

DAFTAR RUJUKAN

- Amanto, B. S., Siswanti, & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring(Curcuma Heyneana Valetton & Van Zijp)Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 110.
- Arrasyid, H. W., Mulyanto, A., & Sutanto, R. (2013). LAJU PENGERINGAN JAGUNG MENGGUNAKAN ELEMEN PEMANAS (HEATER) DENGAN PENGERING TIPE RAK (TRAY. *Teknik Mesin*, 2(11), 1–8.
- Arsana, M. E. (2021). *Pemanfaatan Metode Pengeringan Dehumidifikasi Untuk Membantu Proses Produksi Bubuk Jahe Kelompok PKK Dauh Peken Tabanan Pendahuluan*. 7(2), 102–110.
- Biksono, D. (2021). *TEKNIK PENGERINGAN DASAR* (A. H. Zein (ed.); 1st ed.). CV BUDI UTAMA.
- DA Asmara, T. H. (2019). Kelayakan industri pengolahan ikan dan mutu produk UMKM pandang tongkol di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Agrointek*.
- Istiadi, F. (2020). Optimasi Distribusi Temperatur pada Mesin Pengering Makanan Untuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Departemen Te Knik Mesin*, 4(55).
- Jamal, L. (2020). Analisis Kinerja Dan Laju Pengeringan Pada Pengering Hybrid Dengan Variasi Sumber Energi Pemanas. *Bidang Ilmu Teknik Mesin, Industri, Energi Terbarukan, Teknologi Pertahanan*, 4, 148–153.
- Jamaluddin. (2018). *PERPINDAHAN PANAS DAN MASSA PADA PENYANGRAIAN DAN PENGGORENGAN BAHAN PANGAN* (U. N. Makassar (ed.); 1st ed.).
- Lalu Sultan Giri Tanjung, Rudy Sutanto, & Mirmanto. (2025). The Effect of Hot Air Flow Velocity on The Drying Characteristics of Turmeric in A Rotary Dryer. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 20(2), 229–236.
<https://doi.org/10.32497/jrm.v20i2.6691>
- Muladi, M., Rahmawati, Y., Wirawan, I. M., Hidayat, S., Dwi Septian, F. R., & Isrofil, F. (2021). Pengembangan oven dengan kontrol elektronik untuk peningkatan kapasitas dan kualitas produksi kue bolu. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(2), 177.
<https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i2.9166>
- 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.
- Saputeri, N. P., Afrida, Y., & Lampung, U. M. (2025). *PENERAPAN TEKNOLOGI OVEN PENGERING UNTUK*. 6, 131–143.
- Trilaksani, W., Riyanto, B., Nurhayati, T., Santoso, J., Abi, I., Kurniawan, H., Teknologi, D., Perikanan, H., & Agatis, J. (2021). EKSTRAKSI ENZIMATIS MINYAK MATA TUNA MENGGUNAKAN RE- Integration of Low Temperature Centrifugation with Optimization of Tuna Eye Oil Enzymatic Extraction Using Response Surface Methodology. *Teknik Mesin*, 24(01), 112.
- Wahyuni, A., Yuliaji, D., Setiawan, P. H., Budiyan, N. R., Maryadi, S. A., Pamungkas, A. E., Budiman, A. A., Kharisma, S., Waluyo, R., & Juarsa, M.

(2024). Analisis Aliran Sirkulasi Alami di Bagian Pendingin Berdasarkan Variasi Temperatur Air Pemanas pada Untai Rektangular TP FASSIP-04 Ver.2. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 19(1), 23–36.
<https://doi.org/10.32497/jrm.v19i1.4706>