

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengereng Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16595>
- Apriyanto. (2021). *Karakteristik Organoleptik dan Tepung Sagu dari Sumber Air* *Organoleptics and Sago Flour Characteristics from Water Sources* 1,3,4.
- Astuti, & Nurhayati, S. (2021). Karakteristik Fungsional Tepung Sorgum Hasil Modifikasi Metode Sangrai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(22), 15–24.
- Dahlan, S. A., Rahmawaty Saman, W., Muti, S., Mokodompit, K. A., Pakaya, A., Hikmawati, S. R., Dosen,), Jurusan, M., Dan, I., & Pangan, T. (2022). *Identifikasi Kadar Air Sagu Kering dan Sagu Basah Setelah Penyimpanan dan Pengeringan* (Vol. 1, Issue 2).
- Dewandari, K. T., Mulyawanti, I., & Iriani, E. S. (2023). Strategi Peningkatan Pemanfaatan Tepung Sagu Terstandar pada Industri MI. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3), 8–15. <https://epublikasi.pertanian.go.id/berkala/wartabun/article/view/3459>
- Dinas Perkebunan Provinsi Riau. (2023). Luas Perkebunan di Provinsi Riau. *Dinas Perkebunan Provinsi Riau*.
- Diniyah, N. (2023). Dynamic Rheological, Thermal, and Structural Properties of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF) with Two Cultivars of Cassava. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 12(1), 89–101. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2023.012.01.8>
- Ega, L., & Lopulalan, C. G. C. (2015). Modifikasi Pati Sagu Dengan Metode Heat Moisture Treatment Modified Sago Starch by Heat Moisture Treatment Method. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 33–40.
- Febriansyah, M., Amalina, N., Hidayat, D., Muslima, M., Pazira, Z., & Fithriyyah, H. (2024). Pengujian Kadar Air Pada Produk Pangan Kerupuk Maruku Chan.

Journal of Food Security and Agroindustry, 2(3), 88–93.
<https://doi.org/10.58184/jfsa.v2i3.479>

- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104.
<https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.56057>
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
<https://doi.org/10.14710/jtp.2022.26035>
- Haqiqiansyah, G., & Sugiharto, E. (2020). Jpt . Jurnal Pertanian Terpadu. *Jurnal Pertanian Terpadu*, VIII(1), 1.
- Hidayat, F., Nasrul, W., Teknologi, D., Hasil, P., Universitas, P., Kehutanan, F., Muhammadiyah, U., & Barat, S. (2024). Ekstraksi dan Pemanfaatan Sagu (Metroxilon Sagu). *Strofol Jurnal*, 8(1), 259–269.
- I Kadek Wirawan, Pande Ketut Diah Kencana, I. M. S. U. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 8(2).
- Ifmalinda, I., Harjuniati, W., & Andasuryani, A. (2023). Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135–142.
<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.135>
- Jading, A., Payung, P., Reniana, R., & Tethool, E. F. (2022). Pengaruh Suhu Dan Kecepatan Aliran Udara Terhadap Perubahan Warna Pati Sagu Kering Hasil Pengeringan Menggunakan Pneumatic Conveying Ring Dryer. *Journal TABARO Agriculture Science*, 5(2), 555.
<https://doi.org/10.35914/tabaro.v5i2.1014>
- Kusumawaty, Y., Harahap, H., Rasyid, T. H., Syahputra, H. W., Hadi, S., Seygita,

- V., Laily, N., & Noviana, I. M. P. (2024). Potensi Tanaman Sagu Di Sentra Produksi Kabupaten Kepulauan Meranti Dan Indragiri Hilir Provinsi Riau Sebagai Sumber Karbohidrat Lokal. *IPTEKIN Jurnal Kebijakan Pembangunan Dan Inovasi*, 6(2), 38–48.
- Ma'rub, Sholahuddin, & Raharjo, D. (2019). *Pengeringan Pati Sagu (Metroxilon sagu Rottb) Dengan Pengering Efek Rumah Kaca Berdasarkan Ketebalan Tumpukan dan Pengadukan*. 1–9.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.161>
- Meranti, K. (2017). *Rantai Pasok Komoditi Sagu (Metroxylon sagu) Di Kabupaten Kepulauan Meranti*. 3(1), 1–14.
- Moniharapon, E., Nendissa, S. J., & Laiyan, D. (2017). Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Kacang Lawa Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 21. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2017.6.1.21>
- Mustafa Kamal, M., Baini, R., Mohamaddan, S., Selaman, O. S., Ahmad Zauzi, N., Rahman, M. R., Abdul Rahman, N., Chong, K. H., Atan, M. F., Abdul Samat, N. A. S., Taib, S. N. L., & Othman, A. K. (2017). Effect of temperature to the properties of sago starch. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 206(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/206/1/012039>
- Nurfadhilah, L., Widyawati, L., Fadilah, N. A., Puspita, S. D., & Assidiqi, I. L. (2025). Artikel Review: Pengaruh Variasi Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Biji Kopi Arabika. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 2(2), 135. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v2i2.8996>
- Nurramadhan. (2024). Rendemen, Nilai pH, Kadar Air dan Daya Buih Tepung Kuning Telur Limbah Penetasan dengan Penambahan Ragi Tape. *Buletin Peternakan Tropis*, 5(1), 15–23. <https://doi.org/10.31186/bpt.5.1.15-23>

- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Produktivitas, J. D. A. N. (2022). 6384-Article Text-30382-6-10-20231022. 15(1), 28–37.
- Putri. (2025). *Agriculture and Biological Technology (AGIOTECH)*. 2(2), 34–39.
- Rina Wahyuni, Guswandi, H. R. (2016). Pengaruh Cara Pengeringan Dengan Oven, Kering Angin dan Cahaya Matahari Langsung Terhadap Mutu Simplisia Herba Sambiloto. *Fakultas Farmasi Universitas Andalas (UNAND) Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFARM) Padang*, 6(2), 126–133.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Sabahannur, S., Netty, N., Ralle, A., & Ikhsan, M. (2023). Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 143–152. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.143>
- Sale, D. A., & Nairfana, I. (2024). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Air dan Rendemen Gula Kurma. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(1), 36–43.
- Soedirga, L. C., Cornelia, M., & Vania. (2018). Analisis Kadar Air, Kadar Serat, dan Rendemen Tepung Singkong dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengeringan. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 8–18.
- Sudirman, N., Sukainah, A., & Yanto, S. (2018). Pengaruh Pengeringan Menggunakan Room Dryer terhadap Kualitas Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Pangan*, 4(2009), 104–112.
- Suherman, S., Susanto, E. E., Zardani, A. W., & Dewi, N. H. R. (2020). Performance study of hybrid solar dryer for cassava starch. *AIP Conference*

Proceedings, 2197(January). <https://doi.org/10.1063/1.5140943>

- Susandi, F., Putri, R. M. S., Teknologi, J., Perikanan, H., Maritim, U., & Ali, R. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Ikan Pari (*Dasyatis sp.*) Kering. *Marinade*, 03(April), 1–10.
- Syartiwidya, S. (2023). Potensi Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Provinsi Riau. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 9(1), 77–84. <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v9i1.277>
- Tigor, Dwi Joko Siswanto, & Ida Bagus Putu Mudita. (2025). Sagu Sebagai Ketahanan Pangan Dan Sumber Ekonomi Lokal. *Jurnal Nagara Bhakti*, 3(2), 25–36. <https://doi.org/10.63824/nb.v3i2.315>
- Wicaksono, Rahayu, & Prabowo, H. (2020). Pengaruh Metode Sangrai terhadap Mutu Fisik dan Sensori Tepung Mocaf. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(8), 45–53.
- Wijaya, R., Hariono, B., Brilliantina, A., Pertanian, K., Pertanian, T., Jember, P. N., Pangan, T. I., Pertanian, T., Jember, P. N., Pangan, T. R., Pertanian, T., & Jember, P. N. (2021). Analisis Pindah Panas Pada Pengeringan Tepung Singkong (*Manihot utilissima*) Menggunakan Pneumatic Flash Dryer. 15(2), 91–96. <https://doi.org/10.24198/jt.vol15n2.5>
- Witdarko, Y., Jamaludin, J., Parjono, P., & Pamungkas, W. A. (2022). Pengaruh Perendaman Terhadap Mutu Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) di Kampung Tambat Kabupaten Merauke. *Agricola*, 12(1), 41–48. <https://doi.org/10.35724/ag.v12i1.4438>
- Yuli, E., & Munarso, S. J. (2020). Kajian terhadap SNI mutu pati sagu. September. <https://doi.org/10.31153/js.v7i3.34>
- Yusmarini, Y., Pato, U., Johan, V. S., Ali, A., & Kusumaningrum, K. (2017). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Agritech*, 37(1), 96. <https://doi.org/10.22146/agritech.17014>