

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, H., Septiani, & Nurhayati. (2021). *PEMANFAATAN KULIT PISANG KEPOK (Musa paradisiaca L .) SEBAGAI*. 4(April), 315–320. <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.16133>
- Apriandi, N., Herlambang, Y. D., Khoryanton, A., Safarudin, Y. M., Widya Baskara, Z., & Raharjanti, R. (2023). The Newton Model for Seaweed Drying: An Investigation of a Cabinet Dryer Using Biomass Energy. *Eksergi*, 19(01), 1–4. <https://doi.org/10.32497/eksergi.v19i01.4211>
- Biksono, D. (2021). *teknik pengeringan dasar*. Deepublish. <https://deepublishstore.com/produk/buku-teknik-pengeringan-dasar>
- Guo, W., Tong, L., Yang, L., Zhao, S., Yin, S., Liu, C., & Wang, L. (2023). A thick-layer drying kinetic model and drying characteristics of moisture-containing porous materials. *International Communications in Heat and Mass Transfer*, 149, 107133. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.icheatmasstransfer.2023.107133>
- Hermanuadi, D., Iswahyono, I., Kurniawati, E., Djamila, S., & Bahariawan, A. (2024). Drying Kinetics of Banana Chips: A Modeling Approach. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(4), 1090. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v13i4.1090-1100>
- Kurniawan, W. B., Afriani, F., Aldila, H., & Tiandho, Y. (2021). *KEMPLANG DI DESA PENYAK*. 4(1), 38–42. doi: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.30037>
- Ma'ruf, A., Firmansyah, F. B., Afifah, D. N., Hasanah, Y. R., Kurniawan, I. H., Santosa, A. P., & Hamad, A. (2023). Efektifitas Pengeringan Chip Singkong Menggunakan Infrared dan Hot Air Dryer dalam Pembuatan Modified Cassava Flour (MOCAF). *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 7(1), 77. <https://doi.org/10.30595/jrst.v7i1.16133>
- Makarawung, Vinny ., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. D. (2017). ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH PISANG MENJADI KERIPIK PISANG PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA DIMEMBE KECAMATAN

DIMEMBE. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 13(2A), 83.
<https://doi.org/10.35791/agrsosek.13.2A.2017.16608>

Muh Jefri, Aldrin, A., Anggara, M., & Hidayat, A. (2023). ANALISIS VARIASI TEMPERATUR, WAKTU DAN PENEMPATAN KERUPUK IKAN TONGKOL TERHADAP PERFORMA ALAT PENGERING TIPE RAK BERBASIS GAS LPG. *Jurnal Gear : Energi, Perancangan, Manufaktur & Material*, 1(2), 57–68. <https://doi.org/10.36761/gear.v1i2.3179>

Mulita, A., & Tanggasari, D. (2024). *Variasi Suhu Pengeringan Menggunakan Oven terhadap Mutu Kerupuk Rumput Laut* *Oven Drying Temperature Variations on the Quality of Seaweed Crackers*. 5(1), 20–30. <https://journal.universitasbumigora.ac.id/nutroilogy/article/view/3727>

Prastika, A., Khamil, A. I., Muharja, M., & Maulidiyah, N. S. (2024). *Evaluation of Banana Sale Drying Performance Using a Tray*. 9(1), 18–29. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v9i1>

PRAYITNO, S. A. (2024). PERANCANGAN DAN PEMBUATAN MESIN PENGERING CHIP SINGKONG TIPE RAK (TRAY DRYER). *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 4(4), 490. <https://doi.org/10.30587/justicb.v4i4.8148>

Putri A, K., M, A., & Zamhari, M. (2026). *Laju Pengeringan Kerupuk Opak Terhadap Variasi Massa dan Temperatur Menggunakan Alat Tray Dryer*. 3(8272), 831–848. <https://doi.org/doi.org/10.31004/innovative.v3i6>

Raaf, A., Mulana, F., Syamsuddin, Y., Suriaini, N., & Dani, M. (2024). *Pemodelan kinetika pengeringan buah amla (Indian gooseberry)*. 18(4), 861–870. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i4.19802>

ridlo pramurti, A., fitriani sugiono, friska ayu, mirrah luthfia, I., & Nur'aini, V. (2025). *Pemanfaatan Teknologi Sistem Cerdas pada Mesin Pengering Kerupuk Petis : Solusi Peningkatan Produktivitas , Keamanan Pangan , dan Daya Saing bagi UMKM di*. 6(4), 5061–5071. <https://doi.org/https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.7213>

- Ritonga, A. M., & Hitapriya, A. S. (2024). *ANALISIS KINERJA MESIN ROTARY DRYER BERBAHAN*. 15(2), 605–618.
<https://doi.org/10.21776/jrm.v15i2.1391>
- Sulistyaningsih, D., & A, R. E. W. (2017). *Implementasi Alat Pengering Cabinet Dryer untuk Mengatasi Masalah Pengeringan Kerupuk pada Usaha Kecil Kerupuk*. Oleh : September.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/2929>
- Supraptiah, E., Ningsih, aisyah suci, & Zurohaina. (2019). *OPTIMASI TEMPERATURE DAN WAKTU PENGERINGAN MI KERING YANG BERBAHAN BAKU TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG TERIGU TEMPERATURE AND DRYING TIME OPTIMIZATION OF DRIED NOODLE*. 10(02), 42–47.
<https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/article/view/2318>
- Taufiqurrahman, M., & Lubis, G. S. (2024). *Analisa Prototype Pengering Gabah Type Batch Dryer Berbahan Bakar Biomassa Terhadap Laju Pengeringan*. 5(1), 36–43. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtm/article/view/76470>
- Wardana, A. R., Mukhtar, A., & Burhanuddin, A. (2024). *Analisis Persebaran Panas Pada Mesin Oven Pengering Kerupuk Dengan Burner Sederhana Berbasis Computational Fluid Dynamics*. 4(2), 15–24.
<https://journal.isas.or.id/index.php/JAMERE/article/view/821>
- Yu, P., Zhu, W., Shen, C., Qiao, Y., Zhang, W., Zhu, Y., & Gong, J. (2025). *Current Status of Grain Drying Technology and Equipment Development : A Review*. 1–33. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods14142426>
- Yulni, T., Luketsi, wendianing putri, & Ummah, N. (2023). *model kinetika pengeringan manisan mangga (mangifera indica L.)*. 7(1), 41–51.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21111/atj.v7i1.9434>