

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) The Association Of Official Angriculture Chemistry. 1995. *Official Methods Of Analylsis, 16th Edition*. Gaithersbung, Maryland: AOAC International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Agriana, D. 2006. *Kinerja Lapang Alat Pengering Surya Hibrid Tipe Efek Rumah Kaca untuk Pengeringan Dendeng Jantung Pisang*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Anonim. 2008. Produksi Terong Ungu. www.tanindo.com. Diunduh tanggal 20 Oktober 2011.
- Ariska, H.T Sebayang, dan N.E Suminarti. 2017. *Upaya Efisiensi Pemanfaatan Lahan Melalui Penanaman Tanaman Sela Dalam Sistem Tanam Tumpangsari Dengan Tanaman Sorgum Di Lahan Kering*. *Jurnal Produksi Tanaman* 5 (8) : 1367 – 1374.
- Arta, M. P. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Caisim (Brassica juncea, L) dengan Model Arrhenius*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian : Universitas Andalas : Padang.
- Badan Pusat Statistik Sumbar. *Produksi Tanaman Sayuran tahun 2017-2019* <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/42/1/produksi-tanaman-sayuran-.html>. Access Time: January 25, 2021, 7:50 pm.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker-Arkema and C.W. Hall. (1981). *Drying Cereal Grains*. The AVI Pub. Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, H.G. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Demam, J.M.2012. *Pembuatan Keripik Kentang*, Puslitbang Teknologi Tepat Guna, API Indonesia; Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi pengawetan pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. NewYork: Marcel Dekker Inc.

- Haita, B. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Tebal Irisan Terhadap Karakteristik Pengeringan Terung Ungu (Solanum Melongena L.) untuk Dijadikan Tepung*. [Skripsi]. Universitas Lampung.
- Kindi, H. A., Purwanto, Y. A., & Wulandani, D. 2015. *Analisis CFD Udara Panas Pada Pengering Tipe Rak dengan Sumber Energi Gas Buang*. Jurnal Keteknik Pertanian : Vol.3, No. 1.
- Lindawati, L. 1992. *Mempelajari Cara Pembuatan Minuman Bubuk Jamb Biji (Psidium guajava, L.)*. Skripsi. Bogor: Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, R. H. 2017. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Salak Sidimpuan (Salacca sumatrana)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Maharani, D. M. 2012. *Size Reduction (Pengecilan Ukuran)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Mashudi. 2007. *Budi Daya Terung*. Jakarta: Azka Mulia Media.
- Muchtadi dan Tien. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor*
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nay. 2007. *Pengeringan Cabinet Dryer*. <http://naynienay.wordpress.com>. pdf 29 November 2014.
- Nurani, S. Dan S. S. Yuwono. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagitifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan Agroindustri 2(2):50-58
- Pramono. 2020. *Pemanfaatan Kompos Kirinyuh (Chromolaena odorata L.) untuk mengoptimalkan Produksi Tanaman Terung (Solanum melongena L.)* Jurnal Hortuscolere 1 (1): 26-32.

- Pratama.2020. *Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Terung Hijau (Solanum Melongena L.) Terhadap Pemberian Mulsa Organik Dan Jarak Tanam Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Purwanto, C.C, I, Dwi, R., Dimas. 2013.*Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*.Jurnal Teknosains Pangan 2 (2) : 51-55.
- Ramelan, A.H., N. H. R. Parnanto dan Kawiji. 1996. Fisika Pertanian. UNS-Press.
- Ridwan. 2012. *Bahan Pengawet Makanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizal, S., S.H Surmarlan & R.Yulianingsih. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji.
- Rizki, M. 2011. Pengaruh Pengulangan Pengukusan dan Perebusan terhadap Rendemen Gambir [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. Rukmana, R. 1994. *Bertanam Terung*. Yogyakarta. Kansius. 56 hlm.
- Rukmana, R. 2002. *Bertanam Terung*. Kanasius, Jogyakarta.
- Santosa (2019). *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian*. Uwais inspirasi Indonesia.Sidoarjo
- Sari, I. N., Warji, Novita, D. D. 2014. Uji kinerja alat pengering hybrid tipe rak pada pengeringan chip pisang kepok. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 3(1): 59- 68.
- Sembring R, K. 1995. Analisis Regresi. ITB Bandung.
- Septyarini. 2017.*Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Tepung Terung Ungu (Solanum Melongena L)*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro.
- Setyaningsing, D., Apriyantono dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Simanjuntak, S., W.A. Nugroho, dan R. Yulianingsih. (2014). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Durian (Durio zibethinus). *jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2 (2) : 91-99.
- SNI. 3751 : 2009. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Soetasad, A. 2000. *Budidaya Terung Lokal dan Terung Jepang*. Penebar Swadaya. Jakarta. 96 hal.
- Suarni dan Patong. 1999, dalam Danik. 2009. *Substitusi tepung terigu dengan tepung kecambah dalam pembuatan cookies*. IPB-Press. Bogor.

- Suarti, B., Misril F. Dan Bachri Harun S..2013. Pembuatan pati dari biji durian melalui penambahan natrium metabisulfid dan lama perendaman. *Jurnal Agrium* Volume 18 No 1.
- Suharjo. 2007. *Performansi Alat Pengering Hibrid Tipe Lorong untuk Pengeringan Ikan Samgeh (Argyrosomus amoyensis) dipengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke Jakarta Utara*. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Suhdi, 2018. Efektivitas Komposisi Media Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Terong (*Solanum melongena L.* [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Jember.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. Vol 5 (2). Hal.66-73.
- Taufiq, M. 2004. Pengaruh Temperatur Terhadap Pengeringan Jagung Pada Pengeringan Konvensional. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret.
- Wibowo, D. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Universitas Bina Nusantara.
- Widya,S. 2003. Proses Produksi Dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

