

## DAFTAR PUSTAKA

- Alekawa, 2008. Teknik Penanganan Hasil Pertanian. Karakteristik Fisik Bahan Hasil Pertanian (Bentuk dan Ukuran). Fakultas Teknik Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Ambawat, Shobhit, Alka Sharma and Ramesh Kumar Saini, 2022. *Mathematical Modeling of Thin Layer Drying Kinetics and Moisture Diffusivity Study of Pretreated Moringa Oleifera Leaves Using Fluidized Bed Dryer*. Processes. MDPI
- BBSSDLP (Balai Besar Litbang Sumber Daya lahan Pertanian), 2015. *Lahan Rawa untuk Pertanian di Masa Depan*. Kementerian Pertanian. Bogor.
- Balitra (Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa), 2014. *Siam Mutiara Padi Unggul Lokal Spesifik Lahan Rawa Pasang Surut*. Banjarbaru.
- Dahlan SM, 2009. Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan edisi 4 (pp 106-120). Salemba Medika. Jakarta
- Dianti, R. Wahyu. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64; Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Garavand-Amin Taheri, Shahin Rafiee and Alireza Keyhani. 2011. *Mathematical Modeling of Thin Layer Drying Kinetics of Tomato Influence of Air Dryer Conditions*. Department Of Agricultural Machinery Engineering University of Tehran, Karaj, Iran. International Transaction Journal of Engineering, Management, & Applied Science & Technologies.
- Grist. D.H. 1959. *Rice*. Longmans, London.
- Hablinur, Purwanto dan Wulandani. 2015. Analisis CFD Aliran Udara Panas pada Pengering Tipe Rak dengan Sumber Enregi Gas Buang. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hall, D.W, 1970. *Handling and Storage of Food Grains Intropical and Subtropical greas*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut
- Henderson, S. M. and Perry, R.L. 1976. *Agriculture Process Engineering*. Third Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hasizah, Andi, Muspirah Djalal, Andi Amijoyo Mochtar and Salengke,2022. *Fluidized Bed Drying Characteristics of Moringa Leaves and the Effects of Drying on Macronutriens*.

- Istadi, S. Sumardiono dan D. Soetrisnanto. 2002. *Penentuan Konstanta Pengerinan dalam Sistem Pengerinan Lapis Tipis (Thin Layer Drying)*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Proses Kimia. Inovasi Produk Berkelanjutan, Hotel Sahid Jaya Jakarta.
- Izhar Khairullah<sup>1</sup> dan Muhammad Saleh. 2015. Teknologi Budidaya Tradisional Padi Varietas Lokal Di Lahan Rawa Pasang Surut (Studi Kasus Di Kalimantan Selatan). Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra). Banjar Baru.
- Kashaninejad, M., A. Mortazavi, A. Safekordi and L.G. Tabil. 2007. *Thin Layer Drying Characteristics and Modeling of Pistachio Nuts*. Journal of Food Engineering Vol. 78, Page 98-108.
- Laksami Hartajanie. 2021. Perbedaan Nasi Pera dan Nasi Pulen. Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- M.A. Basunia dan T. Abe. 2001. *Thin-layer Solar Drying Characteristics of Rough Rice Under natural Convection*. Elsevier Journal of Food Engineering. Belanda.
- Mahayana, A. 2012. Pengerinan Karagenan dari Rumpun Laut *Eucaema Cottonii* pada Spray Dryer Menggunakan Udara yang Didehumidifikasi dengan Zeolit Alam. *Jurnal Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia IV*.
- Mangsur, 2018. Pengaruh Kecepatan Aliran Udara Horizontal terhadap Laju Perpindahan Massa Pada *Tray Dryer* untuk Pengerinan Bahan Pangan.
- Mardianto, Sudi, Yana Supriatna and Nur Khoiriyah Agustin. 2005. Dinamika Pola Pemasaran Gabah dan Beras di Indonesia. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan 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.
- Nugroho, R. Santiko. 2012. Studi Kinetika Pengerinan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) menggunakan pengering rak udara resikulasi. *Jurnal teknologi kimia dan industri*. Vol 2, No.2, Tahun, Halaman 204-210.
- Nurul Asiah dan Mohamad Djaeni. 2021. Konsep Dasar Pengerinan Pangan. AE Publishing. Malang
- Rahmayanti, 2015. Model Pengerinan Lapisan Tipis Padi Ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) Varietas *Setail* Dan Varietas *Ciasem*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Saragih, B. 2001. Keynote Address Ministers of Agriculture Government of Indonesia. 2nd National Workshop on Strengthening the Development And Use of Hibrid Rice In Indonesia.

