

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. A. Mufarida, *Perpindahan Panas & Massa pada Spray Dryer*. 2016.
- [2] A. Dewi and L. Satibi, “Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray Dryer) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder),” *J. Konversi Univ. Muhammadiyah Jakarta*, vol. 4, no. 1, p. 108362, 2015, doi: 10.24853/konversi.4.1.
- [3] R. T. Dwika and J. P. Soedarto, “R. T. Dwika, T. Ceningsih, and S. B. Sasongko, “PENGARUH SUHU DAN LAJU ALIR UDARA PENGERING NGARUH SUHU DAN LAJU ALIR UDARA PENGERING PADA PENGERINGAN KARAGINAN MENGGUNAKAN UNAKAN TEKNOLOGI SPRAY DRYER,” *J. Teknol. Kim. dan Ind.*, vol. 1, no. 1, pp. 298–304, 2012.
- [4] A. S. Suparman, “Tugas Akhir Analisa Perpindahan Kalor Pada Proses Spray Dryer,” pp. 1–57, 2008.
- [5] K. Permukaan, B. Melalui, and P. Cnc, “Prosiding Seminar Nasional NCIET Vol.1 (2020) A227-A235 1,” vol. 1, no. April 2012, pp. 227–235, 2020.
- [6] Zamharir, Sukmawaty, and A. Priyati, “Analisis Pemanfaatan Energi Panas Pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK),” *J. Ilm. Rekayasa Pertan. dan Biosist.*, vol. 4, no. 2, pp. 264–274, 2016.
- [7] P. Peralta, “THE PSYCHROMETRIC CHART : Theory and Application,” *NC State Univ.*, no. July, p. 260, 2005.
- [8] N. A. Mufarida and A. Abidin, “Analysis of heat and mass transfer in the manufacturing process of instant soy milk using a laboratory scale spray dryer,” *Turbo J. Progr. Stud. Tek. Mesin*, vol. 10, no. 2, pp. 159–165, 2021, doi: 10.24127/trb.v10i2.1629.
- [9] S. H. S.P and W. A. Widodo, “Karakteristik Wake Area Akibat Efek Penggunaan Vortex Generator di Belakang Wing Airfoil Naca 43018,” *J. Penelit.*, vol. 4, no. 1, pp. 55–63, 2019, doi: 10.46491/jp.v4e1.287.55-63.
- [10] Z. Zamharir, S. Sukmawaty, and A. Priyati, “Analisis Pemanfaatan Energi Panas Pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK),” *J. Ilm. Rekayasa Pertan. dan Biosist.*, vol. 4, no. 2, pp. 264–274, 2016.
- [11] R. Singh and D. R. Heldman, “Introduction to food engineering: Fifth edition,” *Introd. to Food Eng. Fifth Ed.*, pp. 1–861, Jan. 2014.
- [12] S. Siswanto, M. Anif, D. N. Hayati, and Y. Yuhefizar, “Pengamanan Pintu Ruangan Menggunakan Arduino Mega 2560, MQ-2, DHT-11 Berbasis Android,” *J. RESTI (Rekayasa Sist. dan Teknol. Informasi)*, vol. 3, no. 1, pp. 66–72, 2019, doi: 10.29207/resti.v3i1.797.

- [13] S. T. Yuliawaty and W. H. Susanto, “PENGARUH LAMA PENGERINGAN DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN INSTAN DAUN MENGKUDU (Morinda citrifolia L) Effect of Drying Time and Concentration of Maltodextrin on The Physical Chemical and Organoleptic,” *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 41–51, 2015.
- [14] H. Masruroh, U. D. Masruroh, F. S. Nugraheni, and V. Paramita, “Analisa Kadar Lemak Dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi,” *Metana*, vol. 14, no. 1, p. 25, 2018, doi: 10.14710/metana.v14i1.19172.
- [15] Y. Kurniawan, R. Ruslani, and F. Akbar Anggriawan, “Analisa Kinerja Sistem Heating Dehumidifier Menggunakan Ac Split Untuk Pengeringan Ikan,” *JTT (Jurnal Teknol. Ter.*, vol. 3, no. 1, pp. 41–47, 2017, doi: 10.31884/jtt.v3i1.8.
- [16] T. K. Afifi, S. B. Sasongko, J. T. Kimia, F. Teknik, U. Diponegoro, and J. P. H. Soedharto, “Pemanfaatan zeolit alam untuk pengeringan karaginan dengan spray dryer,” 2012.

