

DAFTAR PUSTAKA

- Alva, L.H. and González J.E., 2001. *Simulation Of An Air-Cooled Solar-Assisted Absorption Air Conditioning Sistem, Proceedings of Forum 2001 Solar Energy: The Power to Choose*, April 21-25, Washington, DC
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2016). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 5(2), 103–110.
- Andarwulan. (2008). Nilai Kalori Pangan Sumber Karbohidrat Food Review Indonesia. *Nilai Kalori Pangan Sumber Karbohidrat Food Review Indonesia*. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55622>
- Ariani, M. (2014). Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan. *Gizi Indonesia*, 33(1), 20–28. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v33i1.84>
- Bernasconi, G. Gester, H., Stauble H., dan Schneiter, E., (1995). *Teknologi Kimia jilid 2* (P. Paramita (ed.); 2nd ed.).
- Bintoro, Nursigit. 2013. *Some Problems in Developing Mechanical Grain Dryer and Research Improvement*. The SUIJI International Seminar Report in Kochi, Japan.
- Borde, I. Levy, A. (2006). *Pneumatic and Flash Drying*. Tylor & Francis Group.
- Brooker, D. B. (1974). *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. The AVI Publishing Company, Inc.
- Brooker, D.B.,. et al. (1992). *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. The AVI Publishing Company Inc.
- Bunyawanchakul, P., G.J. Walker, J.E. Sargison, P. E. D. (2007). Modelling and Simulation of Paddy Grain (Rice) Drying in a Simple Pneumatic Dryer. In *Biosystems Engineering* (pp. 96 (3) 335-344). Elseiver.
- Chakraverty, A. 1981. *Post Harvest Technology of Cereals and Pulses*. New Delhi:Oxford & IBH Publishing Co.
- Culver, Catherine A. and Wrolstad, R. E. (2008). *Color Quality of Fresh and Processed Foods* (ACS Sympos). Inc. Oxford University Press. American Chemical Society.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 1993. *Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo*. Laporan Penelitian Kerjasam Balittan Sukamandi dengan PT. Petro Aneka Usaha, Bandung.
- Dammeria, A. (2007). *Color Basic: Panduan Dasar Warna Untuk Desainer & Industri Grafika, Link & Match Graphic*.

- Danoe, Soeria R., G., S. (2006). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam*. ITB.
- DeMan, J. (1997). *Kimia Makanan* (K. Padmawinata (ed.)). Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Dewi. E. 2007. *Studi Analisis β -karoten, Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Klon Ubi jalar Kuning dan Orange*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang
- Dhani, A. U. (2020). Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 5(1), 70–78. <https://doi.org/10.24198/agricore.v5i1.27701>
- Earle, R. . (1983). *Unit Operation In Food Processing*. Pergamen Press.
- Effendi, S. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta.
- Ekoningtyas, E. A. (2016). Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 03 No 1.
- El-Behery, Samy M., W.A. El-Askary, Mofreh H. Hamed, K. A. I. (2012). Numerical simulation of heat and mass transfer in pneumatic conveying dryer. In *Computers and Fluids* (p. 68 pp 159–167). Elsevier.
- El, H. N. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala*.
- Eriksson, C. (1981). *Maillard Reaction in Food: Chemical, Physiological and Technological Aspect*. Pergamon press.
- Erlina. Mufti, Diah. Tazi, I. (2009). Uji Model Alat Pengering Tipe Rak dengan Kolektor Surya (Studi Kasus untuk Pengeringan Cabai Merah (*Capsium Annum* Var. Longum)). *Jurnal Neutrino*, 2 No 1.
- Farel, H., Napitupulu., Putra, M. (2017). Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao Dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 7,5 kg Per-Siklus. *Jurnal Dinamis*, II No.10.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal SAGU edisi maret* Vol. 7 No. 1 Hal 32-37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Fumihiko, T., Toshitaka, U. dan Daisuke, H. (2008). Mathematical modeling of

- pneumatic drying of rice powder. *Journal of Food Engineering*, 88:492-498.
- Ginting, E., Antarlina, S., Utomo, J., & Ratnaningsih, R. (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, 0(11), 15–28. <https://doi.org/10.21082/bulpalawija.v0n11.2006.p15-28>
- Hagenimana, et al. (1994). Amylolytic Activity In Germinating Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Roots. *Journal Of Amercian Society Of Horticultural Science*, 119(2): 313-320.
- Hall, C. . (1980). *Drying and Storage of Agriculture Crops*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Hardoko, H.L, & Siregar, T. . (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batata* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI No.1.
- Hendersen, S.M, dan Perry, R. . (1976). *Agricultural Process Engineering*. The AVI publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Incropera, F. and P. D. (2011). *Fundamental of Heat and Mass Transfer* (J. W. and Sons (ed.); 7th ed.).
- Isa, M. S. dan Pradana, Y. (2008). Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram. *Konferensi Nasional Sistem Dan Informatika Bali*, 108 No. 57, 321–326.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. (2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. (2008). Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30: 13-14.
- Kreith, F dan Priyono, A. (1986). *Prinsip-Prinsip Perpindahan Panas* (Ketiga). Erlangga.
- Leön, K., Mery, D. and Pedreschi, F. (2005). Color Measurement in L*a*b* Units From RGB Digital Images. *Publication in Journal of Food Engineering*, 1, 1–23.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18012>

