

## DAFTAR REFERENSI

- Aini, Kurnia. 2016, “*RANCANG BANGUN ALAT PENGERING TIPE TRAY (Tinjauan Waktu Pengeringan terhadap Jumlah Energi untuk Menurunkan Kadar Air Chip Ubi Jalar Kuning)*”, disadur dari [http://eprints.polsri.ac.id/3452/3/BAB% 20II.pdf](http://eprints.polsri.ac.id/3452/3/BAB%20II.pdf) diakses pada 22 Maret 2019
- Andriani, dkk. 2015, “*BUBUK EKSTRAK SARI BUAH DAN SAYUR: TEKNOLOGI PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE SPRAY DRYING*”. Prosiding SENTIA 2015 Volume (7) – ISSN: 2085-2347, disadur dari <http://sentia.polinema.ac.id/index.php/SENTIA2015/article/view/146> diakses pada 4 April 2019
- Apriawan, Derry Candia dkk. 2015. “*ANALISIS PRODUKSI TEBU DAN GULA DI PT.PERKEBUNAN NUSANTARA VII (PERSERO)*”. Jurnal Agro Ekonomi Vol.26/No.2, disadur dari <https://journal.ugm.ac.id/jae/article/download/17268/11259> diakses pada 26 April 2019
- Baharuddin, dkk. 2007. “*PEMANFAATAN NIRA AREN (Arenga pinnata Merr) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN GULA PUTIH KRISTAL*”. Jurnal Perennial, 3(2):40-43 disadur dari <http://journal.unhas.ac.id> diakses pada 16 Januari 2020.
- Chandra, Andy dkk. 2013, “*Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*”, disadur dari <http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/view/253> diakses pada 26 April 2019
- Destriyani, Leny dkk. 2014, “*PENGARUH UMUR SIMPAN AIR TEBU TERHADAP TINGKAT KEMANISAN TEBU (Saccharum Officinarum)*”. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.3, No.2:119-126, disadur dari <https://media.neliti.com/media/publications/142387-ID-none.pdf> diakses pada 26 April 2019.
- Dhiyauddzikrillah, 2011, “*PENGELOLAAN TANAMAN TEBU (Saccharum Officinarum.L) LAHAN KERING DI PT GULA PUTIH MATARAM, LAMPUNG DENGAN ASPEK KHUSUS TEBANG, MUAT, DAN ANGKUT*”,disadurdari[https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/49850/A11dhi\\_BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=6&isAllowed=y](https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/49850/A11dhi_BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=6&isAllowed=y) diakses pada 22 Maret 2019.
- Dwika, Ruben Tinosa dkk. 2012. “*PENGARUH SUHU DAN LAJU ALIR UDARA PENGERING PADA PENGERINGAN KARAGINAN MENGGUNAKAN TEKNOLOGI SPRAY DRYER*”. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol.1, No.1, Tahun 2012, Halaman 298-304, disadur dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki> diakses pada 03 Januari 2019.

- Ferdiansyah, dkk. 2010, “*PENINGKATAN DERAJAT PUTIH TEPUNG UMBI SUWEG (Amorphophalus oncophilus) DENGAN KOMBINASI PROSES BLANCHING DAN BLEACHING MENGGUNAKAN LARUTAN NATRIUM METABISULFIT*”. Jurnal Pangan dan Gizi Vol 1 No. 02 Tahun 2010, disadur dari <https://media.neliti.com/media/publications/116377-ID-none.pdf> diakses pada 25 April 2019
- Ferdinand, Yanto Togi dkk. 2011, “*PERKEMBANGAN INDUSTRI GULA INDONESIA DAN URGENSI SWASEMBADA GULA NASIONAL*”. Indonesian Journal of Agricultural Economics (IJAE) Vol.2 No.1, disadur dari <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/IJAE/article/download/3449/3364> diakses pada 26 April 2019.
- Handayani, N.A dkk.2014. Fortifikasi Inorganik Zink pada Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Baku Bubur Bayi Instan. 15(2) hal. 111-116
- Haryanti, Novi. 2015, “*PEMBUATAN ASAM OKSALAT DARI AMPAS TEBU*”, disadur dari <http://eprints.polsri.ac.id/1910/3/3.%20BAB%20II.pdf> diakses pada 22 Maret 2019
- Hugot E., 1960. Hand Book of Cane Sugar Engineering , Elsevier Publising Company, Amsterdam
- Joung, H dkk.2004. “*Bioavailable Zinc Intake of Korean Adults in Relation to The Phytate Content of Korean Foods*”. *Journal of Food Composition and Analysis* pp 713-724.
- Kumullah, Ishma Rahmi, 2016, “*Optimalisasi Formulasi Bahan Pengikat Dan Bahan Penghancur Terhadap Karakteristik Effervescent Ampas Stroberi (Fragaria Chiloensis L.)*”, disadur dari <http://repository.unpas.ac.id/15765/2/LAPORAN%20TUGAS%20AKHIR.pdf> diakses pada 22 Maret 2019.
- Kurniawan, Ronny.dkk. 2016, “*Pembuatan Tepung Gel Lidah Buaya dengan Alat Pengereng Spray Dryer*”, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, disadur dari <http://jurnal.upnyk.ac.id> diakses pada tanggal 01 Januari 2019.
- Lisa, Maya dkk.2015. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*”. Jurnal THPi student vol.3 No.3 disadur dari <http://jkptb.ac.id> diakses pada 01 Januari 2019.
- Maulana,Akbar.2016. “*ANALISIS PARAMETER MUTU DAN KADAR FLAVONOID PADA PRODUK TEH HITAM CELUP*” disadur dari <http://repository.unpas.ac.id/15717/1/ARTIKEL%20abay.pdf> diakses pada 03 Januari 2019.
- Martunis.2012. “*PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KUANTITAS DAN KUALITAS PATI KENTANG VARIETAS GRANOLA*”. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia (Vol).4 No.3,2012, disadur dari <http://jurnal.unsyiah.ac.id> diakses pada tanggal 01 Januari 2019.
- Marsigit, Wuri.2018. “*PENGARUH PENAMBAHAN GULA DAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN*

