

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-rahman, A. K. 2015. *Pneumatic Bagasse Dryer Advantages & Performance (Experimental Study)*. December 2003.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., dan Atmaja, A. 2015. KINETIKA PENGERINGAN TEMU GIRING(*Curcuma heyneana* Valeton & van Zijp)MENGUNAKAN CABINET DRYER DENGAN PERLAKUAN PENDAHULUAN BLANCHING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Antarlina, S. S., dan Umar, S. 2010. Teknologi pengolahan komoditas unggulan mendukung pengembangan agroindustri di lahan lebak. *Amazon.Com*, 299–312.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Y. ., dan Budianton, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Aziah, A. A. N., dan Komathi, C. A. 2009. Physicochemical and functional properties of peeled and unpeeled pumpkin flour. *Journal of Food Science*, 74(7), 328–333. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01298.x>
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. *Badan Standardisasi Nasional*, 39.
- Banooni, S., Hajidavalloo, E., dan Dorfeshan, M. 2018. A comprehensive review on modeling of pneumatic and flash drying. *Drying Technology*, 36(1), 33–51. <https://doi.org/10.1080/07373937.2017.1298123>
- Budiarti, G. I., Wulandari, A., dan Mutmaina, S. 2020. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi Hydrogen Rich Water Kepada Masyarakat. *SPEKTA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Teknologi Dan Aplikasi)*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.12928/spekta.v1i1.2646>
- Chakraverty, A., dan Singh, R. P. 2014. Food Preservation and Processing of Fruits and Vegetables. In *Postharvest Technology and Food Process Engineering*. <https://doi.org/10.1201/b15587-26>
- Damerow, G. 1997. *The Perfect Pumpkin*. Storey Publishing.
- Daud, A., Suriat, dan Nuzulyant. 2019. Kajian Penerapan faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, 24(2), 11–16. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP%0AKajian
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB.
- Dhiyas, A., dan Rustanti, N. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita mochata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.” *Journal of Nutrition College*, 5(Jilid 4), 499–503.
- Dinar, L., Suyantohadi, A., dan Fallah, M. A. F. 2012. Pendugaan Kelas Mutu berdasarkan Analisa Warna dan Bentuk Biji Pala (*Myristica fragrans houtt*) menggunakan Teknologi Pengolahan Citra dan Jaringan Saraf Tiruan. *Journal Keteknikan Pertanian*, 26(1), 51–58. <https://doi.org/10.19028/jtep.26.1.51-58>
- Dirim, S. N., dan Çalışkan, G. 2012. Determination of the Effect of Freeze Drying Process on the Production of Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) Puree Powder

- and the Powder Properties (in English). *Gida the Journal of Food*, 37(4), 203–210.
- Doymaz, I. 2007. The kinetics of forced convective air-drying of pumpkin slices. *Journal of Food Engineering*, 79(1), 243–248. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.01.049>
- Erni, N., Kadirman, K., dan Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>
- Fauziah, F., Rasyid, R., dan Fadhlany, R. 2015. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Beta Karoten Pada Ubi Jalar Varietas Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 152–161.
- Guiné, R. P. F., Henriques, F., dan Barroca, M. J. 2012. Mass Transfer Coefficients for the Drying of Pumpkin (*Cucurbita moschata*) and Dried Product Quality. *Food and Bioprocess Technology*, 5(1), 176–183. <https://doi.org/10.1007/s11947-009-0275-y>
- Hadi, T., Bendiyasa, I. M., dan Sudiyo, R. 2019. Studi Pengeringan Bambu Dengan Pemanfaatan Gas Buang (Flue Gas) Pembakaran Gerabah. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(1), 34–42. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v7i1.93>
- Hassan, Z. H. 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, 23(1), 93–107.
- Izwarddy, D., MK, M., Hermana, dan Nazarina. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Jading, A., Payung, P., dan Tethool, E. F. 2019. Evaluasi Kinerja dan Konsumsi Energi Pengering Pati Sagu Model Agitated Fluidized Bed Bertenaga Biomassa. *Agritechnology*, 2(2), 53–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.51310/agritechnology.v2i2.43>
- Kulkarni, A. S., dan Joshi, D. C. 2013. Effect of replacement of wheat flour with pumpkin powder on textural and sensory qualities of biscuit. *International Food Research Journal*, 20(2), 587–591.
- Márquez-Cardozo, C. J., Caballero-Gutiérrez, B. L., Ciro-Velázquez, H. J., dan Restrepo-Molina, D. A. 2021. Effect of pretreatment and temperature on the drying kinetics and physicochemical and techno-functional characteristics of pumpkin (*Cucurbita maxima*). *Heliyon*, 7(4). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e06802>
- Marrone, T. 2014. The beginner's guide to making and using_Dried foods. In *Storey Publishing*.
- Mendoza, F., Dejmek, P., dan Aguilera, J. M. 2007. Colour and image texture analysis in classification of commercial potato chips. *Food Research International*, 40(9), 1146–1154. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.06.014>
- Mujumdar, A. S. 2006. Handbook of Industrial Drying. In *Taylor and Francis Group* (Third).