- Sharon, M., E.P Priya, and S. Subhashini. 2016. *Thin Layer and deep Bed Drying Basic Theories and modeling: a review. Department of Food Science and Technology.* Chennai University. India.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering.* Academic Press, Elsevier.
- Suastawa,I.N. 2008. Sifat Fisik dan Mekanik Bahan Pertanian. Departemen Teknik Pertanian fakultas Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suryani Nany, Diah Widayati dan Rijanti Abdurrachim. 2020. Analisis Indeks Glikemik, Kadar Serat dan Karbohidrat Nasi dari Varietas beras Siam (Mutiara, Unus dan Saba). *Jurnal Kesehatan Indonesia* Vol.XI, No.1. Banjarmasin.
- Yadollahinia, A.R., M. Omid and S. Rafiee. 2008. *Design and Fabrication of Experimental Dryer for Studying Agricultural Products.* *Int. J. Agri.Bio.,* Vol. 10, Page 61-65.
- Taufiq, Muchamad. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengereng Konvensional Dan Fluidized Bed.* Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tanggasari, Devi. 2014. *Sifat Teknik dan Karakteristik Pengeringan Biji Jagung (Zea mays L.) pada Alat Pengereng Fluidized Beds.* Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, NTB.
- Widyotomo, S. dan Sri Mulato. 2005. *Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal. Study of Drying Characteristic Robusta Coffe with Thick Layer Drying Method.* *Buletin Ilmiah INSTIPER* Vol. 12, No. 1, Page 15-37.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Hasil Penimbangan Berat Sampel

#### Penurunan berat pada pengeringan Suhu 40°C *Fixed Bed Dryer*

Waktu (menit)	tray 1 (gram)	tray 2 (gram)	tray 3 (gram)	tray 4 (gram)	tray 5 (gram)
0	10	50	50	50	50
30	8,96	44,98	45,07	45,24	45,56
60	8,8	44,06	44,07	44,13	44,27
90	8,7	43,42	43,4	43,41	43,5
120	8,59	42,93	42,88	42,87	42,95
150	8,51	42,55	42,46	42,47	42,51

#### Penurunan berat pada pengeringan Suhu 50°C *Fixed Bed Dryer*

Waktu (menit)	tray 1 (gram)	tray 2 (gram)	tray 3 (gram)	tray 4 (gram)	tray 5 (gram)
0	9,97	50,01	49,99	49,96	49,99
30	8,71	43,7	44,37	44,98	45,47
60	8,38	41,82	42,42	43,03	43,44
90	8,16	40,76	41,3	41,8	42,18

#### Penurunan berat pada pengeringan Suhu 60°C *Fixed Bed Dryer*

Waktu (menit)	tray 1 (gram)	tray 2 (gram)	tray 3 (gram)	tray 4 (gram)	tray 5 (gram)
0	9,96	50,34	50,19	49,97	50,09
30	8,23	41,01	41,39	42,68	43,63
60	7,83	38,96	39,1	40,25	41,02