- ORGANOLETIK *SOFT CANDY* JERUK KALAMANSI (*Citrofortunella microcarpa*)”. Jurnal Agroindustri Vol.8 No.2 113-123 disadur dari <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri> diakses pada 16 Januari 2019.
- McCabe, W., Smith, J.C., and Harriot, P., 1993, “Unit Operation of Chemical Engineering”, McGraw Hill Book, Co., United States of America.
- Mufarida, Nely Ana. 2016. Perpindahan Panas & Massa pada Spray Dryer. CV Pustaka Abadi Jombang : Jember
- Putra, I Nengah Kencana. 2016. “Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit”. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (1) disadur dari <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/2/8> diakses pada 16 Januari 2019.
- Pontoh, Julis. 2013. “PENENTUAN KANDUNGAN SUKROSA PADA GULA AREN DENGAN METODE ENZIMATIK”. Chem. Prog. Vol. 6 No.1 disadur dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/chemprog/article/viewFile/2068/1641> diakses pada 16 Januari 2020.
- Ratnasari, Yeni Nirma, 2014, “*pengaruh suhu dan lama perendaman terhadap laju pengeringan kacang hijau pada kinerja alat rotary dryer*”, disadur dari <http://eprints.undip.ac.id/44628/> diakses pada tanggal 19 Maret 2019
- Rif'an, dkk. 2017, “*Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kunig Instan*”. JURNAL PANGAN DAN GIZI 7 (2): 104-116, disadur dari [https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/3181/pdf\\_1](https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/3181/pdf_1) diakses pada 25 Maret 2019
- Santoso, Budi. 2011, “*Proses Pembuatan Gula Dari Tebu pada PG X*”, disadur dari <https://www.google.com/search?q=PROSES+PEMBUATAN+GULA+DARI+TEBU+PADA+PG+X&aq=chrome..69i57j33.865j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8#> diakses pada 22 Maret 2019
- Santoso J, dkk. 2006. “*Mineral content of Indonesian seaweed solubility affected by basic cooking*”. Jurnal of Food Science and Technology 12(1):59-66
- Sinuhaji, Nirwan. 2017, “*ANALISIS PENGOLAHAN TEBU MENJADI GULA KRISTAL PUTIH MENGGUNAKAN METODE FUZZY LOGIC BERBASIS MATLAB*”. Volume: 6 No.2, disadur dari <https://www.prestasi.ac.id/karya-ilmiah/category/42-volume-6-2.html?download=207:analisis-pengolahan-tebu-menjadi-gula-kristal-putih-menggunakan-metode-fuzzy-logic> diakses pada 22 Maret 2019.
- Taib, Gunarif, 2008. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT MEDYIYATAMA SARANA PERKASA : JAKARTA
- Wahyudi. 2013, “*Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Peel Dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*”. Naskah Publikasi, disadur dari

- [http://eprints.ums.ac.id/26645/13/NASKAH\\_PUBLIKASI.pdf](http://eprints.ums.ac.id/26645/13/NASKAH_PUBLIKASI.pdf) diakses pada 22 Maret 2019.
- Wariski, E., E. Hambali dan M.Z. Nasution. 1995. Pengaruh Jenis Bahan Pengisi Terhadap Rancangan Produk Tepung Instan Sari.
- Widaningrum dkk. 2007. “*BAHAYA KONTAMINASI LOGAM BERAT DALAM SAYURAN DAN ALTERNATIF PENCEGAHAN CEMARANNYA*” . Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.3.2007, disadur dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id> diakses pada 01 Januari 2019.
- Winarno, Prof.Dr.F.G.2014. “Kimia Pangan dan Gizi”. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mayaningtyas, Yassenda. 2016. “PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) TERHADAP KADAR GULA REDUKSI DAN TINGKAT KEKERASAN BISKUIT UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L.*)” disadur dari <http://eprints.ums.ac.id/48421/19/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf> diakses pada 16 Januari 2020.

