

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. Jakarta. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp (diakses 15 Juni 2019)
- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi aksara.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., dan Rachmawan, O. 2016. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler The Effect Of Drying Methods On Quality Of Physical Grounded Dendeng (Dried Meat) Of Broiler Chickens*. [Skripsi] Bandung : Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, 1–13.
- Amalina, A. N., dan Nugroho, J. 2013. *Analisis Matematis Pengaruh Tinggi Kolom Dan Debit Udara Pengering Terhadap Kinerja Mesin Pengering Tipe Flash Untuk Pengeringan Okara*. [Skripsi] Yogyakarta: Teknik Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Andriani, M., Anandito, B. K., dan Nurhartadi, E. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Tepung Tempe "Bosok"*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah*, 6(2) : 95-102. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13522> (diakses Agustus 2013)
- Anton, I. 2011. *Modul Laboratorium Pengeringan*. Banten : Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franlin Station. Washington.
- Cengel, Y. A., dan Boles, M. A. 2001. *Thermodynamics: An Engineering Approach 4th Edition (4th ed.)*. College, Mcgraw-Hill, New York, Amerika Serikat.
- Chrisnasari, R., Sudono, C. C., Utami, M. R. D., Dewi, A. D. R., dan Pantjajani, T. 2019. *The Proximate and Phytochemical Properties of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Stem Flour and Its Potential Application as Food*

- Products. Pertanika Journal Tropical and Agricultural Science, Department of Biology, Faculty of Biotechnology, University of Surabaya, Surabaya, 42(3) : 903–920.*
- Dure, R., Wenur, F., dan Rawung, H. 2016. *Pengeringan Jagung (Zea mays L.) Menggunakan Alat Pengering Dengan Kombinasi Energi Tenaga Surya Dan Biomassa.* [Skripsi] Manado, Sulawesi Utara : Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Fathurrahman, Syahrul, Nurchayati, Mirmanto, Sukmawaty, dan Priyati, A. 2017. *Pengaruh Temperatur dan Kecepatan Udara Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Alat Fluidized Bed Dryer. Jurnal Seminar Mesin Dan Industri (SNMI XI), Riset Multidisiplin Untuk Menunjang Pengembangan Industri Nasional, Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat, 37(2) : 272–278.*
- Fitra, W., Syahrul, dan Suartika, I. M. 2015. *Pengaruh temperatur udara terhadap waktu pengeringan biji jagung dengan menggunakan alat fluidized bed.* [Skripsi] Mataram : Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram.
- Hanifa, F. 2018. *Aktivitas Antioksidan Gel Ekstrak Batang Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Metode DPPH.* [Skripsi] Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hartuti, N., dan Sinaga, R. M. 1997. *Pengeringan Cabai.* Bandung : Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung. www.balitsa.or.id.
- Hawa, L. C., H.S, S., dan Sari, E. P. 2009. *Penentuan Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Ikan Kembung (Rastrelliger sp.). Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, 10(3) : 153–161.*
- Hidayat, M. F. 2020. *Pengaruh Kelembaban Relatif (RH) Terhadap Laju Perpindahan Massa Pada Low Temperature Drying dengan Penambahan Sudu Pengarah.* [Skripsi] Semarang : Program Studi Teknik Mesin, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang, Jawa Tengah.
- Kasim, R. M., Malik, D. D., dan Rawung, H. 2017. *Uji unjuk kerja alat pengering*

tipe rak model Teta'17 pada pengeringan biji pala. Jurnal Cocos, Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado, Sulawesi Utara, 1(9) : 1-8

Kristanto, D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Kuncoro, S. 2007. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Keripik Nangka. Seminar Nasional Ketahanan Pangan (“Peningkatan Peran Teknik Pertanian dalam Mendukung Ketahanan Pangan”)*. [Skripsi] Lampung : Jurusan Teknik Pertanian Universitas Lampung.

Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaeotus ostreatus). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, Jurnal Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang, 3(3) : 270–279.*

Makky, M., Napitu, L. S., dan Fahmy, K. 2017. *Pengembangan Alat Grading Limbah Serbuk Gergaji untuk Pemanfaatannya sebagai Bahan Campuran Komposit. Jurnal Rona, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang, 10(1) : 65–79.*

Monica, L. A. 2021. *Analisis Karakteristik Kapulaga (Amomum cardamomum L.) Hasil Dengan Kontrol Suhu Berbasis Arduino Uno. [Skripsi] Padang : Teknik Pertanian Dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, 306.*

Nansah, D. F., Syahrul, dan Mulyanto, A. 2019. *Pengaruh Variasi Massa Bahan Pada Alat Pengering Mesin Tipe Vertikal Kontinyu Terhadap Waktu Pengeringan. Jurnal Keilmuan Dan Terapan Teknik Mesin, Dinamika Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, 9(1) : 1–8.*

Novrini, S. 2017. *Pengaruh Perbedaan Suhu Awal dan Suhu Akhir Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih (Allium sativum L.). Jurnal Wahana Inovasi, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, UISU, 6(1) : 15-18.*

Ntau, L., Sumual, M. F., dan Assa, J. R. 2017. *Pengaruh Fermentasi Lactobacillus casei Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (Zea mays saccharata Sturt) [The Fermentation Effects of Lactobacillus casei to*

