

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, C. (2012). *Uji Performansi Sistem Refrigerasi Kompresi Uap pada Seed Storage*. Bandung.
- Agustina, E., Sani, A. A., dan Aminullah, S. (2016). *Perencanaan Mesin Mini Freezer Pengawetan Ikan Giling 20 Kg*. *PETRA: Jurnal Teknologi Pendingin dan Tata Udara*, 2(1), 37-43.
- Agustina, D., Dhewaji, R. D., dan Martin, A. (2020). *Pemanfaatan Panas Kondenser pada Pengering Beku Vakum (Freeze Vacuum Drying) Bengkuang*. *Jurnal Energi dan Manufaktur Vol*, 13(1), 32-36.
- Arlisdianto, J. (2012). *Pengaruh Wadah Material terhadap Laju Pengeringan pada Alat Pengering Beku Vakum untuk Aloe vera*. Depok: UI.
- ASHRAE. (2001). *2001 ASHRAE Handbook: Fundamentals*. Atlanta: ASHRAE.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI No. 01-2891-1992: Uji Kadar Air Metode Oven*. Jakarta: Badan Standardiasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1994). *SNI No. 01-3389-1994: Syarat Mutu Cabai Kering*. Jakarta: Badan Standardiasi Nasional.
- Berk, Z. (2018). *Food Process Engineering and Technology Second Ed*. USA: Academic Press.
- Bolaji, B. O., Huan, Z., dan Borokinni, F. O. (2014). *Energy Performance of Eco-friendly R152a and R600a Refrigerants as Alternative to R134a in Vapour Compression Refrigeration System*. Researchgate.
- Brama, J., dan Martin, A. (2014). *Pengeringan Beku Vakum Bengkuang dengan Memanfaatkan Panas Buang Kondensor untuk Proses Sublimasi*. Riau University.
- Cappenberg, A. D., dan Ramadan, H. (2018). *Uji Prestasi Mesin Pendingin Kompresi Uap yang Menggunakan Refrigeran R22 dengan Metode Pengujian Aktual dan Simulasi*. *Jurnal Kajian Teknik Mesin*, 3(2), 73-82.
- DuPont. (2005). *Thermodynamic Properties of DuPont Freon 22 (R-22) Refrigerant*. USA: DuPont.

- Fernando, Victorio. (2009). *Analisa Proses Pengeringan Beku Vakum Aloe Vera dengan Pemanfaatan Panas Buang Kondenser*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Hadianto, Y. (2014). *Redesign of Simple Refrigeration Simulator. Tugas Akhir*.
- Hatta, M., Syuhada, A., dan Fuadi, Z. (2019). *Sistim Pengeringan Ikan dengan Metode Hybrid. Jurnal Polimesin*, 17(1), 9-18.
- Hariyadi, P. (2009). *Pengeringan Beku dan Aplikasinya di Industri Pangan*.
- Hariyadi, P. (2013). *Freeze Drying: for Better Quality and Flavor of Dried Products. Foodreview Indonesia*, 3, 52-57.
- Hartuti, N., dan Sinaga, R. M. (1997). *Pengeringan Cabai*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Hendri, Prayudi dan Nurhasanah, Roswati. (2014). *Studi Eksperimental Pengaruh Temperatur Evaporasi Terhadap Unjuk Kerja Mesin Pendingin Dengan Refrigerant R134a dan MC134*. Proceeding Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin XIII (SNTTM XIII).
- Hermawan. (2011). *Efisiensi Mesin Pendingin*. Diambil dari <http://citrapelangunusantara.blogspot.com/2011/04/effisiensi-mesin-pendingin.html>.
- IIT Kharagpur. (2014). *Lesson 19: Performance of Reciprocating Compressors*.
- Irawan, R., Andrizal, A., dan Basri, I. Y. (2015). *Perbandingan Coefficient of Performance (COP) Refrigerant R-134a dengan Refrigerant MC-134 pada Sistem Pengkondisian Udara Mobil. Automotive Engineering Education Journals*, 1(2).
- Januari, A., dan Martin, A. (2014). *Pengeringan Bengkuang dengan Sistem Pengeringan Beku Vakum (Vacuum Feeze Drying System)*. *Jom FTEKNIK*, 1, 1-13.
- Jones, W. P. (2001). *Air Conditioning Engineering Fifth Edition*. UK: Butterworth-Heinemann.
- Kudra, T., dan Mujumdar, A. S. (2009). *Advanced Drying Technologies*. Boca Raton: CRC Press.
- Litbang Sumbar. (2017). *Teknologi Pengolahan Tepung Cabai*. Diambil dari <http://sumbar.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-tek/1016-teknologi-pengolahan-tepung-cabai>.

