

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dan Faradilla, F., 2012, Pewarna Alami Untuk Pangan, 24, SEAFast Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington, US.
- Apriadi, Amanah, H.Z., dan Bintoro, N. 2011. Analisis Perpindahan Panas dan Massa Pengeringan Jagung Tongkol pada Beberapa Metode Pengeringan Sederhana. *Prosiding Seminar Nasional Perteta*. Jember.
- Atabani, A. E., & César, A. D. S. (2014). *Calophyllum inophyllum* L. A prospective non-edible biodiesel feedstock. Study of biodiesel production, properties, fatty acid composition, blending and engine performance. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 37, 644–655.
- Bahanawan, A., dan Krisdanto (2020). Pengaruh Pengeringan Terhadap Perubahan Warna, Penyusutan Tebal, Dan Pengurangan Berat Empat Jenis Bambu. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 38(2), 69–80.
- Baryeh, E. A. 2002. Physical Properties of Millet. *Journal of Food Engineering*. 51: 39-46.
- Bruce R.M., dan Donald F.Y. 2008. Mekanika Fluida. Edisi Keempat. Erlangga, Jakarta
- Bustomi, S. dan Lisnawati, Y. 2009. Deskripsi Umum Nyamplung (*Calophyllum inophyllum* L.) Sumber Energi Biofuel yang Potensial. Departemen kehutanan Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan Tanaman.
- Bustomi, S., T. Rostiwati., R. Sudradjat., B. Leksono, A. S. Kosasih., D. Syamsuwida., Y. Lisnawati., Y. Mile., D. Djaenudin., Mahfudz. And dan E. Rahman. (2008). Nyamplung (*Calophyllum inophyllum* L.): Sumber energi biofuel potensial. 62p. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan.
- Chakraverty, A., and De, D.S., (1981), Post Harvest Technology. Oxford & IBH Publishing Co., New Delhi, pp. 49-51.
- Demasta, E. K., Al-Baarri, A. N., & Legowo, A. M. (2020). Studi perubahan warna pada buah apel (*Malus domestica* Borkh.) dengan perlakuan asam hipiodous (HIO). *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 145–148.
- Denglin, L., L. Juan, L. Yunhong, and R. Guangyue. 2015. Drying Characteristics and Mathematical Model of Ultrasound Assisted HotAir Drying of Carrots. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*. 8(4): 124-132.

- Farida, M., Mustanir, & Marlina. (2016). Preliminary Studies Of Synthesis Polyurethane Membrane Of Nyamplung Seed Oil (*Calophyllum inophyllum*) With Hexamethylene-1,6-Diisocyanate (HMDI). *Jurnal Natural*, 16(2), 20–22.
- Fauzi, Y. 2002. Kelapa Sawit. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Jading, A., Payung, P., dan Tethool, E.F., (2019). Evaluasi Kinerja dan Konsumsi Energi Pengeringan Pati Sagu Model Agitated Fluidized Bed Bertenaga Biomassa Agritech, 2(2), pp 2620-4738.
- Jumari, A., dan Purwanto, A. 2005. “Design of Rotary Dryer for Improving the Quality of Product of Semi Organic Phosphate Fertilizer.” Solo: Jurusan Teknik Kimia F.T.UNS.
- Handayani, N. H. (2017). Kajian Karakteristik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea Batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 23–30.
- Hardianti, N. Damayanti, W.R, Fahma, F. 2017. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Proses Pengeringan Simplisia Menggunakan Solar Dryer dengan Konsep Udara Ekstra. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Snst*, 6–11.
- Harmanto, J., B. (2019). Pengaruh Putaran Mesin Pengering Sistem Rotary Terhadap Perubahan Warna dan Laju Pengeringan Rosela. Skripsi. Universitas Jember: Jember. Diakses pada tanggal 25 Mei 2022. Melalui <https://repository.unej.ac.id/>
- Henderson, SM., dan Perry, RL., (1976) *Agricultural Process Engineering*. 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Westport, Connecticut, USA.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia (III)*. Terjemahan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta : 1767-1775.
- Hidayah, N., K. (2011). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Penurunan Kadar Air Biji-Bijian Dengan *Rotary Dryer* Sistem Counter Current. Skripsi. Universitas Diponegoro: Semarang. Diakses Pada tanggal 12 Maret 2022. <http://eprints.undip.ac.id/31868/1>.
- Khairina, R., Cahyanto, M. N., Utami, T., & Rahardjo, S. (2017). Physical, Chemical, and Microbiological Characteristics of Ronto During Storage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 348.
- Lakshmi, G. C. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences*. Vol. 4 (2).
- Leksono, B., R.L. Hendrati, Mahudi, E. Windyarini dan T.M. Hasnah. 2012. Pemuliaan Nyamplung (*Calophyllum Inophyllum* L.) untuk Bahan Baku Biofuel: Keragaman Produktivitas Biodiesel dan Kandungan Resin Kumarin Dari Populasi Nyamplung Di Indonesia. Insentif Peningkatan

