

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R K, 2018, “Metode Desain VDI 2221 Untuk Merancang SKID MPFM SINGLE LINE”, *Rang Teknik Journal*, 1(2):261.
- Atmadja, C J, 2021, “Meningkatkan Produktivitas Mesin Seduh Kopi Dengan Menggunakan Metode Reverse Engineering dan Metode VDI 2221”, h.11-14.
- Chandra, A, Judy R.B, Witono, 2018, “Pengaruh Berbagai Proses Dehidrasi Pada Pengeringan Daun Stevia Rebaudiana”, *Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.
- Daywin, F J, Didi Widya Utama, Wilson Kosasih, Kevin William, 2019, “Perancangan Mesin 3d Printer Dengan Metode Reverse Engineering (Studi Kasus Di Laboratorium Mekatronika Dan Robotics Universitas Tarumanagara)”, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 7(2):79 – 89.
- Gogoi, R C, “*Blending Of Tea – The Development*”, 2014, *Two and a Bud*, 61(1&2):53-56.
- Gyurova, Desislava Krasteval, Enikova, Rositsa Kirilova, 2014, “Dried fruits – brief characteristics of their nutritional values Author’s own data for dietary fibers content”, *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2(4):105-109.
- Hariyadi, T, 2018, “Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan *Tray Dryer*”, *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2):104-113.
- Jayas, D S 2016, *Food Dehydration*, Elsevier Inc, Toronto, Canada.
- Jebitta, S R, SI Jeyanth Allwin, A HajiraBanu, R Faleela Rifqa, RA Swetha, 2020, “*Design And Fabrication Of Portable Food Dehydrator*”, *International Journal of Food Science and Nutrition*, 5(4):49-52.
- Julianisa, R D, Diah Safitri, Hasbi Yasin, 2016, “Analisis Konjoin Full Profile Dalam Pemilihan Bedak Untuk Mahasiswi Departemen Statistika Universitas Diponegoro”, *Jurnal Gaussian* ,5(4):747-756.
- Mercer, D G, 2007, “*An Introduction To Food Dehydration And Drying Donald G. Merce*”, h.2.
- Pardede, E 2013, ‘Tinjauan komposisi kimia buah dan sayur: Peranan sebagai nutrisi dan kaitannya dengan teknologi pengawetan dan pengolahan’, *J. VISI*, 21(3), hh.1-16.

Sadler, M J, Sigrid Gibson, Kevin Whelan, Marie-Ann Ha, Julie Lovegrove and Jennette Higgs, 2019, “*Dried Fruit And Public Health – What Does The Evidence Tell Us?*”, *International Journal Of Food Sciences And Nutrition*.

Sirait, C A, 2018, “Analisis Metode Konjin Untuk Mengetahui Ketertarikan Dalam Memilih Transportasi Taksi Online (Studi Kasus: Mahasiswa Usu)”, h.16-18.

Syah, S S, 2019, “Perancangan Mesin Penakar Tepung Otomatis Berbasis *Reverse Engineering* dan Kebutuhan Customer”, *JTM*, 7(2):64.

Yusmita, L & Wijayanti, R 2018, ‘Pengaruh penambahan jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) terhadap karakteristik fruit leather mangga (*Mangifera indica* L)’. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), hh. 36-41.

Yusup, F, 2018, “Uji Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif”, *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1):17-23.

Winarno, Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta, Indonesia: Gramedia Pustaka Utama, 2004.

A. F. K. Correia, A. C. Loro, S. Zanatta, M. H. F. Spoto, and T. M. F. S. Vieira, “Effect of Temperature, Time, and Material Thickness on the Dehydration Process of Tomato”, *Int J Food Sci*, p. 2, June 2015. [Online]. Available: PMC, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4745559/> (diakses pada 22 Maret 2021)

Ballitri, 2012, ”Menenal 4 Macam Jenis Teh”, <http://balitri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-menenal-4-macam-jenis-teh> (diakses pada 9 Maret 2021)

Kartika, A, 2020, “Antara Teh Origin, Tisane, dan Tea Blend, Pilih Mana?”, <https://medium.com/@arienkartikasari/antara-teh-origin-tisane-dan-tea-blend-pilih-mana-4139be08ca22> (diakses pada 9 Maret 2021)

Rahayoe, S, 2017, *Teknik Pengeringan*, <https://teknik-pengeringan.tp.ugm.ac.id/2017/10/28/teknik-pengeringan/> (diakses pada 9 Maret 2021)