## Lampiran 2. Hasil Pengukuran Kadar Air

### Penurunan kadar air pada pengeringan Suhu 40°C

sampel	Waktu (menit)	Penurunan Berat 30 Menit (g)	Kadar Air (%bb)	Kadar Air (%bk)
<i>Tray 1</i> suhu 40	0	10	24,16491935	31,8650935
	30	8,96	15,36263321	18,15112378
	60	8,8	13,82377199	16,04128228
	90	8,7	12,83324064	14,72263135
	120	8,59	11,71701904	13,27211532
	150	8,51	10,88709677	12,21719457
<i>Tray 2</i> suhu 40	0	50	24,6014	32,62845729
	30	44,98	16,18652735	19,31256018
	60	44,06	14,4364503	16,87219657
	90	43,42	13,17526485	15,17455231
	120	42,93	12,18425344	13,87479343
	150	42,55	11,4	12,86681716
<i>Tray 3</i> suhu 40	0	50	24,57205589	32,57686018
	30	45,07	16,32134001	19,50478176
	60	44,07	14,42257305	16,85324456
	90	43,4	13,10144688	15,07671463
	120	42,88	12,0476398	13,69791529
	150	42,46	11,17764471	12,58426966
<i>Tray 4</i> suhu 40	0	50	24,85427435	33,07476791
	30	45,24	16,94769491	20,40605001
	60	44,13	14,85868384	17,45179016
	90	43,41	13,44652655	15,5355135
	120	42,87	12,35627986	14,09830601
	150	42,47	11,53081511	13,03370787
<i>Tray 5</i> suhu 40	0	50	25,01236	33,35531029
	30	45,56	17,70452151	21,51335873
	60	44,27	15,30648295	18,07279173
	90	43,5	13,80731034	16,01911995
	120	42,95	12,70356228	14,55221154
	150	42,51	11,8	13,37868481

**Penurunan kadar air pada pengeringan Suhu 50°C**

sampel	Waktu (menit)	Penurunan Berat 30 Menit	Kadar Air (%bb)	Kadar Air (%bk)
<i>Tray 1</i> suhu 50	0	9,97	24,65444141	32,72182445
	30	8,71	13,75485429	15,94855476
	60	8,38	10,35856574	11,55555556
<i>Tray 2</i> suhu 50	0	50,01	25,25855555	33,79457766
	30	43,7	14,46636981	16,91307826
	60	41,82	10,62124248	11,88340807
<i>Tray 3</i> suhu 50	0	49,99	24,55291058	32,54321773
	30	44,37	14,99661934	17,64237989
	60	42,42	11,08910891	12,47216036
<i>Tray 4</i> suhu 50	0	49,96	23,36426255	30,48742445
	30	44,98	14,87946992	17,48047141
	60	43,03	11,02204409	12,38738739
<i>Tray 5</i> suhu 50	0	49,99	22,642253	29,26953522
	30	45,47	14,95241319	17,58123157
	60	43,44	10,97804391	12,33183857

**Penurunan kadar air pada pengeringan Suhu 60°C**

sampel	Waktu	Penurunan Berat 30 Menit	Kadar Air (%bb)	Kadar Air (%bk)
<i>Tray 1</i> suhu 60	0	9,96	23,95358326	31,49863502
	30	8,23	7,96812749	8,658008658
<i>Tray 2</i> suhu 60	0	49,97	24,49629778	32,4438366
	30	41,01	8	8,695652174
<i>Tray 3</i> suhu 60	0	50	24,33908	32,16862814
	30	41,39	8,6	9,409190372
<i>Tray 4</i> suhu 60	0	50	22,47744511	28,99471662
	30	42,68	9,181636727	10,10989011
<i>Tray 5</i> suhu 60	0	50,2	21,58805894	27,53159615
	30	43,63	9,780439122	10,84070796

### Lampiran 3. Pengumpulan data dari sensor DHT-22 pada tray

#### Pengukuran suhu dan kelembaban pada proses pengeringan suhu 40°C

Waktu (menit)	Tray 1		Tray 2		Tray 3		Tray 4		Tray 5	
	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)
0	32,7	67,9	32,8	77,7	32,9	68,4	33	69,4	32,9	67,8
30	41,2	43,9	40,9	52,8	40,1	51,6	39,8	54,9	37,7	58,7
60	41,5	42,5	41,3	50,9	40,9	49,4	40,5	52,4	39,1	53,3
90	41,3	41,6	41,1	50,1	40,5	48,2	40,5	51,1	39,6	49,9
120	41,2	40,1	41	48,2	40,9	46	40,8	48,7	39,9	46,9
150	41,3	37,6	41,4	46,1	40,8	44,2	40,8	46,5	39,8	44,8

