

DAFTAR PUSTAKA

- Daeli, N. A., Indriyani, I., & Gusriani, I. (2021). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Fauzi, D. R., & Palupi, H. T. (2020). Pengaruh proses blanching dan penambahan karagenan pada kualitas selai lembaran belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 152-161.
- Hani, A. M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Varietas Granola. (Skripsi). Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Hasibuan, R., Hasibuan, H., Madani, Y. N., Pramananda, V., Fazillah, R., & Alexander, V. (2023). Pengaruh kondisi operasi terhadap karakteristik pengeringan jahe merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) menggunakan tray dryer dengan udara panas dari proses pirolisis. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 12(2), 84–91.
- Iswadi, D., & Suherman, S. (2016, March). Kajian eksperimen dan pemodelan pengering daun wasabi dalam pengering rak dengan pemanas gas. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil Penelitian Pascasarjana, PPS Undip. Indonesian Society of Animal Agriculture (ISAA)*.
- Khaerunnisya, N., & Rahmawati, E. (2019). Pengaruh metode blanching pada proses pengeringan cabai. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 27-32.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2015). Peningkatan mutu dan cara produksi pada industri minuman jahe merah instan di desa benteng, Ciampea, Bogor. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 149-161.
- Marbun, F. G. I., Wiradimadja, R., & Hernaman, I. (2019). Pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik dedak padi. *Jurnal ilmiah peternakan terpadu*, 6(3), 163-166.
- Mentari, B., Nurba, D., & Khathir, R. (2017). Karakteristik Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum* Rhizome) dengan Menggunakan Metode Penjemuran dan Menggunakan Alat Pengering Tipe Hohenheim. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(2), 439-448.
- Musdalifah, N. 2012. Perubahan Warna pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescense* L.) Selama Pengeringan Lapisan Tipis. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Perdana, A. G., Pratiwi, E., & Kunarto, B. (2018). Pengaruh Lama Blanching terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*. (Online).
- Rahmat, T. (2024). Pengaruh Proses Blansing Dan Suhu Pengeringan Pada Bubuk Cabai Merah Besar (*Capsicum Annuum* L.) Dan Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap Sifat Sensori Yang Dihasilkan.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & Madrini, I. A. G. B. (2021). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia buah naga merah (*Hylocereus*

- polyrhizus (Weber) Britton & Rose) kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12(1), 69–80
- Sari, G. P. (2011). Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Widyanti, N. L. D., Yulianti, N. L., & Setyo, Y. (2021). Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*Zingiber officinale* Var. *rubrum*) dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148.
- Widyasanti, A., TP, S., & Rochmani, S. N. (2024). Drying of Kaffir Lime Leaves with Steam Blanching Pre-treatment using Food Dehydrator. *Agroindustrial Technology Journal*, 8(1), 20-29.