

DAFTAR PUSTAKA

- Acevedo, N. C., Briones, V., Buera, P., & Aguilera, J. M. (2008). Microstructure Affects The Rate of Chemical , Physical and Color Changes during Storage of Dried Apple Discs. *Journal of Food Engineering*, 222–231.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). *Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe “Bosok.”* VI(2).
- Ariviani, S., Andriani, M., & Yani, F. (2013). *Pontensi Temu Mangga (Curcuma Mangga Val.) Sebagai Minuman Fungsional.* 2(3).
- Bala, B. K. (2017). *Drying and Storage of Cereal Grains*. Wiley Blackwell.
- Banurea, I. R., Sasmitaloka, K. S., Sukasih, E., & Widowati, S. (2020). *Karakterisasi Nasi Instan yang Diproduksi dengan Metode Freeze Drying.* 37(2), 133–143.
- Dewata, I. P., Wipradnawati, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.).* 6(2), 30–39.
- Dhewaji, R. D., & Martin, A. (2020). *Pengering Bengkuang menggunakan Freeze Vacuum Drying dengan Kapasitas 1 Kg.* 7, 5–9.
- Freeman, B. L., Eggett, D. L., & Parker, T. L. (2010). Synergistic and antagonistic interactions of phenolic compounds found in navel oranges. *Journal of Food Science*, 75(6), 570–576. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01717.x>
- Gangloff, T., Gangloff, S., & Ferguson, S. (2014). *The Ultimate Dehydrator Cookbook*. Stackpole Books.
- Gokcen, I. (2016). Total Phenolics, Antioxidant and Drying Characteristics of Date Fruit Dried with Different Methods. *Food Science and Technology, ISSN 0101-2061*.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). *Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review).* 5(2).
- Hariyadi, A. (2009). *Pasca Panen Pada Tanaman Kunyit.* http://lib.bppsdp.pertanian.go.id/main/index.php?p=show_detail&id=2
- Haryadi, P. (2013). *Freeze Drying Technology : for Better Quality & Flavor of Dried Products.* VIII(2), 52–57.
- Hortikultura, B. P. S. dan D. J. (2019). *Produksi Kunyit Menurut Provinsi Tahun 2015-2019.* www.pertanian.go.id
- Hutchings, J. (2003). *Expectations, Color, and Apperance of Food.* 141–175.
- Indra, I., Nurmalasari, N., & Kusmiati, M. (2019). Fenolik Total, Kandungan Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Mareme (Glochidion arborescense Blume.). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 6(3), 206.
- Jangam, S. V., Law, C. L., & Mujumdar, A. S. (2010). *Drying of Foods, Vegetables, and Fruits*. Mechanical Engineering Departement & M3TC National University.
- Kadam, D. (2014). Mathematical Modeling of Convective thin Layer Drying of Basil Leaves. *Journal of Medicinal Plant*, 5(19)(September 2011), 4721–4730.
- Karyadi, J. N. W., Akbar, M. A., Dwi, A., & Bintoro, N. (2021). *Pra-perlakuan*

