

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Arifan, F., Broto, W., Fatimah, S., & Aldi, V. (2021). Uji Kadar Air Varietas Jagung Untuk Kerupuk Keripik Jagung di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pentana*, 2(2), 1-6.
- Ansar, Murad, Sukmawaty, Wati, S. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisik Jagung Manis Segar (*Zea mays* L). *JRPB*, 8(2), 147-154.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Pengeringan Terhadap Laju Penurunan Kadar Air dan Berat Jagung (*Zea mays* L) Untuk Varietas BISI 2 dan NK 22. *Jurnal Agropilitan*, 5(1), 44-52.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Tanaman Pangan 2022*. Jakarta: BPS.
- Batman, L. P., Sarihwahyuni, & Pasaribu Monita. (2021). Pengaruh Waktu Pengeringan Jagung (*Zea mays*) Terhadap Berat, Laju Penurunan Kadar Air dan Kontaminasi Jamur. *Jurnal Teknologi Industri*, 8(8), 362-368.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-Arkema, dan C. W. Hall. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*.
- Eankoplis, C.J. (2003). *Transport Processes and Separation Process Principles*. Prentice Hall.
- Fellows, P. J. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing.
- Firmansyah U. I, 2009 Teknologi Pengeringan Dan Pemipilan Untuk Perbaikan Mutu Biji Jagung Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. ISBN :978-979-8940-27-9.
- Handoko, D. D., & Jaya, I. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Jagung. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 90–97.
- Handoko, D. D., & Jaya, I. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Jagung. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 90–97.
- Harianda, I., & Zaenuri, M. A. (2020). Rancang Bangun Pengeringan Jagung Energi Surya Dengan Turbin Ventilator. *Jurnal Intergrasi*, 12(2), 105-111.

- Henderson, S.M. and Pabis, S. (1961) Grain Drying Theory: Temperature Effect on Drying Coefficient. *Journal of Agricultural Engineering Research*, 6, 169-174.
- Isroilla, D. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan (*Talinum paniculatum jacq gaertn*). *Jurnal Pangan*, 10(1), 11-18.
- Imawan, A. S. A. (2023). Berbagai Kandungan *Oatmeal (Avena Sativa)* Yang Berpengaruh Bagi Tubuh. *Jurnal Candekia Kimia*, 1(2), 58-64.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Outlook Komoditas Jagung 2022–2023*.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Outlook Komoditas Pertanian: Jagung 2022–2023*.
- Montgomery, D. C., Peck, E. A., & Vining, G. G. (2012). *Introduction to Linear Regression Analysis* (5th ed.). John Wiley & Sons.
- Muhandri, T., Rahmasari, G. N., Subarna, & Purwiyanto. (2015). Model Laju Pengeringan *Spaghetti* Jagung Menggunakan *Tray Dryer*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 171-178.
- Mujumdar, A. S. (2007). *Handbook of Industrial Drying*. CRC Press.
- Napitupulu, S., & Siagian, N. A. (2023). Prediksi Data Produksi Menggunakan Regresi Linear Sederhana. *JDMIS: Journal of Data Mining and Information Systems*, 1(2), 95–105.
- Putra, Y. F., Sutrisno, & Ramadhani, R. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kualitas Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 101–109.
- Putra, Y. F., Sutrisno, & Ramadhani, R. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Kualitas Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 101–109.
- Ratna. (2013) Pengaruh Kadar Air Biji Jagung dan Laju Penguapan Terhadap Mutu Tepung Menggunakan Alat Penggiling Tipe Disk Mill. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 5(1), 8-13.
- Riris, N. M., Harahap, E., & Sembiring, T. (2021). Analisis Mutu Jagung Berdasarkan Kadar Air Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 9(1), 35–42.
- Riris, N. M., Harahap, E., & Sembiring, T. (2021). Analisis Mutu Jagung Berdasarkan Kadar Air Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 9(1), 35–42.

- Ritonga, D. S. P., Harun, N., Efendi, R., & Dewi, Y. K. (2024). *Edible Coating Pati Jagung Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Lycopersicum esculentum*)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 1-9.
- Rizvi, S. S. H. (2005). *Principles of Food Engineering*. Springer.
- Siregar, H. B., Lubis, A., & Sinaga, R. (2019). Studi Eksperimental Laju Pengeringan Jagung dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 45–51.
- Soekarno, S., Nadzirah, R., Indarto, Lestari, N. P., Bahariawan, A., & Karimah, N. (2023). Pengendalian Suhu Ruang Pada Mesin Pengering Vertikal Tipe Rak (*Vertical Tray Dryer*) Dalam Pengeringan Biji Jagung (*Zea mays*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 1(1), 113-124.
- Suharto, R., & Marsono, Y. (2018). Teknik Pengeringan Komoditas Pangan Berbasis Suhu Terkontrol. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(1), 25–31.
- Suharto, R., & Marsono, Y. (2018). Teknik Pengeringan Komoditas Pangan Berbasis Suhu Terkontrol. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(1), 25–31.
- Taufiq, M. (2004). Pengaruh temperatur terhadap pengeringan jagung pada pengeringan konvensional. Surakarta: Fakultas Teknik, Universitas sebelas maret.
- Tulliza, I. S., & Mursalim. (2011). Pengeringan Lapis Biji Jagung Dengan Alat Pengeringan Sistem Fluidasi. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 25(1), 69-72.
- Utama, D., Fathoni, A., & Wibowo, R. (2019). Analisis Susut Bobot dan Energi pada Proses Pengeringan Jagung. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(2), 60–67.