#### Pengukuran suhu dan kelembaban pada proses pengeringan suhu 50°C

Waktu (menit)	Tray 1		Tray 2		Tray 3		Tray 4		Tray 5	
	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)
0	32,8	76	33,1	75,7	32,8	74,4	32,9	74,8	32,8	73,9
30	51,5	43,5	50,7	47,3	49,2	48,8	47,4	52,3	44,5	56,4
60	51,5	29,2	51,1	38,9	49,7	37	48,4	42,2	46,1	43,2

#### Pengukuran suhu dan kelembaban pada proses pengeringan suhu 60°C

Waktu (menit)	Tray 1		Tray 2		Tray 3		Tray 4		Tray 5	
	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)	Suhu (°C)	RH (%)
0	31,7	61,9	32	67	32,1	64,4	32,3	64,6	32,3	64,8
30	61,5	19,1	60,4	29,5	58,3	31,8	56,5	43,1	52,3	48

#### Lampiran 4. Moisture Ratio (MR) dan Laju Pengeringan Air

##### Perhitungan MR dan Laju Pengeringan pada suhu 40 °C

sampel	Waktu (menit)	MR Eksperimen	Laju Pengeringan
<i>Tray 1</i> suhu 40	0	1	0,004073639
	30	0,489525	0,000626714
	60	0,41099	0,000391696
	90	0,361906	0,000430866
	120	0,307913	0,000313357
	150	0,268646	0
<i>Tray 2</i> suhu 40	0	1	0,003932628
	30	0,518037	0,000720721
	60	0,429709	0,000501371
	90	0,368263	0,000383862
	120	0,321219	0,000297689
	150	0,284736	0
<i>Tray 3</i> suhu 40	0	1	0,003870309
	30	0,525977	0,000785053
	60	0,429826	0,000525985
	90	0,365405	0,000408227
	120	0,315406	0,000329722
	150	0,275023	0
<i>Tray 4</i> suhu 40	0	1	0,00373597
	30	0,548751	0,000871203
	60	0,443522	0,000565105
	90	0,375266	0,000423829
	120	0,324074	0,000313947
	150	0,286154	0
<i>Tray 5</i> suhu 40	0	1	0,003481534
	30	0,582373	0,001011527
	60	0,461035	0,00060378
	90	0,388609	0,000431271
	120	0,336876	0,000345017
	150	0,295489	0



**Perhitungan MR dan Laju Pengeringan pada suhu 50 °C**

sampel	Waktu (menit)	MR Eksperimen	Laju Pengeringan
<i>Tray 1</i> suhu 50	0	1	0,005011933
	30	0,394944	0,001312649
	60	0,236476	0
<i>Tray 2</i> suhu 50	0	1	0,005029491
	30	0,413726	0,001498486
	60	0,239052	0
<i>Tray 3</i> suhu 50	0	1	0,004416156
	30	0,459002	0,001532296
	60	0,271289	0
<i>Tray 4</i> suhu 50	0	1	0,003857774
	30	0,489672	0,001510574
	60	0,289844	0
<i>Tray 5</i> suhu 50	0	1	0,003468386
	30	0,518396	0,001557704
	60	0,3021	0

**Perhitungan MR dan Laju Pengeringan pada suhu 60 °C**

sampel	Waktu (menit)	MR Eksperimen	Laju Pengeringan
<i>Tray 1</i> suhu 60	0	1	0,007006885
	30	0,138045	0
<i>Tray 2</i> suhu 60	0	1	0,007282777
	30	0,134662	0
<i>Tray 3</i> suhu 60	0	1	0,006934042
	30	0,16229	0
<i>Tray 4</i> suhu 60	0	1	0,005716963
	30	0,212959	0
<i>Tray 5</i> suhu 60	0	1	0,005019482
	30	0,259223	0

