

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Dedes, “Pengolahan Kerupuk ‘Rambak’ Kulit di Indonesia ,” 2011.
- [2] Badan Pusat Statistik, “Populasi Ternak Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Sumatera Barat (Ribu ekor),” 2019. Badan Pusat Statistik (bps.go.id) (accessed Sep. 20, 2021).
- [3] Firrahmawanda, “Pengujian Sistem Pengering Kulit Sapi Menggunakan Hibrid Kolektor Surya dan ahan Bakar Gas,” 2016, [Online]. Available: https://etd.unsyiah.ac.id/index.php?p=show_detail&id=22891.
- [4] A. Saputra, P. Studi, D. Iii, T. Hasil, F. Pertanian, and U. S. Maret, *KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) DALAM PROSES PEMBUATAN RAMBAK KULIT SAPI*. SURAKARTA, 2012.
- [5] A. S. Widati, Mustakim, and Sri Indriana, “Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi,” vol. 4, no. 1, pp. 1–10, 2009.
- [6] D. D. Rifki, “Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Kulit Sapi,” *Wednesday*, 2014. <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/81-teknologi-pengolahan-dan-pemanfaatan-kulit-sapi>.
- [7] G. Romano, L. Kocsis, and I. Farkas, “Analysis of Energy and Environmental Parameters during Solar Cabinet Drying of Apple and Carrot,” pp. 574–579, 2009.
- [8] R. Manfaati, H. Baskoro, and M. M. Rifai, “Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer,” *Fluida*, vol. 12, no. 2, pp. 43–49, 2019, doi: 10.35313/fluida.v12i2.1596.
- [9] I. A. Ramli, S. Yanto, and Jamaluddin, “Laju Pengeringan Gabah Mnggunakan Pengering Tipe efek Rumah Kaca (ERK),” vol. 3, pp. 158–164, 2017.
- [10] A. Rahayuningtyas and S. I. Kuala, “Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak),” *ETHOS (Jurnal Penelitian dan Pengabdian)*, p. 99, 2016, doi: 10.29313/ethos.v0i0.1663.
- [11] C. J. Geankoplis, *Transport Process and Unit Operations (3rd Edition)*. Prentice-Hall International, Inc., 1993.
- [12] Y. Cengel, “Heat Transfer: A Practical Approach,” *J. Chem. Inf. Model.*, vol. 53, no. 9, pp. 1689–1699, 2013.

- [13] H. J.P, “Heat Transfer. Fifth Edition,” 1986.
- [14] Yunus A. Cengel and Michael A Boles, “Thermodynamic : An Engineering Approach,” 2006.
- [15] S. Syahrul, R. Romdhani, and M. Mirmanto, “Pengaruh variasi kecepatan udara dan massa bahan terhadap waktu pengeringan jagung pada alat fluidized bed,” *Din. Tek. Mesin*, vol. 6, no. 2, pp. 119–126, 2016, doi: 10.29303/d.v6i2.15.
- [16] Y. H. Diza, T. Wahyuningsih, and Silfia, “Determination of Optimum Drying Time and Temperature on Filler Physical Properties of Instant ‘Kampiun’ Porridge Using Vacuum Dryer,” 2014, [Online]. Available: <https://123dok.com/document/yde5271q-penentuan-pengeringan-optimal-pengisi-kampiun-instan-menggunakan-pengering.html>.

