

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan.<http://aepublishing.id>
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-Industry*, 1(1), 1–9.
- Nurcahyati, E. (2014). Khasiat Dahsyat Daun Kelor. Jakarta: Jendela Sehat. SON Yudiastuti, R Wijaya, AM Handayani *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2021, Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food dehydrator Berputar, 443-454.
- Isnan, W., & M, N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor *Moringa oleifera* Lamk) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Hariyansyah, Ichlash Izzul Haq (2022) Uji Kinerja Alat Pengering Food dehydrator Pada Pengeringan Daun Kelor Menggunakan Sumber Pemanas Lampu Bohlam. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Usza Perdana, R. (2011). Studi Ekperimental Pengaruh Jumlah Lubang Udara Pada Alat Pengering Ikan Lele Tipe Rak Menggunakan Briket Batubara Terhadap Laju Pengeringan. *Teknik Mesin Universitas Sriwijaya: Indralaya*.
- SON Yudiastuti, R Wijaya, AM Handayani *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, (2021), Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food dehydrator Berputar, 443-454.
- Ajisaka, (2024) dengan judul “Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak (Tray Dryer) Menggunakan Bahan Pisang” Suhu pengering akan cenderung menurun dikarenakan letak sumber pemanas yang semakin jauh pada setiap ruangnya.