

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmara, S dan Warji. 2010. "Kinerja Pengeringan Chip Ubi Kayu". *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, Vol. 24, No. 2. Hal 75-80.
- Dharmapadni, I.G.A., B. Admadi, dan I.W.G.S. Yoga. 2016. "Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata ex. Poir*) Beserta Analisis Finansialnya". *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 4, No.2. Hal. 73-82.
- Faridah, A. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: Berkah Prima.
- Fauzi, M., N. Diniyah., A.S. Rusdianto, dan D.E. Kuliahsari. 2017. "Penggunaan Vitamin C Dan Suhu Pengering Pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*)". *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 2, No. 2. Hal. 108-115.
- Kuliahsari, D.E. 2017. *Penggunaan Vitamin C Dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Chip Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*)*. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Kusuma, W.T. 2016. *Karakteristik Mutu Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Hasil Pengeringan Metode Foam-Mat Drying Menggunakan Oven Microwave*. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Manfaati, R., H. Baskoro., dan M.M. Rifai. 2019. "Pengaruh Waktu Dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer". *Jurnal Fluida*, Vol. 12, No. 2. Hal. 43-49.
- Mardiah, Tiana, F., Sri.W., dan Sumi. F.A. 2020. "Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Sp*)". *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol.6, No. 1. Hal. 097-104.
- Novrinaldi dan S.A. Putra. 2019. "Pengaruh Kapasitas Pengeringan Terhadap Karakteristik Gabah Menggunakan Swirling Fluidized Bed Dryer (SFBD)". *Jurnal Riset Teknologi Industri*, Vol.13, No. 2. Hal. 111-124.
- Paramita, V., I. Hartati, dan A.H. Rifani. 2017. "Pengaruh Pengeringan Oven Elektrik Pada Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)". Prosiding SNST ke-8.
- Purwanto, C.C., D. Ishartani, dan D. Rahadian. 2013. "Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ )". *Jurnal Tenosains Pangan*, Vol. 2, No. 2. Hal 121-130.

- Razak, M dan Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Ridha R, M. 2018. *Kesesuaian Model Pengeringan Lapisan Tipis Labu Kuning (cucurbita moschata)*. Skripsi. Universitas Hadanuddin. Makassar.
- Rukmana, J. 2018. “Pengukuran Laju Pengeringan Jerami Nangka Pada Kondisi Pengeringan Vakum Dan Atmosferik”. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol. 5, No. 1.
- Safrizal, R., H. Syah, dan R. Khatir. 2012. “Analisis Efisiensi Pada Sistem Pengeringan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Menggunakan Alat Pengering Tipe Lemari”. *Jurnal Teknik Pertanian*, Vol.5, No. 2. Hal. 364-367.
- Sari, I.N., Warji, dan D.D. Novita. 2014. “Uji Kinerja Alat Pengering Hybrid Tipe Rak Pada Pengeringan Chip Pisang Kepok”. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, Vol. 3, No. 1. Hal. 59-68.
- Wijaya, F.D., dan A. Wahyono. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning*. Proceesings: Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Yulita, D., Murad, dan Sukmawaty. 2016. “Analisis Energi Panas Pada Proses Pengeringan Manisan Pepaya (*Carica Papaya* L.) Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak”. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Vol. 4, No.1. Hal. 192-199.
- Zamharir, Sukmawaty, dan A. Priyati. 2016. “Analisis Pemanfaatan Energi Panas Pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK)”. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Vol.4, No. 2. Hal. 264-274.