

DAFTAR PUSTAKA

- Ardani, I. S. D., & Buwono, Y. R. (2018). Quality Study of Seaweed Crackers (Eucheuma Spinosum) Relation to Chemical and Organoleptic Character. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 9(1), 18–22.
- Ardi Wiradinata, T., Daryus, A., & Sugiyanto, D. (2023). *Analisis pengeringan singkong (gaplek) dengan menggunakan tungku gas otomatis*.
- Ardiansyah, A. B., & Istiqlaliyah, H. (2024). Rancang Bangun Rangka Pada Mesin Chopper Two In One Menggunakan Solidworks 2020. *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)*, 8(2), 1112–1119.
- Dahlan, S. A., Saman, W. R., Limonu, M., Panggi, H., & Amelia, D. C. (2024). Pengaruh penyimpanan pada suhu ruang dan suhu dingin terhadap karakter fisik pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1), 15–23.
- Dharmawan, A., Alamsyah, R. A., Taslim, & Soekarno, S. (2022). Rancang bangun dan uji kinerja mesin perajang keripik pisang dengan empat pisau horizontal. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 16.
- Handoko, R. (2022). Analisis efisiensi blower mesin pengering padi dengan daya penggerak 1000 RPM dan 818 RPM di CV Jasa Bhakti Karawang. *Dinamika: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 8(8), 1–8.
- Hariadi, E., Anistyasari, Y., Zuhrie, M. S., & Putra, R. E. (2022). Mesin oven pengering cerdas berbasis Internet of Things (IoT). *Indonesian Journal of Engineering and Technology (INAJET)*, 2(1), 18–23. <https://doi.org/10.26740/inajet.v2n1.p18-23>
- Hariyadi, T. (2021). Pengaruh suhu operasi terhadap penentuan karakteristik pengeringan busa sari buah tomat menggunakan tray dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 104–113. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.39019>
- Irhamni, D., Hayati, R., & Hasanuddin, H. (2023). Pengaruh tingkat kematangan dan lama penyimpanan terhadap kualitas pisang mas (Musa acuminata Colla). *Jurnal Agrotropika*, 22(2), 145.
- Istiqlaliyah, H. (2020). Perancangan Rangka Mesin Pembuat Keripik Umbi Dengan Aplikasi Sistem Pneumatik. *Jurnal Mesin Nusantara*, 3(2), 112–121.
- Istiqlaliyah, H., & Rhohman, F. (2016). Pengaruh Variasi Temperatur Annealing

- Terhadap Kekerasan Sambungan Baja ST 37. *Jurnal Teknik Mesin Mercu Buana*, 5(4), 137–142.
- Iswara, N. W., Niam, M. A., Pramana, B. T. A., Aflah, A. N. A., Dhani, A. U., & Rachma, Y. A. (2023). Pengaruh kondisi penyimpanan terhadap susut bobot, tekstur, dan warna pisang kepok kuning (*Musa acuminata balbisiana* Colla). *Jurnal Agrifoodtech*, 2(1), 1–6.
- Kamal, D. M., Dewi, A. P., Tjahyono, S., Bustomi, A., Nugraha, M. H., & Rusdja, A. P. (2025). Optimasi distribusi temperatur pada oven pengering menggunakan simulasi CFD. Prosiding Seminar Nasional Teknik Mesin, 15(1), 9–19.
- Kartika, Z. (2022). *Karakteristik mutu pengeringan nanas menggunakan food dehydrator dan tray dryer*. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Kurniawan, A., Saputra, D., & Rahmadani, F. (2021). Rancang bangun alat pengering otomatis untuk UMKM Desa Penyak. *Jurnal Teknologi Tepat Guna*, 4(1), 35–42.
- Kurniawan, M. I., & Satoto, H. F. (2025). Rancang bangun alat pengkalis adonan kerupuk krecek untuk meningkatkan kualitas adonan dan produktivitas pada UMKM kerupuk krecek di Nganjuk. *Jurnal Surya Teknika*, 12(1), 295–302.
- Lestari, M., & Lasepa, W. (2024). Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu keripik buah nanas. *Plenary Health: Jurnal Kesehatan Paripurna*, 1(2), 98–103.
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootec*, 41(1), 214–222.
- Linasari, Tamrin, Rahmawati, W., & Kuncoro, S. (2023). Mempelajari Pengeringan Lapis Tipis Pisang Ambon. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering*, 2(1), 85–97. <https://doi.org/10.23960/jabe.v2i1.6873>
- Maulid, D. Y., Putra, R. S., Nusaibah, Abrian, S., Pangestika, W., Arumsari, K., Widiyanto, D. I., & Yuniarti, E. (2021). Kandungan Proximat Keripik Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan*, 14(2), 445–451. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v14i2.445-451>
- Mujianto, & Mayasari, E. (2024). *Pengantar teknologi pangan*.