Kemampuan Peneliti dan Perekayasa. Kerja sama Badan Penelitian Dan Pengembangan, Kementerian Kehutanan dengan Kementerian Riset Dan Teknologi. Jakarta.

- Leksono, B., Lisnawati, Y., Rahman, E., & P., P. K. (2010). Potensi tegakan and karakteristik lahan enam populasi nyamplung (*Calophyllum inophyllum*) ras Jawa. In Prosiding workshop sintesa hasil penelitian hutan tanaman 2010. (pp. 397–408). Bogor: Pusat Litbang Peningkatan.
- Mahfudz, 2009. Konservasi Genetik Nyamplung (*Calophyllum inophyllum* L). Laporan Hasil Penelitian program insentif DIKTI tahun 2009. Balai Besar Penelitian Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan, Yogyakarta.
- Marpaung, C. A., & Herawati, L. (2011). Uji Sifat Fisik Dan Evaluasi Kecernaan Biskuit Berbasis Rumput Lapang Dan Limbah Tanaman Jagung Pada Domba. Jurnal Institut Pertanian Bogor.
- Masyhud, 2008. Tanaman Nyamplung Berpotensi Sebagai Sumber Energi Biofuel. Jakarta: Kepala Pusat Informasi Kehutanan.
- Maulidin, A. F., Nelwan, L. O., & Hasbullah, R. (2019). Kajian Pengering Tipe Bak Secara Intermittent terhadap Mutu Beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(3), 171–178.
- Mellyana, V., Ahmad, U., Widowati, S., (2012). Kajian Penanganan Bahan dan Metode Pengeringan terhadap Mutu Biji dan Minyak Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L.). *Journal Keteknikan Pertanian*, 26(2), 143–150.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal 245.
- Mujumdar S, Arun. 2008. Drying Technologies in Food Processing. First edition. John Willey & Sons. Chichester
- Ozgenc, O., Hiziroglu, S., & Yildiz, U. C. (2012). Weathering properties of wood species treated with different coating applications. *BioResources*, 7(4), 4875–4888. doi: 10.15376/biores.7.4.4875- 4888
- Pambudi, F. K., Nuriana, W., & Hantarum. (2018). Pengaruh Tekanan Terhadap Kerapatan, Kadar Air dan Laju Pembakaran Pada Biobriket Limbah Kayu Sengon. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan VI*, 547–554.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Prabowo, K., W. (2014). Karakteristik Pengeringan Jagung Pipilan Menggunakan Pengering Rotari. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

- Prawira, Y., P. (2015). Karakteristik Pengeringan Biji Kopi Menggunakan *Rotary Dryer*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih. 2005. Pengeringan Pasca Panen Cabai Merah. Kanisius. Yogyakarta.
- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. R., & Saptawati, G. A. P. (2015). Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi Mycobacterium Tuberculosis. 17(1), 19–25.
- Safrina, U., & Murtini, G. (2021). *Phytochemical Screening And Antioxidant Activity Of Nyamplung Seed Oils (Calophyllum inophyllum L .)*. 11(2), 256–268.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2011). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Nutrition and Food Science. Universitas Kristen Satya Wacana*, 41(4), 403–410.
- Saputra, E. D., Nurjanah, S., Haryono, H., Kramadibrata, A. M., Mardawati, E., Daradjat, W., Handarto, H., Herwanto, T., Rosalinda, S., Saukat, M., & Prijatna, D. (2019). Pengaruh Peningkatan Kapasitas Tahap Esterifikasi Minyak Kemiri Sunan (*Reutalis trisperma*) sebagai Bahan Baku Produksi Biodiesel. *Jurnal Teknotan*, 13(2), 55.
- Schiffmann, R. 2006. Handbook of Industrial Drying, Third Edition. Singapore.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica* BORKH). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 60–71.
- Sudrajat, R. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Biodiesel Nyamplung (*Calophyllum Inophyllum L.*). Prosiding Teknologi Mendukung Industri Hijau Kehutanan. (pp. 103-113). Bogor: Pustekolah.
- Simanjuntak, L. 2013. Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. *Jurnal Sagu*, 2014, 13(2), 7-18.
- Singh, H.J., Dipankar, D and P.K, Sahoo. 2014. Physical Properties of Soybean Cultivated in NEH Region of India. *Agric Eng Int: CIGR Journal*, 16(3), 55-59.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2009. Introduction to Food Engineering 4th Edition. Academic Press is an imprint of Elsevier. China.
- Sinurat, E., & Murniyati, M. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Permen Jeli. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(2), 133.

