

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu Martini, N.K., Ayu Ekawati, N.G. and Timur Ina, P. (2020) 'PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK TEH BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), p. 327. Available at: <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p09>.
- Djafar, Zuryati *et al.* (2018) 'ANALISIS PRESTASI PENGERING KOPI BERBASIS BAHAN BAKAR GAS (LPG)', 4.
- Fauzi, R.A. *et al.* (2022) 'OPTIMASI PROSES PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*) MENGGUNAKAN METODE RESPON PERMUKAAN', 23(1), pp. 9–22.
- Handito, D. *et al.* (2022) 'ANALISIS KOMPOSISI BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*)', 4.
- Kasim, R.M., Malik, D.D. and Rawung, H. (2017) 'UJI UNJUK KERJA ALAT PENGERING TIPE RAK MODEL TETA'17 PADA PENGERINGAN BIJI PALA'.
- Rinda, R.S.P., , I. and Sudarni, P.F. (2021) 'PERANCANGAN DAN PEMBUATAN MESIN PENGERING IKAN ASIN TIPE RAK DENGAN KAPASITAS 20KG MENGGUNAKAN BAHAN BAKAR GAS', *AL-JAZARI JURNAL ILMIAH TEKNIK MESIN*, 6(2). Available at: <https://doi.org/10.31602/al-jazari.v6i2.6050>.

Thuy, N.M. *et al.* 'Impact of different thin layer drying temperatures on the drying time and quality of butterfly pea flowers', *December 2021*, 5, pp. 197–203.

Hariadi, H. *et al.* (2023) 'Effect of butterfly-pea powder (*Clitoria ternatea* L.) and drying temperature towards physicochemical characteristics of butterfly-pea milk powder with vacuum drying method', *Food Science and Technology*. Available at: <https://doi.org/10.1590/fst.109622>.

Silaban, R. *et al.* (2020) 'EFEKTIVITAS PENGERINGAN BIJI KOPI MENGGUNAKAN OVEN PENGERING TERKONTROL'.

Uten P, C., SB, I. and S. Bandaso, Z. (2017) 'Rancang Bangun Pengering Biji Kakao (Cocoa Beans) Menggunakan Pemanas Infra Red', *Jurusan Teknik Manufaktur Industri Agro Politeknik ATIM Makassar*.

Yustianto, D. 'RANCANG BANGUN TUNGKU RUANG PEMANAS PADA MESIN PEMBUAT DAN PEMBAKAR SATE KAPASITAS 25 KG/ JAM.'

Burhani, K. and Naryanto, R.F. (2014) 'PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN PERPINDAHAN PANAS RADIASI DENGAN VARIASI BEDA PERLAKUAN PERMUKAAN SPESIMEN UJI', 3.

Ayuningtyas, A. and Afifah, N. (2016) 'Rancang Bangun, Uji Performa dan Analisa Biaya Pengeringan Irisan Singkong Menggunakan Pengering Inframerah', *Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI*, 25, pp. 33–42.

Chromalox (2004) 'Radiant Infrared Heating - Theory & Principles', in *Technical Information*, pp. 28–35.

Masyuk Akbar, A., M. Simanjuntak, Y. and A. Wicaksono, R. (2020) ‘RANCANG BANGUN ALAT PRAKTIKUM PERPINDAHAN PANAS RADIASI UNTUK MENGETAHUI LAJU PERPINDAHAN PANAS DENGAN VARIASI SPESIMEN UJI’.

Marpaung, A.M., Andarwulan, N. and Prangdimurti, E. (2013) ‘THE OPTIMIZATION OF ANTHOCYANIN PIGMENT EXTRACTION FROM BUTTERFLY PEA (CLITORIA TERNATEA L.) PETAL USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY’, *Acta Horti*, pp. 205–211. Available at: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2013.1011.24>.