- Li, H. dan Kazuko, O. (1985). Major Soluble Protein Of Sweet Potato Roots And Change In Protein After Cutting, Infection On Storage. *Agricultural and Biological Chemistry*, 49 (3): 737-744.
- Lingga, P., B. Sarwono, I. Rahardi. P.C. Rahardjo. J.J. Afriastini, R. Wudianto, dan W. H. A. (1986). *Bertanam Ubi-umbian*. PT Penebar Swadaya.
- Lutfi, Findi Arumni. 2013. “Analisis Teknis Pengaruh Proses Pengeringan Okara (Ampas Tahu) Menggunakan *Flash Dryer* dengan Variasi Laju Pengumpanan Bahan Dan Laju Aliran Udara”. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak diterbitkan
- Mills, David. (2004). *Pneumatic Conveying Design Guide*. Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Muchtadi, Dedi. (1989). *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Nollet, L. M. . (1996). *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc.
- Pantastico. (1989). Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran-sayuran Tropika dan Subtropika. *Gadjah Mada University Press*.
- Precoppe, Marcelo, Thierry Tran, Arnaud Chapuis, Joachim Muller, A. A. (2016). Improved Energy Performance of Small-scale pneumatic dryers used for Processing Cassava in Africa. *Biosystem Engineering*, 151 pp 510–519.
- Puspawati, N. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Poiret) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 15 Nomor 2.
- Putri, Y. I. 2014. *Analisis Pengeringan Kelapa Parut Menggunakan Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu dan Metode Pemberian Natrium Bisulfit*. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Buletin Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ratnayati, D. (2011). *Pengembangan Makanan Fungsional Mengandung Antioksidan Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu yang Aman Dikonsumsi Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Lembaga Ilmu Pengetahuan.
- Riska Rusli, et al. (2018). Konduktivitas Panas Dan Koefisien Pindah Panas Pada Proses Pengeringan Gabah Dengan Menggunakan Cabinet Dryer. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 126–135.
- Rukmana, R. (1997). *Ubi Jalar : Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius.

- Santoso, Umar dan Murdijati, G. (1999). Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran. *TPHP UGM*.
- Saravacos, G.D, Kostaropoulos, A. . (2002). *Handbook of food Equipment* (Food Engin). Plenum.
- Singh, Paul, R. (2001). *Introduction to Food Engineering* (3rd ed.). Academic Press.
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta : Pusat Standarisasi Industri, Departemen Industri,.
- Steed, L.E. dan Truong, V. . (2008). Anthocyanin content, antioxidant activity, and selected physical properties of flowable PFSP purees. *Journal of Food Science*, 73:215-221.
- Strumillo, C. and Kudra, T. (1986). *Drying: Principles, Applications and Design*. Gordon & Breach Science Publishers.
- Suhardi, S. B. H. dan. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius.
- Suprpti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suyitno. (1988). Pengujian Sifat Fisik Hasil Pertanian. In *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM*.
- Taib, G., Said, G. dan Wiraatmadja, S. (1988). *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatayama Sarana Perkaya.
- Thorpe, G. R. (1975). Pneumatic Conveying Driers. *Chemical Industry Development. Incorporating CP&E*, 13–19.
- Watson, D.H. 2002. Food Chemical Safety. CRC Press, New York.
- Willer, John & Sons, Inc, New York Berk, Z. (2009). Food Process Engineering and Technology. In *Heat Transfer* (p. 259). Elsevier Inc.
- Winarno, F.G. Fardiaz, S dan Fardiaz, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia.
- Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Woolfe, J. . (1992). *Sweet Potato: An Untapped Food Resource*. Cambridge University Press.
- Yang, J. Gadi, R. (2008). Effects of dehydration on anthocyanins, antioxidant activities, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potatoes (*Ipomoea batatas*)., *American Journal of Food Technology*.
- Yusuf, M. Rahayuningsih, A. dan Ginting, E. (2008). Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian*

Dan Pengembangan Pertanian, 30:4, 13.