

## DAFTAR PUSTAKA

- Aman W.P, A Jading, M.K Roreng. (2015). Prototipe Alat Pengering Tipe Rotari (Rotary Dryer) bersumber Panas Biomassa Untuk Industri Pengolahan Pati Sagu di Papua. Universitas Negeri Papua.
- Amin S, J Jamaluddin, M Rais. (2018). Laju pindah panas dan massa pada proses pengeringan gabah menggunakan alat pengering tipe bak (batch dryer). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, S87-S104.
- Amin, Syaiful. (2018). Jamaluddin Jamaluddin, and Muhammad Rais. "Laju pindah panas dan massa pada proses pengeringan gabah menggunakan alat pengering tipe bak (batch dryer)." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4: S87-S104.
- Anidah P. (2022). pengaruh konsentrasi ragi tape dan lama fermentasi pada tepung sorgum putih (*sorghum bicolor* L.) moench modifikasi (doctoral dissertation, fakultas teknik unpas).
- Arsyad M. (2018). Pengaruh pengeringan terhadap laju penurunan kadar air dan berat jagung (*Zea mays* L.) untuk varietas bisi 2 dan NK22. *Agropolitan*, 5(1), 44-52.
- Batman L.P, Sariwahyuni, M Passaribu. (2021). Pengaruh waktu pengeringan jagung (*Zea mays*) terhadap berat, laju penurunan kadar air dan kontaminasi jamur. e-Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri VIII
- Indriani I. (2009). Pembuatan fluidized bed dryer untuk pengeringan benih pertanian secara semi batch.
- Ismandari T. (2023). Optimasi suhu dan waktu pengeringan pada kegiatan pascapanen jagung (*Zea mays* L). *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 14(1), (2023):132-145
- Jading A, E Tethool, P Payung, S Gultom. (2011). Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering cross flow fluidized bed bertenaga surya dan biomassa. *Reaktor*, 13(3), 155-164.
- Lalitya N. (2009) "Optimasi teknologi pengolahan dan penyusunan standard operating procedures (SOP) penanakan beras jagung dengan alat penanak nasi otomatis (Rice Cooker)." Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Napitupulu, H Farel, Y.P Atmaja. (2011)"Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Jagung dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 9 Kg Per-Siklus." *Jurnal Dinamis* 2.8 : 32-43.
- Ningrum G. (2020). Rancang bangun dan pengujian laju perpindahan panas hasil produk ikan asin pada alat pengering tipe tray dryer sistem hybrid (doctoral dissertation, politeknik negeri sriwijaya).

- Prasetyaningsih Y & A Billah. (2018). Pengaruh suhu dan laju alir pengeringan pada pembuatan tepung jagung manis menggunakan tray dryer. *TEDC*, 12(1):71-74
- Parajuli & Ranjan.(2015) "Biorefining dalam krisis energi dan material yang berlaku: tinjauan jalur berkelanjutan untuk rantai nilai biorefinery dan metodologi penilaiankeberlanjutan."Ulasan Energi Terbarukan dan Berkelanjutan 43 : 244-263.
- Pratiwi N.B.H. (2018). analisis variasi suhu pengeringan terhadap laju pengeringan dan mutu tepung jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) (doctoral dissertation, universitas brawijaya).
- Rahayuningtyas A & S.I Kuala. (2016). Pengaruh suhu dan kelembaban udara pada proses pengeringan singkong (Studi Kasus: Pengereng Tipe Rak). *ETHOS: Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 99-104.
- Rofiq M, M.R Suhartanto, T.K Suharsi, A Qadir. (2013). Optimasi Pengeringan Benih Jagung dengan Perlakuan Prapengeringan dan Suhu Udara Pengeringan. *J. Agron. Indonesia* 41 (3) : 196-201
- Septevani A.A, D Sondari, M Ghozali. (2018). Pengaruh Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drying) dalam Mikroenkapsulasi Asiaticoside dan Ekstrak Jahe. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 14(4), 248-252.
- Suarni & Muh Yasin. (2015). "Jagung sebagai sumber pangan fungsional."
- Suarni. (2009) Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.
- Taufiq M. (2004). Pengaruh temperatur terhadap laju pengeringan jagung pada pengereng konvensional dan fluidized bed.
- Widowati. (2010). "Instan, Dan Kimia Nasi Jagung. "Kajian Lama Pengukusan Beras Jagung Terhadap Karakteristik Sifat Fisik."