

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Ch. H., B. Lanya., A. Haryanto., Tamrin. 2012. *Rancang Bangun Alat Pengering Energi Surya Dengan Kolektor Keping Datar*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 1 No. 1. (29-36).
- Blackwell, Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd (ed)*. New York.
- Brooker, D. B. 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. USA.
- Brooker, D.B. 1992. *Drying and Storage of Grain and Oilseeds*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Cai, Y.Z., M. Sun., W. Schliemann., dan H. Corke. 2001. *Chemical Stability and Colorant Properties of Betaxanthin Pigments from Celosia Argentea, J.Agric, Food Chem*, 49: 4429-4435.
- Dhanika, RN. 2010. *Studi Keragaan Mesin Pengering Sistem Hybrid pada Pengolahan Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Desmorieux, Helene., Celia Diallo dan Yezouma Coulibaly. 2008. *Operation Simulation of a Convective and Semi-Industrial Mango Dryer*. Journal of Food Engineering 89, 119-127. Published by Elsevier Ltd.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Miljohardjo. UI-Press. Jakarta.

- Dwi Sukma, I. W. 2009. *Heat Exchanger*. Jurusan Teknik Kimia Universitas Lampung. Lampung.
- Earle, R. L. 1969. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press Ltd.
- Fellows, P. 1992. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Howord. New York.
- Grubben, G.J.H. dan Denton, O.A. 2004. *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA Foundation, Wageningen; Backhuys, Leiden; CTA, Wageningen.
- Hall, C. W. 1957. *Drying and Storage of Agriculture Crops*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. USA.
- Hall, C.W. 1957. *Drying Farm Crops*. Agricultural Consulting Associate Inc. Michigan. USA.
- Halimatuddahlia. 2013. *Jenis - Jenis Alat Pengering*. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Handayani. 2011. *Kenalan - kenalan dengan Buah Bit* [http : kesehatankompasiana.com](http://kesehatankompasiana.com). Di akses pada 15 Oktober 2015.
- Irawati., Budi R., dan Nursigit B. 2008. *Perpindahan Massa pada Pengeringan Vakum Disertai Pemberian Panas Secara Konvektif*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta.
- Kreith, F. and W.Z. Black. 1980. *Basic Heat Transfer*. Harper & Row Pub., Inc. New York.
- Mastuti. 2010. *Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia*. Jurnal Biologi UGM. Yogyakarta.

- Nemzer Boris, Zbigniew Piettrzkowski, Aneta Sporna, Pawel Stalica, Wayne Thresher, Tadeusz Michalowski. 2011. *Betalainic And Nutritional Profiles Of Pigment-Enriched Red Bit Root (Beta Vulgaris L.) Dried Extracts. Food Chemistry* 127 (2011) 42–53.
- Nurba, D. 2010. *Analisis Distribusi Suhu, Aliran Udara, RH dan Kadar Air dalam In-Store Dryer (ISD) untuk Biji Jagung*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayoe, Sri., Budi R., dan Rr. Siti K. 2008. *Koefisien Perpindahan Panas Konveksi pada Pengeingan Daun Sambiloto Menggunakan Pengering Hampa*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta.
- Rahman dan Yuyun. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santiago, E.C. and E.M. Yahia. 2008. *Identification and Quantification of Betalains From the Fruit of 10 Mexican Prickly Pear Cultivars by High-Performance Liquid Chromatography. J. Agric. Food Chem.* 2008, 56, 5758-5764.
- Serpil Sahin and Servet Gulum Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods. Middle East Technical University*. Ankara, Turkey.
- Steenis. 2005. *Buah bit (Beta vulgaris L)*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Sunarjono H. Hendro. 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tabrani. 1997. *Teknologi Hasil Perairan*. Universitas Islam Riau Press. Riau.
- Taib, G., Said, G. dan Wiraatmadja, S. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkaya. Jakarta.

Wirakusumah, E.S. 2007. *202 Jus Buah dan Sayur*. Penebar Plus. Jakarta.

Wiyono, R., 2006. *Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (Curcuma xanthorrhiza) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na.bikarbonat*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.