### Lampiran 5. Model Eksponensial yang digunakan Menentukan Model

#### Pengeringan Lapisan Tipis Gabah Padi Lokal Varietas Siam Mutiara

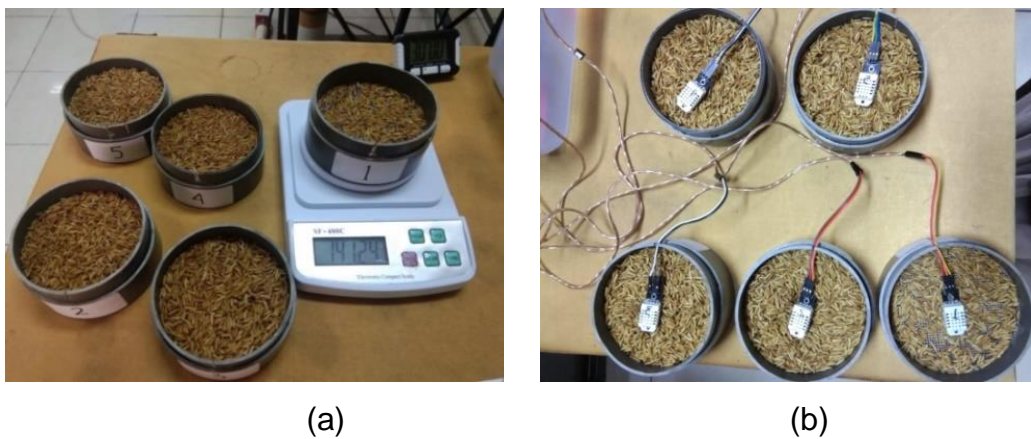
sampel	waktu	MR Eksperimen	Model Newton	Model Page	Model Henderson & Pabis
<i>Tray 1</i> suhu 40	0	1	1	1	0,89482
	30	0,489525	0,688708	0,497544356	0,649172
	60	0,41099	0,474319	0,404582195	0,47096
	90	0,361906	0,326667	0,348806183	0,341671
	120	0,307913	0,224978	0,309433739	0,247875
	150	0,268646	0,154944	0,279370453	0,179828
<i>Tray 2</i> suhu 40	0	1	1	1	0,899545
	30	0,518037	0,703034	0,522672613	0,663223
	60	0,429709	0,494257	0,424174161	0,488986
	90	0,368263	0,34748	0,364342173	0,360523
	120	0,321219	0,24429	0,321863885	0,265809
	150	0,284736	0,171744	0,289335113	0,195978
<i>Tray 3</i> suhu 40	0	1	1	1	0,905625
	30	0,525977	0,700872	0,53050138	0,663653
	60	0,429826	0,491221	0,425090683	0,486333
	90	0,365405	0,344283	0,360823262	0,356391
	120	0,315406	0,241298	0,315252846	0,261168
	150	0,275023	0,169119	0,280466192	0,191387
<i>Tray 4</i> suhu 40	0	1	1	1	0,91002
	30	0,548751	0,711705	0,550911676	0,674859
	60	0,443522	0,506524	0,441016067	0,500466
	90	0,375266	0,360496	0,373233073	0,371139
	120	0,324074	0,256567	0,324911946	0,275231
	150	0,286154	0,1826	0,287928718	0,204108
<i>Tray 5</i> suhu 40	0	1	1	1	0,91849
	30	0,582373	0,724937	0,580974089	0,690067
	60	0,461035	0,525534	0,463159894	0,518451
	90	0,388609	0,380979	0,389114329	0,389515
	120	0,336876	0,276186	0,335914317	0,292645
	150	0,295489	0,200217	0,295074166	0,219866
<i>Tray 1</i> suhu 50	0	1	1	1	0,991798
	30	0,394944	0,4356323	0,387755383	0,425951
	60	0,236476	0,1897755	0,227404412	0,182935
<i>Tray 2</i> suhu 50	0	1	1	1	0,988805
	30	0,413726	0,4480501	0,46158442	0,505395
	60	0,239052	0,2007489	0,301171447	0,258316
<i>Tray 3</i> suhu 50	0	1	1	1	0,991838
	30	0,459002	0,4897715	0,470084496	0,502314