- Majanasastra, R. B. S. (2015). *Analisis Kinerja Mesin Pendingin Kompresi Uap Menggunakan Fe-36 Sebagai Alternatif Pengganti R-22*. JURNAL ILMIAH TEKNIK MESIN, 3(1), 1-15.
- McCabe, W. L., Smith, J. C., dan Harriott, P. (1993). *Unit Operations of Chemical Engineering* (3rd ed.). Singapore: McGraw - Hill Book Co.
- Marques, L., dan Freire, J. (2004). *Analysis of Freeze Drying of Pineapple and Guava Pulps*. Brazil: Federal University of São Carlos.
- Maswan, A. (2012). *Model Simulasi Pengering Beku Vakum dengan Kombinasi Pembekuan Internal dan Pemanfaatan Panas Buang Kondenser*. (Magister). Universitas Indonesia, Depok.
- Mitrakusuma, W. H. (2009). *Buku I Bahan Ajar: Panduan Kuliah Dasar Refrigerasi*. Bandung: Politeknik Negeri Bandung.
- Moran, M. J. dan Shapiro, Howard. N. (2004). *Termodinamika Teknik Jilid, 1*.
- Mujumdar, A. S. (2006). *Handbook of Industrial Drying*. Singapore: Taylor and Francis Group, LLC.
- Oetjen, G.-W., dan Haseley, P. (2004). *Freeze-drying*: John Wiley and Sons.
- Octaria, DMD. (2015). BAB II TINJAUAN PUSTAKA. Retrieved from http://eprints.polsri.ac.id/1916/3/BAB_II_Dyan_Mentary.pdf.
- Pujihastuti, I. (2009). *Teknologi Pengawetan Buah Tomat dengan Metode Freeze Drying*. METANA, 6(01).
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. Jurnal Fishtech, 2(1), 53-68.
- Reringga, L., Mursalin, M., dan Rahmayani, I. (2019). *Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Menggunakan Vaccum Dryer dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasinya dalam Pembuatan Abon Cabai*. Prosiding SEMIRATA BKS-PTN WILAYAH BARAT BIDANG ILMU PERTANIAN 2019, 1(1), 1395-1414.
- Singh, R. P, dan Heldman, D. R. (2017). *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. China: Academic Press.
- Setiadi. (1999). *Bertanam Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siregar, K. (2004). *Kajian Pengeringan Beku dengan Pembekuan Vakum dan Pemanasan Terbalik untuk Daging Buah Durian*. Bogor: IPB.

- Smith, J. M., Ness, H. C. V., dan Abbott, M. M. (2018). *Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics (Eighth ed.)*. New York: McGraw-Hill Education.
- Stoecker, W. F. (2005). *Refrigerasi dan Pengkondisian Udara*. Jakarta: Erlangga.
- Stoecker, W. F., dan Jones J. W. (2005). *Refrigeration and Air Conditioning Second Edition*. New York: McGraw-Hill, Inc.
- Taib, G., Sa'id, G., dan Wiraatmadja, S. (1988). *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tampubolon, D., dan Samosir, R. (2005). *Pemahaman Tentang Sistem Refrigerasi*.
- Treyball, R. E. (1981). *Mass Transfer Operation (3rd ed.)*. Singapore: McGraw - Hill Book Company.
- Trott, A. R., dan Welch, T. (2000). *Refrigeration and Air-Conditioning*. UK: Butterworth-Heinemann.
- Wang, S. K., dan Lavan, Z. (1999). *Air Conditioning and Refrigeration*. Boca Raton: CRC Press.
- Wang, SK. (2001). *Handbook of Air Conditioning and Refrigeration*. New York: McGraw-Hill.
- Utomo, D. (2018). *BAB II DASAR TEORI: Refrigerasi dan Pengkondisian Udara*. Diambil dari <http://repository.untag-sby.ac.id/399/3/BAB%20II.pdf>.