

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Sinar Grafika Offset.
- Aisyatussupriana, S., Alamsyah, A., & Sulastri, Y. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap beberapa Komponen Mutu Teh Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon L.*). Naskah Publikasi Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Tepung Tempe "Bosok". Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 6(2).
- Asfi, W. M., Ilza, M., & Karnila, R. 2019. Pengaruh Proses Pengolahan Berbeda Terhadap Kandungan Proksimat pada Siput Langkitang (*Fannus ater*). Jurnal Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Riau, 8(5), 55.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan, 12–27.
- Ayuni, D. 2017. Pengaruh Suhu Udara dan Ukuran Bahan Terhadap Kualitas Fisik Sukun Hasil Pengeringan Menggunakan *Flash Dryer*. Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standar Nasional. 1999. Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI 01-6057-1999. Tepung Garut. Dewan Standar Nasional.
- Bala, B. K. 2017. *Drying and Storage of Cereal Grains*. Wiley Blackwell.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. Academic Press.
- Borde, I., & Levy, A. 2006. Pneumatic and Flash Drying. In *Handbook of Industrial Drying, Third Edition*. Tylor and Francis Group.
- Brooker, D. B., Bakker, F. W., & Hall, C. W. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. Van Nostrand Reinhold.
- Caparanga, A. R., Reyes, R. A. L., Rivas, R. L., De Vera, F. C., Retnasamy, V., & Aris, H. 2017. Effects of air temperature and velocity on the drying kinetics and product particle size of starch from arrowroot (*Maranta arundinacea*). *EPJ Web of Conferences*, 162, 4–8.
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. 2008. Reaksi Mailard pada Produk Pangan. *Institut Pertanian Bogor*.
- Chakraverty, A., & Singh, R. P. 2014. Postharvest Technology and Food Process Engineering. In *Postharvest Technology and Food Process Engineering* (1st ed.). CRC Press.
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwun. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 88.
- Djaafar, T., Sarjiman, S., & Pustika, A. 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut Dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 29(1), 123862.
- Erika, C. 2010. Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan, 7(3), 130–137.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 1(1), 95.
- Ferdiansyah, M. K., Retnowati, E. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. 2010. Peningkatan Derajat Putih Tepung Umbi Suweg (*Amorophalus oncophilus*) dengan Kombinasi Proses Blanching dan Bleaching Menggunakan Larutan Sodium Metabisulfat. Jurnal Pangan Dan Gizi, 1(2), 12–24.
- Hakim, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. 2005. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci.

- Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 8(2), 2.
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian*, 1(1), 64–69.
- Istadi, Sumardiono, S., & Soetrisnanto, D. 2002. Penentuan Konstanta Pengeringan Dalam Sistem Pengeringan Lapis Tipis (Thin Layer Drying). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Proses Kimia*, 1–7.
- Jangam, S. V., Law, C. L., & Mujumdar, A. S. 2010. *Drying of Foods, Vegetables and Fruits First Edition*. Chemical Engineering Departement, Institute of Chemical Technology.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. 2015. Mie Dari Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L.): KAJIAN PUSTAKA Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea* L.): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Larosa, E. S., Purnomo, P. W., & Subiyanto. 2015. Perbandingan Nilai Hue pada Beberapa Jenis Karang Berdasarkan Status Penutupannya di Pulau Karimunjawa. *Jurnal Management of Aquatic Resources*, 4(2), 96–104.
- Latifah, E., & Prahardini, P. 2020. Identifikasi dan Deskripsi Tanaman Umbi-Umbian Pengganti Karbohidrat di Kabupaten Trenggalek. *Agrosains: Jurnal Penelitian Agronomi*, 22(2), 94.
- Listyanto, T. 2016. *Teknologi Pengeringan Kayu dan Aplikasinya di Indonesia*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Marpaung, C. A., & Herawati, L. 2011. Uji Sifat Fisik Dan Evaluasi Kecernaan Biskuit Berbasis Rumput Lapang Dan Limbah Tanaman Jagung Pada Domba. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantits dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Masduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. (2014). Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia Dalam Rumput Laut *Sargassumpolycystum*. *Anatomi Fisiologi*, 22 (1), 1–9.
- Nugroho, J., Primayati, & Bintoro, N. 2012. Proses Pengeringan Singkong (*Manihot esculenta crantz*) Parut dengan Menggunakan Pneumatic Dryer. *Rekayasa Proses Dan Teknik Pasca Panen*, 97–104.
- Purwantana, B., Bintoro, N., & Wahyuningsih, P. 2008. Kajian Kinerja Mesin Ekstrasi Tipe Ulir pada Proses Pembuatan Pati Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Teknologi Pertanian*.
- Rahmayanti, N. 2018. Kajian Karakteristik Tepung Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) Yang Dimodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat Yang Berbeda. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.
- Ramadhani, M. R., Bachri, M. S., & Widyaningsih, W. 2017. Effects of Ethanolic Extract of Arrowroot Tubers (*Maranta Arundinacea* L.) on the Level of MDA, SGPT and SGOT in Ethanol Induced Rats. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 8(1), 10–18.
- Ramli, I. A., Jamaluddin P, J. P., & Yanto, S. 2018. Laju Pengeringan Gabah Menggunakan Pengering Tipe Efek Rumah Kaca (Erk). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 158.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Chayati, I. 2014. Teknologi Pengolahan Pati Garut Dan Diversifikasi Produk Olahannya Dalam Rangka

- Peningkatan Ketahanan Pangan. Inotek, 14(2), 192–207.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.
- Rif'an, Nurrahman, & Aminah, S. 2017. Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 104–116.
- Sa'adah, H., Nurhasnawati, H., & Permatasari, V. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*(L.)Merr) dengan Metode Spektrofotometri. *Borneo Journal of Pharmascientech*, 1(1), 1–9.
- Schanda, J. 2007. *Colorimetry*. A John Wiley & Sons, Inc.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. Academic Press.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. 2014. *Introduction to Food Engineering Fifth Edition*. Academic Press.
- Subagya, A. W., Tamrin, Sugianti, C., & Suhandy, D. 2018. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Kerupuk Sayur. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(2), 172–180.
- Sudarmadji. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty.
- Suhartini, T., & Hadiatmi. 2011. Keragaman Karakter Morfologis Garut (. *Buletin Plasma Nutfah*, 17(3), 12–18.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor.
- Syarif, & Halid. (1993). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Arcan.
- Triwahyudi, S., Nelwan, L. O., & Agustina, S. E. 2009. Kajian Pengering Surya Efek Rumah Kaca (ERK)-Hybrid Dengan Rak Berputar Secara Vertikal Untuk Pengeringan Kapulaga Lokal (*Amomum cardamomum* Willd). Institut Pertanian Bogor.
- Ummah, N., Purwanto, Y. A., & Suryani, A. 2016. Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Warta IHP: Journal of Agro-Based Industry*, 33(2), 49–56.
- Wijayanti, A., & Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L) sebagai Bahan Pembuatan Edible Paper dengan penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1367–1374.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahadjo, B. 2016. Pemodelan Proses Pengeringan Mekanis Tepung Kasava Dengan Menggunakan Pneumatic Dryer: Hubungan Kapasitas Output Dengan Variabel Proses Pengeringan. *Jurnal Agritech*, 36(02), 233.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–15.
- Zamharir, Sukmawaty, & Priyati, A. 2016. Analisis Pemanfaatan Energi Panas Pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(2), 264–274.
- Zuhro, M., Lutfi, M., & Hawa, L. C. 2015. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kimpul. *Bioproses Komoditas Tropis*, 3(2), 26–32.

Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., & Suparto, I. H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). Jurnal Penelitian Hasil Hutan, 35(3), 211–219.