- Mulita, A., & Tanggasari, D. (2024). Variasi Suhu Pengeringan Menggunakan Oven terhadap Mutu Kerupuk Rumput Laut. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 5(1), 18–25.
- Mustofa Kamal, D., Dewi, A. P., Tjahyono, S., Bustomi, A., Nugraha, M. H., & Rusdja, A. P. (2025). Optimasi distribusi temperatur pada oven pengering menggunakan simulasi CFD. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Mesin*, 15(1), 9–19.
- Rahman, F., Nazaruddin, N., & Helmi, F. (2023). Perancangan Alat Teknologi Tepat Guna Oven Pengering Kue Fizza dengan Menggunakan Bahan Bakar Gas LPG 12 Kg. *Jurnal Ilmiah Teknik Unida*, 4(1), 107–112. <https://doi.org/10.55616/jitu.v4i1.515>
- Rinda, R. S. P., Imam, & Sudarni, P. F. (2021). Perancangan dan Pembuatan Mesin Pengering Ikan Asin Tipe Rak dengan Kapasitas 20 Kg Menggunakan Bahan Bakar Gas. *AL-JAZARI: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 6(2), 57–63. <https://doi.org/10.31602/al-jazari.v6i2.6050>
- Rini, G. A. (2021). *Re-Design oven tenaga listrik untuk meningkatkan efisiensi dan cara kerja*. Politeknik Negeri Jakarta.
- Saputra. (2023). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung kulit pisang raja bulu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1).
- Sari, E. K. N., Hermanuadi, D., & Brilliantina, A. (2022). Analisis pindah panas pada pengeringan kulit biji kopi (cascara) dengan menggunakan mesin pengering tipe flash dryer_cum UV. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1), 9–15. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i1.4622>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Suryana, D., Utami, A. R., Sultoni, A. I., & Bangsawan, H. T. (2020). Studi efisiensi proses pengeringan rengginang pada alat pengering yang memiliki delapan loyang. *JTPH (Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri)*, 5(1), 1–4.
- Tahir, M., Daniela, C., Mutia, R. A. R., Septiani, T., Jannah, M., Siska, A. I., Christina, C. G., Lopulalan, D. A., Anjarsari, D. N., Farahdiba, A. N., Suriadi, S., Arkan, N. D., Rahim, A., & Arum, M. S. (2025). *Teknologi Pengelolaan Pangan*. Azzia Karya Bersama.
- Tamrin. (2018). *Teknik Pengeringan*. CV. Anugrah Utama Raharja.

- Tingginehe, R. M., & Simanjuntak, T. P. (2022). *Modul 1 Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Azka Pustaka.
- Witoyo, J. E., Rieuwpassa, F. J., Wulansari, A., Lumbessy, A. S., Ngabalin, D., Husni, A., & Pega, E. P. (2025). *Teknologi pengeringan dan pembekuan produk pangan agroindustri*. Kamiya Jaya Aquatic.