.33059/jbs.v2i1.10708>
- Wardanis, P., Zulkifli, Lande, M. L., & Nurcahyani, E. (2019). Efektivitas Ekstrak Daging Buah Nanas (Ananas comosus L.) Dalam Penurunan Indeks Browning Dari Umbi Kentang (Solanum Tuberosum L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2), 152–158. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i2.1568>
- Pramudya, P. A., Fahmi, A. S., & Rianingsih, L. (2022). Optimasi Suhu dan Waktu Pengeringan Nori Berbahan Baku Ulva Lactuca dan Gelidium sp. dengan Penambahan Perisa Bubuk Kepala Udang Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 100–110.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & Madrini, I. A. G. B. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton & Rose) Kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12(1), 69–80. <https://doi.org/10.29244/jhi.12.1.69-80>
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (Cassia alata L.). *Jom FAPERTA*, 4(2).