- Blansing pada Pengeringan Tipe Beku (Freeze Dryer) untuk Mempertahankan Kualitas Fisik Petai (Parkia speciosa).* 9(1), 96–107.
- Krishna Murthy, T. P., & Manohar, B. (2012). Microwave drying of mango ginger (Curcuma amada Roxb): Prediction of drying kinetics by mathematical modelling and artificial neural network. *International Journal of Food Science and Technology*, 47(6), 1229–1236.
- Lianah. (2020). *Biodiversitas Zingiberaceae*. deepublish.
- Listiani, N. R., Handayani, S., & Analianasari. (2019). Pengendalian Proses Panen dan Pascapanen Bayam Merah Organik pada Fam Organik Tenjolaya Kabupaten Bogor. *Karya Ilmiah Mahasiswa (Agribisnis)*.
- Manalu, L. P., Tambunan, A. H., & Nelwan, L. O. (2012). *Penentuan Kondisi Proses Pengeringan Temuawak untuk Menghasilkan Simplisia Standar*. 99–106.
- Masduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. (2014). Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia dalam Rumput Laut Sargassumpolycystum. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, XXII, 1–9.
- Napitupulu, F. H., & Tua, P. M. (2012). *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg Per-siklus*. II(10), 8–18.
- Nukulwar, M. R., & Tungikar, V. B. (2021). Drying kinetics and thermal analysis of turmeric blanching and drying using solar thermal system. *Sustainable Energy Technologies and Assessments*, 45(October 2020), 101120.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. 30(2).
- Purwanti, M., P, J., & Kadirman. (2017). Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 127–136.
- Rababah, T. M., Al-u, M., Alhamad, M., Al-mahasneh, M., Ereifej, K., Andrade, J., Altarifi, B., Almajwal, A., & Yang, W. (2015). Effects of drying process on total phenolics, antioxidant activity and flavonoid contents of common Mediterranean herbs. *Int J Agric & Biol Eng*, 8(December), 145.
- Rahardjo, B., Suratmo, B., & Kushendarti, B. (2017). Pengukuran Volume Benda Padat Berbagai Bentuk dengan Berdasarkan Voume Desakan pada Bahan Curah. *Agritech*, 17, 13–17.
- Rahardjo, M., & Rostiana, O. (2005). Budidaya Tanaman Kunyit. *Bogor (ID) : Balai Penelitian Tanaman Obat Dan Aromatika*, 11, 3–7.
- Ramli, I. A., Yanto, S., & Kunci, K. (2017). Laju Pengeringan Gabah Menggunakan Pengeringan Tipe Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 158–164.
- Ratmanee, P., Phitakwinai, S., Wanich, N., & Buakaew, W. (2021). Thin Layer Drying Kinetics of Turmeric using Hot Air Dryer. *The Journal of Industrial Technology*, 17(2), 32–45.
- Rozana, Hasbullah, R., & Muhandri, T. (2016). Respon Suhu pada Laju Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga Kering (Mangifera indica L.). *Jurnal Keteknikan*

Pertanian, 4, 59–66.

- Safrina, D., & Supriadi, M. B. (2019). Efektivitas metode blansir terhadap peningkatan kualitas simplisiatemu mangga (*curcuma mangga val.*) setelah masa simpan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16, 25–30.
- Sari, A. K., & Ayuchecaria, N. (2017). Penetapan Kadar Fenolik Total dan Flavonoid Total Ekstrak Beras Hitam (*Oryza Sativa L*) dari Kalimantan Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(2), 327–335.
- Setyowati, A., Makrikatul, H., & Suryani, C. L. (2017). *Pengaruh Variasi Jenis Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Antioksidatif Tepung Daun Pandan Wangu*. November, 64–77.
- Sharma, S., Dhalsamant, K., & Tripathy, P. . (2019). Application of Computer Vision Technique for Physical Quality Monitoring of Turmeric Slices During Direct Solar Drying. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(1), 545–558.
- Singh, L. S., Venkata, K., Rao, S., & Goswami, T. K. (2020). An Experimental Study on Particle and Physiochemical Properties of Turmeric Powder Ground at Different Temperatures. *Global Journal of Science Frontier Research*, 20(7).
- Sushanti, G. (2018). *Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer*. 7(3), 229–235.
- Tamboli, T. G., & Bhong, M. G. (2018). *Review on Different Drying Methods : Applications & Advancements*. 1, 33–40.
- Taskin, O., & Izli, N. (2018). Effect of Microwave , Infrared and Freeze Drying Methods on Drying Kinetics , Effective Moisture Diffusivity and Color Properties of Turmeric. *Journal of Agricultural Sciences*, 25, 334–345.
- Vicent, V., Verboven, P., Ndoeye, F., Alvarez, G., & Nicolai, B. (2017). A new method developed to characterize the 3D microstructure of frozen apple using X-ray micro-CT. *Journal of Food Engineering*, 212, 154–164.
- Wang, H., Fu, Q., Chen, S., Hu, Z., & Xie, H. (2018). Effect of Hot-Water Blanching Pretreatment on Drying Characteristics and Product Qualities for the Novel Integrated Freeze-Drying of Apple Slices. *Journal of Food Quality*, 2018, 12.