

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K. 2016. Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray (Tinjauan Waktu Pengeringan terhadap Jumlah Energi untuk Menurunkan Kadar Air Chip Ubi Jalar Kuning). *thesis Politeknik Negeri Sriwijaya* (2008): 110–111.
- Alfaruqi, A., Rahman, A. T., Alni, A. D., Amalia, D. I., Junia, E. D., Fadillah, G. haryo I., Arwandi, I. P., Yurbi, L., Khairani, N. M. dan Pradita, T. S. 2021. “Dendeng Healthy” Olahan Vegetarian Daun Singkong oleh Mahasiswa Kukerta Desa Lipatkain Selatan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 3(1): 14–20.
- Bamigbola, Y. A., Awolu, O. O. dan Oluwalana, I. B. 2016. The effect of plantain and tigernut flours substitution on the antioxidant, physicochemical and pasting properties of wheat-based composite flours. *Cogent Food and Agriculture* 2(1). <http://dx.doi.org/10.1080/23311932.2016.1245060>.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I. dan Alfarid, M. A. 2021. Pengaruh Pengeringan terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Fluida* 14(2): 73–79.
- Buzea, C., Pacheco, I. I. dan Robbie, K. 2007. Nanomaterials and nanoparticles: Sources and toxicity. *Biointerphases* 2(4): 17–71.
- Cheeke, J. D. N. 2017. Fundamentals and applications of ultrasonic waves, second edition. *Fundamentals and Applications of Ultrasonic Waves, Second Edition* 15: 1–484.
- Daulay, S. B. dan Jurusan. 2017. Pengeringan Padi. *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara* 1–18.
- Diniyah, N., Subagio, A., Lutfian Sari, R. N. dan Yuwana, N. 2019. Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(2): 80.
- Dolatowski, Z. J., Stadnik, J. dan Stasiak, D. 2007. Applications of ultrasound in food technology. *ACTA scientiarum polonorum* 63(6): 89–99.
- Hakim, E. Z. R., Hasan, H. dan Syukriyadin#. 2017. Perancangan mesin pengering hasil pertanian secara konveksi dengan elemen pemanas infrared berbasis mikrokontroler arduino uno dengan sensor DS18B20. *Jurnal Karya Ilmiah Teknik Elektro* 2(3): 16–20.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termomodifikasi. *Litbang Pertanian* 31(12): 68–76.
- Hidayat, B., Elsyana, V. dan Simorangkir, S. G. 2024. Application of the Ultrasonic Method to Produce Starch Nanoparticles from Cassava Starch Starch. 1–19.
- Jia, J., Ma, H., Zhao, W., Wang, Z., He, R. dan Luo, L. 2009. Effect of ultrasound treatment on physicochemical and functional properties of wheat germ

- globulin. *Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery* 40(8): 105–110.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I. dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapi Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 141–146.
- Manchun, S., Nunthanid, J., Limmatvapirat, S. dan Sriamornsak, P. 2012. Effect of ultrasonic treatment on physical properties of tapioca starch. *Advanced Materials Research* 506: 294–297.
- Marta, H. dan Rizki, D. I. 2023. Nanopartikel Pati : Persiapan , Sifat dan Aplikasi. 1–29.
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T. dan Laeliocattleya, R. A. 2016. Functional Properties of Pre-gelatinization Red Glutinous Rice. *Jurnal Teknologi Pertanian* 17(3): 195–202.
- MUSTAFA, A. 2016. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek* 9(2): 118.
- Newfang, D. A., Johnson, G. T. dan Harbison, R. D. 2015. Nanoparticles. *Hamilton and Hardy's Industrial Toxicology: Sixth Edition* 5(June): 1025–1028.
- Putri, T. D. A. 2023. *Pengaruh Modifikasi Pati Jagung Dengan Metode Free Radical Grafting (FRG) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam Galat Terhadap Sifat Fisik Pati Jagung*. Universitas Lampung. 1–42 hal.
- Rahayu Sakinah, A. dan Sunan Kurniawansyah, I. 2013. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung Dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka* 4(2): 430–442.
- Rauf, R. F., Pendidikan, S., Pertanian, T., Teknik, F. dan Rivai, A. A. 2023. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 9: 273–289.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar, Budidaya Dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. 1–100 hal.
- Saida, M. D. N. 2023. Analisis Kinerja Perdagangan Ubi Kayu. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian* 1–65.
- Saleh, A. R. 2017. Rancang Bangun Mesin Pengiris Ubi Kayu menggunakan Pendekatan Nordic Body Map (NBM) dan Pendekatan Antropometri. *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura* 11–15. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jtinUNTAN/article/view/19949>.
- Sastrawan, S. dan Erita. 2018. Analisis Kandungan Ph, Ca dan Mg, Dengan Presentasi Penggunaan Perakat Tepung Kanji Untuk Pembuatan Pupuk Organik. *Jurnal Biram Samtani Sains* 2(1): 1–20.
- Shodikin, M. B., I, E. S. dan Khailani, E. R. 2024. Analisis Kinerja Food

- Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. *Prosiding SAINTEK* 6(November 2023): 77–82.
- Subroto, E., Indiarto, R., Wulandari, E. dan Astari, A. P. 2021. Modifikasi Pati Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) Berpori Melalui Ultrasonikasi dan ozonasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 14(2): 117.
- Suwandi, R. dan Mardiono Jacob, A. 2015. Aplikasi Gelombang ltrasonik sebagai alternatif untuk mempertahankan Kesegaran Ikan Nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18(1): 50–60.
- Tangkuban, J. dan No, P. 2006. Optimalisasi Cara , Suhu , dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hort* 16(3): 245–252.
- Tambunan, B. Y., Ginting, S. dan Masniary Lubis, L. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang (The Effect of Temperature and Drying Time of Satay Padang Seasoning Powder Quality). *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert* 5(2): 258–266.
- Ulyarti, U., Amnesta, R., Suseno, R. dan Nazarudin, N. 2021. Modifikasi Pati Ubi Kelapa Kuning Metode Presipitasi Menggunakan Beberapa Tingkat Suhu Serta Aplikasinya Untuk Edible Film. *agriTECH* 41(4): 376.
- Vauris, A., Valcauda, S., Husson, F. dan Coninck, J. De. 2022. A novel method to assess heat transfer and impact of relevant physicochemical parameters for the scaling up of solid state fermentation systems. *Biotechnology Reports* 36: 1–8.
- Widyastuti, E. 2012. Karakteristik Umbi-Umbian. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Wiraputra, D., Abdullah, K. dan Jyoti, M. D. 2019. Review : Pengembangan Produk Berbasis Ubi kayu dalam Industri Pangan Review : Product Development of Cassava in Food Industry. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* 11(2): 44–53.
- Yerizam, M., Aneasari, Purnamasari, I., Fadarina, Dillah, V. F. dan Pakpahan, C. 2019. Kinerja Rotary Dryer Pada Pengeringan Chips Manihot Esculenta dalam Pembuatan Mocaf Berdasarkan Variasi Waktu, Temperatur dan Laju Pengeringan. *Jurnal Kinetika* 10(02):24–28. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>.
- Zuo, J. Y., Knoerzer, K., Mawson, R., Kentish, S. dan Ashokkumar, M. 2009. The pasting properties of sonicated waxy rice starch suspensions. *Ultrason Sonochemistry*, 16(4), 462– 468. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2011.002>