

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 1–48.
- Amin, F. akbar al, Harini, N., Winarsih, S., dan Pakpahan, O. P. 2022. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Kualitas Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Pengaplikasian pada Cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1): 1–14. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18758> (diakses 25 Januari 2023)
- Andarwulan, K. F. dan H. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anton. 2011. *Modul Laboratorium Pengeringan*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Banten: Sultan Ageng Tirtayasa Press. 1–16.
- Asiah, N., dan Handayani, D. 2018. *Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dengan Larutan Kalsium Hidroksida terhadap Mutu Sensori Produk Vacuum Frying Buah Nanas*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2): 78–82. <https://doi.org/10.17728/jatp.2907> (diakses 1 April 2022)
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. <https://www.bps.go.id/> (diakses 19 September 2021)
- Cahyawan, C. E. M. 2010. *Modul Pelatihan Teknis Alat dan Mesin Pengolahan Hasil Tanaman Hortikultura*. Mataram: Program Studi teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, 1–21.
- Chan, Y., dan Darius, A. 2018. *Analisis Pengeringan Sokan dengan Mesin Pengering Hybrid Tipe Konvenyor Otomatis*. *Jurnal Teknik Mesin Untirta*, 4(2): 39–42. <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jw/> (diakses 12 November 2021)
- Choviya Hawa, L., Rosalia Dewi, S., Izza, matul, dan Laras Putri Wigati. 2016. *Analisa Karakteristik Fisik Chips Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L.) Berbasis Machine Vision (Studi Pengeringan Dengan Tray Dryer)*. *J. Rekapangan*, 10(1): 22–28.
- Distantina, S., Fahrurrozi, F., Rochmadi, M., dan Wiratni. 2010. *Proses Ekstraksi Karaginan dari *Eucheuma cottonii**. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Semarang, 4-5 Agustus 2010: Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. 1–6.
- Earle, Z. N. 1982. *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Erwanto. 2018. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber officianale*)*

var. rubrum) menggunakan Alat Pengering Mekanis Tipe Rak. [Skripsi] Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. 1–38.

Fellows, P. J. 2002. *Food processing technology . Principles and Practice* (1st ed.). New York: Woodhead Pub.

Hewett, E. W. 2006. *An overview of preharvest factors influencing postharvest quality of horticultural products. International Journal of Postharvest Technology and Innovation*, 1(1): 4–15. <https://doi.org/10.1504/IJPTI.2006.009178> (diakses 6 Oktober 2021)

Jaelani, L. A. 2015. *Uji Performansi Alat Pengering Tipe Rak (Tray Dryer) dengan Sistem Konveksi Paksa pada Mentan-Pepaya (Carica papaya L.)*. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.

Kharisma, N., Waluyo, S., dan Tamrin. 2014. *The Effect Of Different Rotational Speed (RPM) Disc Mill Toward the Uniformity Index of Brown Sugar*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, 3(3): 223–232.

Khatir, R., dan Wardani. 2011. *Karakteristik Pengeringan Tepung Beras menggunakan Alat Pengering Tipe Rak*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi, 3(2): 1–4.

Kurniati. 2012. *Pembuatan Mocaf dengan Proses Fermentasi menggunakan Lactobacillus Plantarum, Saccharomyce, dan Rhizopus Oryzae*. Jurnal Teknik POMITS. ITS. Surabaya, 1(1): 1–6.

Lee, S. K., dan Kader, A. A. 2000. *Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. International Journal of Postharvest Biology and Technology*, 20: 207–220. www.elsevier.com/locate/postharvbio (diakses 28 Oktober 2021)

Lestari, N., Samsuar, S., Novitasari, E., dan Rahman, K. 2020. *Kinerja Cabinet Dryer pada Pengeringan Jahe Merah dengan Memanfaatkan Panas Terbuang Kondensor Pendingin Udara*. Jurnal Agritechno, 13(1): 57–70. <https://doi.org/10.20956/at.v13i1.250> (diakses 31 Januari 2023)

Maharani, D. M. 2012. *Size Reduction (Pengecilan Ukuran)*. Universitas Brawijaya: Ketektikan Pertanian.