	60	0,271289	0,2398761	0,286218085	0,254395
<i>Tray 4</i>	0	1	1	1	0,989901
suhu 50	30	0,489672	0,5150148	0,549976114	0,584202
	60	0,289844	0,2652402	0,373771005	0,344774
<i>Tray 5</i>	0	1	1	1	1,000725
suhu 50	30	0,518396	0,5351811	0,436900963	0,433569
	60	0,3021	0,2864188	0,183998711	0,187846
<i>Tray 1</i>	0	1	1	1	1
suhu 60	30	0,13805	0,138045	0,138045355	0,138045
<i>Tray 2</i>	0	1	1	1	1
suhu 60	30	0,13466	0,134663	0,134662553	0,134662
<i>Tray 3</i>	0	1	1	1	1
suhu 60	30	0,16229	0,16229	0,162289934	0,16229
<i>Tray 4</i>	0	1	1	1	1,000001
suhu 60	30	0,21296	0,212959	0,212959034	0,212959
<i>Tray 5</i>	0	1	1	1	1
suhu 60	30	0,25922	0,259224	0,259223001	0,259223

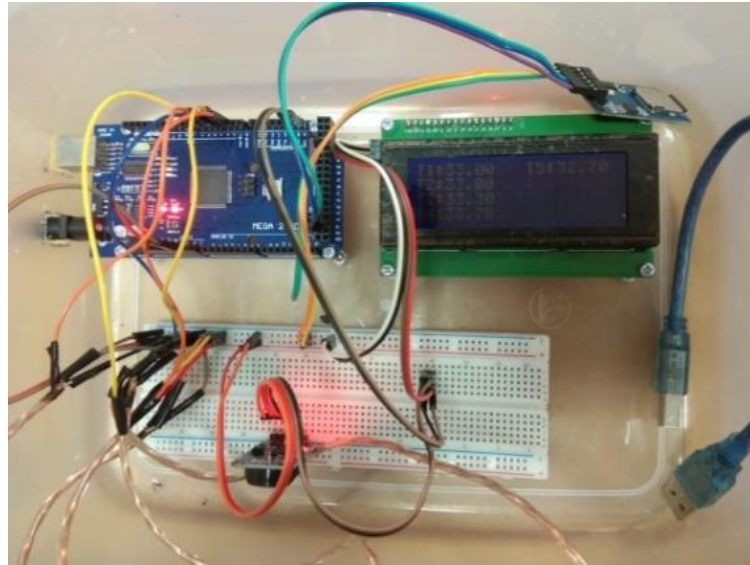
## Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



**Gambar 13.** Proses perendaman gabah selama 60 menit (a) ; pendiaman gabah selama 2 jam dalam standing pouch (b); penirisan gabah (c)



**Gambar 14.** Proses penimbangan gabah+wadah sebelum pengeringan (a); Posisi sensor DHT-22 yang diletakkan diatas sampel pada *tray* (b);



Gambar 15. Rangkaian berbasis Arduino telah terhubung ke aliran listrik



(a)