- Musaddad, D., dan Murtiningsih, E. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Jurnal Hortikultura*, 14(2), 107–112. <https://doi.org/10.21082/jhort.v14n2.2004.p107-112>
- Park, Y. W. 2008. Moisture and Water Activity. In L. M. L. Nollet & F. Toldrá (Eds.), *Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis* (pp. 35–67). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420045338>
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Na Metabisulfite. *Teknosains Pangan*, 2(2), 41–48. <https://jurnal.uns.ac.id/teknoains-pangan/article/view/4392>
- Puspasari, D. P. W., Suter, I. K., dan Nocianitri, K. A. 2009. Pengaruh Penutupan dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota* L.). *Agrotekno*, 15, 25–29. <http://dx.doi.org/10.1007/s11270-016-3076-8>
<http://dx.doi.org/10.1080/02772248.2015.1031668>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.envpol.2016.09.073>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.scitotenv.2014.09.027>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.chemosphere.2009.02.022>
- Que, F., Mao, L., Fang, X., dan Wu, T. 2008. Comparison of hot air-drying and freeze-drying on the physicochemical properties and antioxidant activities of pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 43(7), 1195–1201.
- Ramli, I. A., Jamaluddin P, J. P., dan Yanto, S. 2017. Laju Pengeringan Gabah Menggunakan Pengering Tipe Efek Rumah Kaca (Erk). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 158. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5715>
- Rangkuti, P. A., Hasbullah, R., Setya, K., dan Sumariana, U. 2012. Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (Disc Mill) untuk Penepungan Juwawut (*Setaria italica* (L.) P. Beauvois). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 32(1), 66–72. <https://doi.org/10.22146/agritech.9658>
- Razak, M., dan Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 11, 53–68.
- Roongruangsri, W., dan Bronlund, J. E. 2016. Effect of air-drying temperature on physico-chemical, powder properties and sorption characteristics of pumpkin powders. *International Food Research Journal*, 23(3), 962–972.
- Roongruangsri, Warawaran, dan Bronlund, J. E. 2015. A review of drying processes in the production of pumpkin powder. *International Journal of Food Engineering*, 11(6), 789–799. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2015-0168>
- Sulistiadi, S., Atmiasih, D., dan Yuwono, T. A. 2021. Analisis Perbandingan Karakteristik Fisik Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Mocaf Nuflour sebagai upaya Peningkatan Kualitas Tepung Mocaf di Masyarakat. *Journal Agriculture and Biosystem Engineering in Tropic*, 1(1), 1–10.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., dan Pusvita, D. 2020. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*,

- 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*, 4–5.
- Wijaya, F. D., dan Wahyono, A. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Labu Kuning*. June. <https://doi.org/10.25047/agropross.2018.67>
- Wijayanti, F., dan Hariani, S. 2019. Pengaruh Pengeringan Biji Kopi dengan Metode Rumah Kaca dan Penyinaran Sinar Matahari Terhadap Kadar Air Biji Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Vol. 2. No. 1*.