

## DAFTAR PUSTAKA

- Desrosier NW, 2005, "Teknologi Pengawetan Pangan", UIP:Jakarta.
- Fernando WJN "Ahmad AL, Abd. Shukor SR Lok Y H, 2008 "*A model for temperature drying rates of case hardened slices of papaya and garlic*", school of Chemical Engineering University Sains Malaysia.
- Hani MA., 2012, "Pengeringan Lapisan Tipis Kentang ( *Solanum Tuberosum*. L) Varietas Granola", Program Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin".
- Harrison, 2000, "*Preserving Food Drying fruit and vegetable*", University of Georgia
- Pramudono B, 1998, "Humidifikasi dan Pengeringan" Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII) Unit A Laksana Daerah–Universitas Gadjah Mada
- Rahayu S dan Tjitraresmi A, 2016, "*Riview Artikel : Tanaman Pepaya (Carica papaya L.) Dan Manfaatnya Dalam Pengobatan*", Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Saputra A dan Ningrum DK, 2010 "Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven", Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang
- Taufiq M, 2004 "Pengaruh Tempemperatur terhadap laju pengeringan jagung pada

pengeringan konvensional dan *Fluidized Bed*”, Fakultas Teknik Universitas

Sebelas Maret

Yahya, M. et. Al. 2016 “*Omparison Of Solar Dryer And Solar-Assisted heat Pump*

*Dryer For Cassava*:. *ELSEVIER. Solar Energy* 136 (2016) 606-61

Yulita D, Murad, dan Sukmawaty, 2016, “Analisis Energi Panas Pada Proses

Pengeringan Manisan Pepaya (*Carica papaya L.*) Menggunakan Alat

Pengeringan Tipe Rak”, Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi

Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.