- Sumarno F. Gatot. 2011. Studi Eksperimental Alat Pengering Kerupuk Udang Bentuk Limas Kapasitas 25 kg per Proses dengan Menggunakan Energi Surya dan Energi Biomassa Arang Kayu. Semarang.
- Suparno, O. Kartika, A. I., Muslich, Gita, N., Andayani, Sofyan, K. (2009). Optimisasi Pengeringan Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Pada Ekstraksi Minyak Biji Karet Untuk Penyamakan Kulit. 19(2).
- Susila, IWW., Agustarini, R. 2014. Potensi Nyamplung sebagai Bahan Baku Energi di Nusa Tenggara Barat dan Bali. Prosiding Ekspose Hasil Penelitian pada 19 November 2014. Bogor: Pusat Litbang Keteknikan Kehutanan dan Pengolahan Hasil Hutan.
- Susila I.WW. 2018. Nyamplung Tanaman Multifungsi Potensi Sebaran dan Manfaatnya di Nusa Tenggara Barat dan Bali. Kanisius. Yogyakarta.
- Syahrul, S., Romdhani, R., & Mirmanto, M. (2016). Pengaruh variasi kecepatan udara dan massa bahan terhadap waktu pengeringan jagung pada alat fluidized bed. *Dinamika Teknik Mesin*, 6(2), 119–126.
- Syakir, M. dan Karmawati, E. 2012. Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati/BBN. www.litbang.pertanian.go.id/bahan-bakar-nabati/nyamplung. Diakses pada 3 juni 2022.
- Tawfik, A. A., Abdel-Rahman, A. K., & Bayoumi, M. R. (2003). Pneumatic Bagasse Dryer Advantages & Performance (Experimental Study). *Researchgate*, December 2003.
- Triadi, M. R., Yerizam, M., & Yulianti, S. (2021). Rancang Bangun Alat Dryer Untuk Pengeringan Pulp Berbasis Campuran Tandan Kosong Kelapa Sawit Dan Pelepah Pisang. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Indonesia*, 1(12), 503–510. <https://doi.org/10.52436/1.jpti.113>
- Tumbel, N., Pojoh, B., & Manurung, S. (2016). Rekayasa Alat Pengering Jagung Sistem Rotary. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 107–116.
- Umbas, G., Sappu F.P., Ulan., V.Y. 2014 Pemanfaatan Air Panas Bumi Untuk Alat Pengering Gabah Bukit Kasih Kanonang. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin* 3(2), 66-76.
- Ummah, N., Purwanto, Y. A., & Suryani, A. (2016). Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Warta IHP: Journal of Agro-Based Industry*, 33(2), 49–56.
- Vossen, P. 2007. Olive Oil: History, Production, and Characteristics Of The World's Classic Oils. *Hortscience*. 42(5), 1093-1100.
- Widjanarko A., Ridwan M., Djaini M., Ratnawati, 2012, Penggunaan zeolit sintetis dalam pengeringan gabah dengan proses fluidisasi indirect contact, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* , 2(2), 103-110.

- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta.
- Yuliati, S., Syarif, A., Zamhari, M., Junaidi, R., Yuniar, Depiana, A., Andini, A., Putri, Ulfah, S., Yandini, T. N. B., & Rahayu, T. (2018). Unjuk Kerja Rotary Dryer Pada Proses Pengeringan Biji Kopi. *Jurnal Kinetika*, 9(03), 38–42.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1), 55-61.