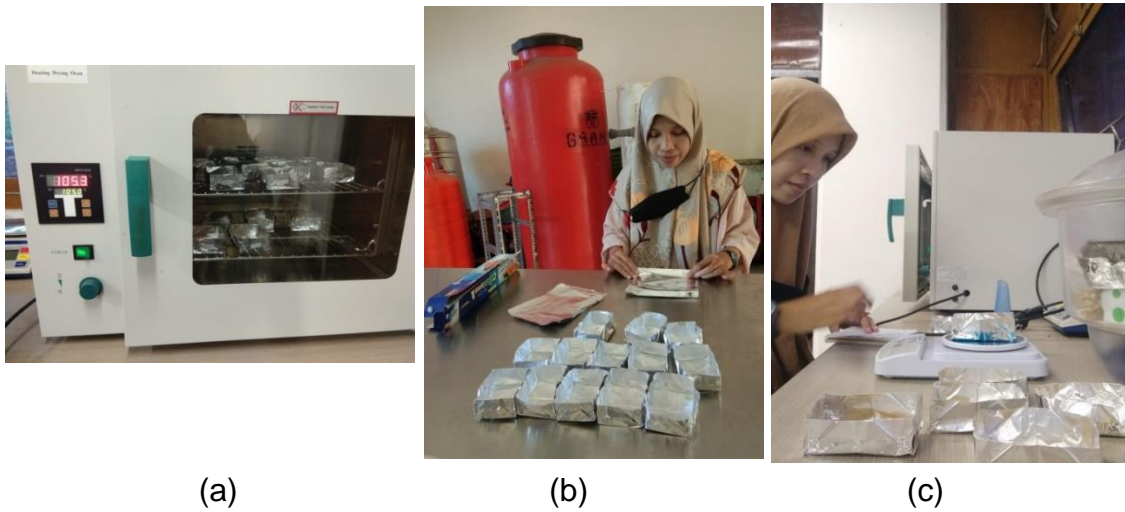


(b)



(c)

Gambar 16. Pengukuran kecepatan udara menggunakan anemometer (a) ; pemasangan tray dan sensor selama proses pengeringan dengan interval waktu penimbangan setiap 30 menit (b) ; posisi tray dan sensor pada alat *Fixed Bed Dryer* (c).



**Gambar 17. Pengukuran kadar air metode oven (a); pembuatan wadah untuk sampel kadar air (b); penimbangan bahan (c);**



**Gambar 18. Penimbangan sampel untuk pengukuran dimensi 100 butir (a); Pengukuran dimensi gabah padi lokal varietas siam mutiara (b);**



**Gambar 19. Observasi ke lokasi persawahan di Lahan Rawa Pasang Surut Desa Jelapat I, Kecamatan Tamban, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan.**

## Lampiran 7. Daftar Riwayat Hidup

### CURRICULUM VITAE



Setiawaty Reski Darita, lahir di Makale, Kabupaten Tana Toraja, Provinsi Sulawesi Selatan, pada tanggal 27 Januari 1993. Merupakan anak kedua dari tiga bersaudara, pasangan Damiyes Amiruddin dengan Hawasiah (almh). Jenjang Pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut:

1. Taman kanak-kanak Pertiwi Belajen, Kabupaten Enrekang, tahun 1998-1999.
2. Sekolah Dasar Negeri 112 Belajen, Kabupaten Enrekang, tahun 1999-2005.
3. Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Alla, Kabupaten Enrekang, tahun 2005-2008.
4. Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Alla, Kabupaten Enrekang, tahun 2008-2011.
5. Sarjana (S1) Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, tahun 2011-2015.
6. Magister (S2) Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, tahun 2021-2023.

Riwayat Pekerjaan yaitu sebagai berikut:

1. "Cocoa Revolution Project" di Kabupaten Luwu Rainforest Alliance tahun 2016-2017.
2. "Cocoa Life Project" di Kabupaten Enrekang PT. Papandayan Cocoa Industries bekerjasama dengan Untuk Indonseisa Hijau (UIH), tahun 2017-2019.

Karya ilmiah yang dipublikasikan berjudul Model Pengeringan Lapisan Tipis Gabah Padi Lokal Varietas Siam Mutiara dari Lahan Rawa Pasang Surut Kalimantan Selatan (*Thin Layer Drying Model of Local Rice Grain Siam Mutiara Variety from Tidal Swamp Land in South Kalimantan*). Pada jurnal Prosiding Seminar International Universitas Hasanuddin, *The 4<sup>th</sup> International Conference of Food Security and Sustainable Agriculture in the Tropics*.