- Sweet Corn Physical Characteristic*]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (2) : 11-19.
- Nuraeni S, L. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. [Skripsi] Bandung : Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin) Utilization of Taro Flour (Xanthosoma sagittifolium) as Cookies's Raw Material (Study of Flour Proportion and Margarine Additi*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang*, 2(2) : 50–58.
- Purwanti, E., Herrianto, E., dan Priantari, I. 2020. *Pemanfaatan Tepung Batang Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Bahan Baku Pada Pembuatan Brownies Utilization Of Dragon Fruit Stem Flour (Hylocereus polyrhizus) As Raw Material For Making Brownies*. [Skripsi] Jember, Jawa Timur : Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Jember.
- Puspita, vita ayu. 2011. *Karakterisasi Flavor Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi] Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 1–84.
- Rahayuningtyas, A., dan Kuala, S. I. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengeringan Tipe Rak)*. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, Subang Jabar*, 4(1) : 99–104.
- Ramadhan, M. R., Harun, N., dan Hamzah, F. 2015. *Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dan Mangga (Mangifera indica Linn) Dalam Pembuatan Fruit Leather [Study Of Utilization Of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) And Mango (Mangifera indica Linn) In The Making Fruit Leather]*. *Jurnal Sagu. Universitas Riau Pekanbaru*, 14(1) : 23–31.

- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., dan Setiawan, R. 2018. *Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties. Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri. Departement of Agriculture Technology Faculty of Agriculture Bengkulu University, 7(3) : 153–160.*
- Rosanti, Y. F. 2007. *Penentuan Ketebalan Irisan Simplisia Rimpang Lengkuas (Languas galanga L. Stuntz) Yang Kadar Minyak Atsirinya Memenuhi Standar. [Skripsi] Yogyakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma.*
- Santosa. 2008. *Manajemen Tenaga Alat dan Mesin Pertanian.* Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Sitompul, J. P., Sumardiono, S., dan Sariyanto, M. W. 2001. *Studi Analisis Efisiensi Energi Dan Tekno Ekonomi Pengeringan Butiran Multi Tahap. Jurnal Mesin, Lab. Termodinamika, Pusat Penelitian Antar Universitas ITB, Alumni Jurusan Teknik Kimia ITB, 16(1) : 11–17.*
- Soedjatmiko, H., Chrisnasari, R., dan Hardjo, P. H. 2019. *The effect of fermentation process on physical and chemical characteristics of pitaya (Hylocereus polyrhizus [F.A.C. Weber] Britton & Rose) stem flour. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 293(1) : 1-11.*
- 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.*
- Suhendar, E., Tamrin, dan Dian Novita, D. 2017. *Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak Pada Pengeringan Chip Sukun Menggunakan Energi Listrik. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, 6(2) : 125–132.*
- Sulistiadi, S., Atmiasih, D., dan Yuwono, T. A. 2021. *Analisis Perbandingan Karakteristik Fisik Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Mocaf Nufloor sebagai upaya Peningkatan Kualitas Tepung MOCAF di Masyarakat. Jurnal Abet, Program Studi Teknik Pertanian Dan Biosistem, Universitas Nahdlatul Ulama, Purwokerto, 3(1) : 1–10.*
- Sulistyarini, I., Nanny, M. C., Anggoro, A. B., Astutiningsih, C., dan

- Sulistiyowati, E. 2019. *Pelatihan Pemanfaatan Limbah Buah Naga Sebagai Tepung Kaya Serat Dan Bahan Pewarna Untuk Bahan Baku Makanan Sehat Di Daerah Bancak Kabupaten Semarang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas), 1(1) : 15–20.*
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. M. 2017. *Penentu Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biskuit. Jurnal Farmasi, Jurusan Farmasi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar, 5(36) : 251–257.*
- Taib, G., Said, G., dan Wiraatmaja, S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian (1st, cet. 1 ed.)*. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tarigan, H. K. 2019. *Prospek Ekspor Buah Naga Kabupaten Banyuwangi Ke Cina. Swadaya Online. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian. Jakarta. <https://www.swadayaonline.com/artikel/3348/Prospek-Ekspor-Buah-Naga-ke-Cina/>*
- Tim Asisten Lab. Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian. 2021. *Modul Teknik Pengolahan Hasil Pertanian dan Pangan*. Padang : Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Buah Naga (1st ed.)*. Bandung : Nuansa Aulia.
- Wibowo, D. 2012. *Uji Coba Pembuatan Cookies Dengan Tepung Kulit Telur Ayam Sebagai Pengganti Tepung Terigu. Jurnal Perhotelan, 04(01) : 29-35.*
- Wicaksono, M. B. 2018. *Potensi Dan Preferensi Usaha Budidaya Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. [Skripsi] Lampung: Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Winangsih, Prihastanti, E., dan Parman, S. 2013. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (Zingiber aromaticum L.)*. *Jurnal Buletin Anatomi Dan Fisiologi. Laboratorium Biologi Struktur Dan Fungsi Tumbuhan. Jurusan Biologi, Fakultas Sains Dan Matematika. Universitas Diponegoro, Tembalang, Semarang, 21(1) : 19–25.*
- Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., dan Rahardjo, B. 2015. *Modelling on*

Mechanical Cassava Flour Drying Process by Using Pneumatic Dryer: Correlation of Fineness Modulus and Drying Process Variable. Jurnal AGRITECH. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus. Merauke, 35(4) : 481-487.

Wulandari, R. 2011. *Pengujian Zat Warna Dari Kulit Buah Naga Optima SP-300 (Examination substance color from nature pigment of dragon fruits (Hylocereus Undatus) Using Optima Spectrophotometer SP-300).* [Skripsi] Semarang: Program Studi Diploma III Teknik Kimia Program Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.