Muchtadi, T. R., dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Institute Pertanian Bogor. Bogor.



- Nofiarli. 2015. *Potensi Pemanfaatan Batang Pepaya Sebagai Sumber Pangan Baru Menunjang Bio Industri Pertanian*. 30 Oktober 2015. 1–5. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id> (diakses 20 September 2021)
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang, 2(2): 50–58.
- Oktavia, N. 2019. *Mempelajari Pembuatan Tepung dari Buah Pepaya sebagai Bahan Baku Makanan*. [Skripsi] Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, 1–49
- Prasetyaningsih, Y., dan Billah, A. 2018. *Pengaruh Suhu dan Laju Alir Pengeringan pada Pembuatan Tepung Jagung Manis menggunakan Tray Dryer*, 12(1): 70–74.
- Prasetyaningsih, Y., dan Mulyanti, S. 2018. *Pengaruh Suhu dan Laju Alir Pengeringan pada Bawang Putih menggunakan Tray Dryer*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan.”* 12 April 2018. Yogyakarta: Jurusan Teknik Kimia, FTI, UVN "Veteran" Yogyakarta, 1–6
- Rahmat, M., Rais, M., dan Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, A. 2019. *Uji Pengeringan Biji Jagung (*Zea mays*, sp.) menggunakan Alat Pengering Biji Bijian Tipe Rak (Tray Dryer)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5: 222–229.
- Ratnasari, Y. N. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman terhadap Laju Pengeringan Kacang Hijau pada Kinerja Alat Rotary Dryer*. *Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Program Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*. Semarang, 1–28.
- Rismayanthi, C. 2006. *Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi*. Medikora. Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2(2): 135–145
- Santosa. 2008. *Analisis Tekno-Ekonomi Alat / Mesin untuk Pengolahan Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.)*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 1–16
- Setiaji, A. 2009. *Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias* sp) yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila**. [Skripsi] Bogor: Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, 1–61
- Sulistiadi, S., Atmiasih, D., dan Yuwono, A. 2021. *Analisis Perbandingan Karakteristik Fisik Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Mocaf Nuflour sebagai upaya*

Peningkatan Kualitas Tepung MOCAF di Masyarakat. J-ABET, 3(1): 1–19.
<https://jurnal.unupurwokerto.ac.id/index.php/j-abet/> (diakses 24 Februari 2022)

Suntoro, D., Nafis, S., dan Al-Kindi, H. 2018. *Performance Test Prototype Copra Dryer by Utilizing Exhaust Heat from Coconut Shell Charcoal Fired Power Plant. Jurnal Keteknikan Pertanian, 6(3): 263–270.* *[https://doi.org/10.19028/jtep.06.3.263–270](https://doi.org/10.19028/jtep.06.3.263-270)* (diakses 31 Januari 2023)

Suprapti, M. L. 2005. *Aneka Produk Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal.* Yogyakarta: Kanisius.

Sutomo, H., Sukanata, K., Kadinda, D., dan Martani, R. 2015. *Perilaku Konsumen terhadap Pembelian Pepaya California. Jurnal Agraria, 28(1): 114–144.*

Suyanti, Setyadjit dan Arif, A. B. 2012. *Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (Carica papaya L.) di Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, 8(2): 62–70.*

Tifani, K. T. 2013. *Karakteristik Pengeringan Cabai Merah (Capsicum annum L.) sebagai Pewarna Alami Kosmetik.* [Skripsi] Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 1–97.

Widyasanti, A., Arini, R., dan Ali Asgar. 2018. *Pengaruh Suhu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Optik Brokoli selama Proses Pengeringan Vakum dengan Tekanan 15 cmHg. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(1): 45–51.*

Yuniati, H. 1995. *Mengungkap Segudang Khasiat Tanaman Pepaya.* Media Litbangkes. Bogor, 5(2): 20–21.

