

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Lukas. A, Ngudiwaluyo. S, Mulyono. H, dan Adinegoro. H. 2019. Inovasi Teknologi Pengolahan Gambir dan Kajian SNI 01-3391-2000. Pusat Teknologi BPPT. Tangerang Selatan.
- [2] B. P. Statistik. Luas Lahan dan Produksi Gambir Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat 2020-2022. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera barat, <https://sumbar.bps.go.id> (accessed Oct. 29, 2022).
- [3] Rizky, P. P. 2019. Pengaruh Laju Udara Terhadap Karakteristik Pengeringan Gambir dengan Suhu Pengeringan Bertingkat. Universitas Andalas. Padang.
- [4] Arief, Kurniawan. 2017. Karakteristik Pengeringan Gambir dengan Menggunakan Suhu Bertingkat. Universitas Andalas. Padang.
- [5] Dhalimi, Azmi. 2006. Permasalahan Gambir (*Uncaria gambir L.*) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Bogor.
- [6] Badan Standarisasi Nasional. 1999. Gambir SNI 01-3391-2000. BSN. Jakarta.
- [7] W. L. Mc Cabe, J. C. Smith, and P. Harriott. 1985. Unit Operations of Chemical Engineering, 5th ed. Boston, USA: McGraw-Hill.
- [8] Yani. Endri, Abdurrachim dan Pratoto. Adjar. 2009. Analisis Efisiensi Pengeringan Ikan Nila pada Pengering Surya Aktif Tidak Langsung. Jurnal Teknik, 2(31): 26-33.
- [9] C. J. Geankoplis. 1993. Transport Process and Unit Operations, 3rd ed. Upper Saddle River, USA : Prentice Hall International, Inc.
- [10] Atika, Deviza. 2022. Karakteristik Pengeringan Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) pada Pengeringan Konvektif dengan Suhu Pengeringan Bertingkat. Universitas Andalas. Padang.

- [11] Fuaddina, Annisa. 2021. Karakteristik Pengeringan Kulit Sapi pada Pengeringan Konvektif dengan Suhu Pengeringan Bertingkat (Step-wise Drying Temperature). Universitas Andalas. Padang.

