

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdika, A. 2007. **Sifat Fisis, Mekanis, dan Keterawetan Beberapa Jenis Kayu yang Dikeringkan dengan Oven Microwave**. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Christianto, B. 2008. **Fenomena dan Penyebab Kerusakan Kualitas Pada Produk Pengeringan**. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Dewi, S.R. 2012. **Pengeringan**. Malang: Universitas Brawijaya.
- Endrasari, R., Qanytah, dan Prayudi, B. 2010. **Pengaruh Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Temulawak di Kecamatan Tembalang Kota Semarang**. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Fitriani, S., Ali, A., dan Widiastuti. 2008. **Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) dan Kandungan Antioksidannya**. Riau: Universitas Riau.
- Hernani dan Nurdjanah, R. 2009. **Aspek Pengeringan dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder dan Tanaman Obat**. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hidayat, R. 2010. **Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya  $\beta$ -Karoten dan Karakterisasi Mutunya**. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Indrayani. 2012. **Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (*Curcuma Zedoaria Berg. Rosc.*)**. Makassar: Universitas Hasanudin
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. **Prinsip Proses dan Teknologi Pangan**. Cetakan ke 1. Bandung: Alfabeta.
- Rizal, S., Sumarlan, S.H., Yulianingsih, R. 2013. **Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)**. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. 2. Hlm. 4.
- Setyaningrum, H.D. dan S. Cahyo. 2013. **Jahe**. Cetakan ke 1. Jakarta: Penebar Swadaya
- Siti, D., Bakri, A., Hariono, B. 2013. **Evaluasi Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tepung Waluh Untuk Bahan Baku Berbagai Produk Olahan**. Jember: Politeknik Negeri Jember.

SNI 01-7084-2005. 2005. **Simplisia Jahe**. Badan Standardisasi Nasional