

DAFTAR PUSTAKA

- Moukalled, F., Mangani, L. and Darwish, M. (2015) *The Finite Volume Method in Computational Fluid Dynamics An Advanced Introduction with OpenFOAM and Matlab*. 1st edn. Springer Publishing Company, Incorporated.
- Aminah. (2013). *Analisi Efisiensi dalam Penggunaan Faktor-Faktor Produksi pada Industri Sohun di Kabupaten Cirebon*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Presentase Penduduk Miskin September 2021*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- World Instant Noodles Assosiation. (2020). *The Global Demand for Instant Noodles in 2020*.
- Alaydrus. (2021). *Permintaan Kuat, Mie Instan Indonesia Mulai Merajai Pasar Global*. <https://ekonomi.bisnis.com>. Diakses pada 30 Mei 2022,
- Indonesia, [. S. (1995). *Standar Mutu Sohun*. Jakarta: Departemen Perdagangan dan Perindustrian
- Ramadhan, Aditya. (2020). *Perancangan Mesin Pengering Mi Sohun Dengan Kapasitas 23,3kg*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sukma, Aji. (2020). *Kaji Numerik Pengaruh Peletakan Produk dan Air Gaping Terhadap Kinerja Pendinginan Produk Ikan Cakalang di Dalam Cold Storage Berkapasitas 500 Ton*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Panji, (2018). *Kamu Penyuka Mie? Kenali Jenis-Jenis Mie yang Populer Ini*. <https://www.masakapahariini.com/>. Diakses pada 30 April Mei 2020.

Yosua, G., & Rahayu, W. (2014). *Proses Pengeringan Sohun Menggunakan Oven Melalui Pemanasan Bertahap*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Djaeni, M. (2018). *Evaluation of Food Drying with Air Dehumidification System: A Short Review*. Semarang: Universitas Diponegoro.

Nasional, B. S. (2000). *Standar Nasional Indonesia Mi Kering (SNI No. 013551-2000)*. Jakarta: BSN.

Winarno, F., Faradias, S., & Faradias, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.

Lisa, Maya., Mustofa Lutfi, dan Bambang Susilo. (2015). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih*. Jurnal THPi Student. <https://jkptb.ub.ac.id>. Diakses pada 30 Mei 2020.

Supraptiah, Endang., Ningsih Aisyah Suci., Zurohaina. (2019). *Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu*. Jurnal Kinetika: Politeknik Negeri Sriwijaya.

Maul, Ayudya. (2012). *Pengaruh Luasan Kondenser Terhadap Keluaran Temperatur Buangan Pada Proses Reheating Sistem Dehumidifier Mekanik*. Bandung: Politeknik Bandung.

Badan Riset dan Teknologi Nasional. (2016). *Pengering Sistem Dehumidifikasi Tipe 1*. Subang: Pusat Riset Teknologi Tepat Guna.

Somsai, Khajon., Tondee, Tusanee., Kerdsuwan, Somrat. (2017). *Effect of Air Recirculation on Moisture Removal Efficiency in Combined Hydrolytic-Aerobic Rotary Bio-Drying Process*. Thailand: Rajamangala University of Technology Rattanakosin.

Fuchs, John. (2013). *Drying – The Effect of Temperature on Relative Humidity*. <https://techblog.ctgclean.com>. Diakses pada 29 Mei 2022.

Mahadi. (2007). *Model Sistem dan Analisa Pengering Produk Makanan*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Brooker, D., & Baker, F., & Hall, C. (1992). *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. New York, USA: Van Nostrand Reinhold.

Stikei, G. (1986). *Mechanics of Agricultural Materials*. Budapest, Hungary: Elsevier Science Publishers.

Yadollahinia, A., Omid, M., & Rafie, S. (2008). Design and Fabrication of Experimental Dryer for Studying Agricultural Product. *Ins. J. Agri.Bio*, 10, 61-65.

Safrizal, R. (2010). *Kadar Air Bahan*. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syariah Kuala.

Widyotomo, S., & Mulato, S. (2005). Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal. *Buletin Ilmiah INSTIPER*, 12, 15-37.

Hardjosentono, M., Badra, I., Wijato, Rachlan, E., & Tarmana, R. (2000). *Mesin-Mesin Pertanian*. Jakarta: P.T Bumi Aksara.

Cengel, Y. A., & Boles, M. A. (2014). *Thermodynamics : An Engineering Approach 8th Edition*. New York: McGraw-Hill Education.

ANSYS, Inc. (2013). *ANSYS Fluent Theory Guide*. Canonsburg, PA 15317.

ANSYS, Inc. (2013). *ANSYS Fluent User's Guide*. Canonsburg, PA 15317.

ANSYS, Inc. (2013). *ANSYS Fluent Meshing User's Guide*. Canonsburg, PA 15317.

ANSYS, Inc. (2013). *ANSYS Fluent Tutorial Guide*. Canonsburg, PA 15317.

Barbaros Cetin, Kadir G, Guler. (2017). *Computational Modeling of Vehicle Radiators Using Porous Medium Approach*. Licensee InTech.

P, W, Johnson., S, Watkins. (2004). *An analytical study on heat transfer performance of radiators with non-uniform airflow distribution*. Melbourne, Australia : RMIT University.

Engineering ToolBox, (2003). Overall Heat Transfer Coefficients. [online] Available at: https://www.engineeringtoolbox.com/overall-heat-transfer-coefficient-d_434.html [Accessed 5 September 2022].

Engineering ToolBox, (2010). Water - Heat of Vaporization vs. Temperature. [online] Available at: https://www.engineeringtoolbox.com/water-properties-d_1573.html [Accessed 10 September 2022].

Iqbal JM, Akbar WM, Aftab MR, et al. *Heat and mass transfer modeling for fruit drying: a review*. MOJ Food Process Technol. 2019;7(3):69?73. DOI: 10.15406/mojfpt.2019.07.00222

Veladat, Reza., Zokaee, Farzin., et al. (2012). *Review of numerical modeling of pasta drying, a closer look into model parameters*. Wiley Online Library : Curtin University.