

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. 2017. Rancang Bangun Alat Pengukur Kadar Air pada Biji-bijian Menggunakan Sensor YL-69 Berbasis Arduino Uno dengan Tampilan LCD. *Tugas Akhir*. Diploma Metrologi dan Instrumentasi, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara
- Anonim, 2002, *Pedoman Evaluasi dan Pelaporan Ketidakpastian Pengukuran*, Komite Akreditasi Nasional (KAN), Jakarta
- Anonymous. 2020. Arduino Uno Rev 3. Online <https://store.arduino.cc/usa/arduino-uno-rev3>. (Diakses pada 2 Februari 2020)
- Artanto. 2012. *Aplikasi Mikrokontroler ATmega8535 dan ATmega16*. Andi. Yogyakarta
- Baxter, L.K. 2000. *Capacitive Sensors*. IEEE Press. New York
- David, Wahyudi dan Djamaris, Aurino R.A. 2018. *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie. Jakarta Selatan
- Ditjennak. 2001. *Buku Statistik Peternakan*. Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian RI dengan Asosiasi Obat Hewan Indonseia (ASOHI)
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta. Djambatan
- Forrest, G.J. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan Merkel, R.A. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Fransisco
- Halliday, D., dan Robert, R. 1996. *Fisika Jilid 2 Edisi ke 3*. Jakarta. Erlangga
- Haris, Muhammad, 2017, Rancang Bangun Alat Pengukur Kadar Air Biji Kopi dengan Komunikasi Wi-Fi Berbasis Arduino Uno, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Jember
- Hasnan, M. 2017. Rancang Bangun Sistem Pengering Gabah dengan Menggunakan Arduino. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin. Makassar
- Hidayah, R., Ambarsari, I., Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol. 21 (2): 93-101. ISSN 1907-1760. E-ISSN 2460-6626
- JCGM, 2008, *Evaluation of Measurement Data – Guide to the Expression of Uncertainty in Measurement*, BIPM, Perancis

- Junaidi, dan Prabowo, Y.D. 2018. *Project Sistem Kendali Elektronik Berbasis Arduino*. Aura. Bandar Lampung
- Kho, D. 2015. Mengenal IC 555 (IC Timer) dan Konfigurasi Kakinya. Online. <https://teknikelektronika.com/pengertian-mengenal-ic-555-ic-timer-konfigurasi-kaki-ic555/> (Diakses pada 2 Februari 2020)
- Mohsenin, N.N. 1984. *Electromagnetic Radiation Properties of Food and Agricultural Product*. Gordon and Breach Science Publishers. New York
- Molnar, K. 2006. *Experimental Techniques in Drying* in Mujumdar, A. (ed) Handbook of Industrial Drying 3<sup>rd</sup> edition. Taylor & Francis. Philadelphia
- Mujib, S. dan Melani, S. M. 2013. Perancangan Sensor Kelembaban Beras Berbasis Kapasitor. *Jurnal Sains da Seni Pomits Vol. 1, No. 1, 1-6*
- Oktaviany, N. U., dan Wildian, 2016, Rancang Bangun Alat Ukur dan Indikator Kadar Air Gabah Siap Giling Berbasis Mikrokontroler dengan Sensor Fotodioda, *Jurnal Fisika Undand, Vol.5 No.1 ISSN : 2302- 8491*
- Paranjpe, G.R. dan Deshpande, P.V. 1935. *Dielectric Properties of Some Vegetable Oils*. Physics Laboratory Royal Institut of Science.
- Prabowo, Y. dan Suryasa, I. N. 2013. Turbo Timer Untuk Mesin Diesel Berbasis IC NE555 Studi Kasus pada Kendaraan Ford Ranger. *BIT VOL 10 No. 1. ISSN : 1693 - 9166*
- Sa'diyah, A., 2015, Uncertainty Measurements (Ketidakpastian Pengukuran), <https://lecturer.ppns.ac.id/amie/2015/04/29/uncertainty-measurements-ketidakpastian-pengukuran/>, diakses tanggal 17 Agustus 2019
- Saputri, Z.N. 2014. Aplikasi Pengenalan Suara Pengendali Peralatan Listrik Berbasis Arduino Uno. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang
- Silalahi, F. R.L. 2003. Pengukuran Difusitas Termal dan Sifat Dielektrik pada Kisaram Gelombang Radio dari Produk Lada dan Andaliman. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- SNI 3294-2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soputan, J.E.M. 2004. *Dendeng Sapi sebagai Alternatif Pengawetan Daging*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung
- Susilawati. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. *Buku Ajar*. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Syahwil, M. 2014. *Panduan Mudah Simulasi dan Praktik Mikrokontroler Arduino*. Andi. Yogyakarta
- Tipler, P.A. 1996. *Fisika untuk Sains dan Teknik Jilid 2*. Erlangga. Jakarta
- Tiven, N.C., Suryanto, E., dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Jurnal Agritech 27(1) : 1-6*
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2001. *Nutrient data base for standard reference, release 14*. Agricultural Research Service United States Department of Agriculture. Maryland.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Widiyaningsih, Fauziyah, 2018, Rancang Bangun Alat Ukur Kadar Air pada Bulir Padi dengan Metode Kapasitif Berbasis Arduino, *Skripsi*, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- William, H. Hayt, Jr., Jack, E. Kemmerly. 1996. *Rangkaian Listrik Edisi Keempat Jilid 1*. Erlangga. Jakarta
- Woollard, B. G. 1998. *Elektronika Praktis*. Pradnya Paramita. Jakarta
- Young, H. D. dan Freedman, R. A. 2003. *Fisika Universitas*. Erlangga. Jakarta
- Yuniasti, A., Wildian, W., dan Rasyid, R., 2016, Rancang Bangun Alat Ukur Kadar Air Agregat Halus Berbasis Mikrokontroler Atmega8535 dengan Metode Kapasitif untuk Pengujian Material Dasar Beton, *Jurnal Fisika Undand, Vol.5 No.1 ISSN : 2302- 8491*