

DAFTAR PUSTAKA

- [1] P. Studi, T. Mesin, and F. Teknik, “Parulian Siagian, 2) Tumiur Gultom 3) Sibuk Ginting 4) Hotman Manurung, 5) Eko Y Setyawan,” pp. 1–11.
- [2] F. Rahmadini, E. Julianti, and Z. Lubis, “Warna Kulit dan Komposisi Kimia Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griffith et Anders.) Pada tingkat kematangan yang berbeda,” *Agrointek*, vol. 14, no. 2, pp. 270–277, 2020, doi: 10.21107/agrointek.v14i2.6159.
- [3] S. Salahuddin, A. Akhyar, and T. N. Alfikri Siregar, “Pengering Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) menggunakan ATMega 328 Berbasis Internet of Things (IoT),” *J. Litek J. List. Telekomun. Elektron.*, vol. 19, no. 2, pp. 75–80, 2022, doi: 10.30811/litek.v19i2.15.
- [4] S. Simatupang *et al.*, “Morphological characterization of three types of Asam gelugur (*Garcinia atroviridis*) at three altitude in North Sumatra,” *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, vol. 1230, no. 1, 2023, doi: 10.1088/1755-1315/1230/1/012084.
- [5] H. Arizal, D. Arifiana, A. A. Ridlwan, S. Saputra, A. C. Prayogo, and B. Anshari, “Mengoptimalkan Efisiensi Dan Manajemen Melalui Oven Otomatis Dengan Teknologi Exhaust Fan,” *Jabb*, vol. 5, no. 2, p. 2024, 2024.
- [6] I. Zulkifle, M. H. H. Ruslan, M. Y. H. Othman, Z. Ibarahim, and K. Sopian, “Drying of asam gelugur (*Garcinia atroviridis*) using solar drying system,” *J. Teknol.*, vol. 80, no. 5, pp. 129–133, 2018, doi: 10.11113/jt.v80.11822.
- [7] S. Mangunsong, “Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis dan Metode Titrasi 2,6-Diklorofenol Indofenol,” *JKPharm J. Kesehat. Farm.*, vol. 1, no. 2, pp. 38–45, 2023, doi: 10.36086/jkpharm.v1i2.1751.
- [8] A. Dwi Cahyani, D. Dewatama, and L. Kamajaya, “Implementasi Fuzzy Logic Control Pada Alat Pengering Cengkeh Otomatis,” *J. Multidisiplin Indones.*, vol. 2, no. 9, pp. 2647–2658, 2023, doi: 10.58344/jmi.v2i9.522.
- [9] D. Dira, E. Fitrianda, and N. Sari, “Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dan BUAH ASAM GELUGUR (*Garcinia atroviridis* Griff. ex. T. Anders.) secara In Vitro,” *Sci. J. Farm. dan Kesehat.*, vol. 4, no. 2, p. 66, 2015, doi: 10.36434/scientia.v4i2.5.
- [10] Dhanang, P. Nugroho, and M. T. A. P. Edenia, “Optimalisasi Suhu Pengeringan Bloom Tea Dengan Menggunakan Oven Dan Microwave

- Untuk Konservasi Kandungan Pigmen Dan Antioksidan,” *Sci. Technol. Manag. J.*, vol. 3, no. 1, pp. 10–14, 2023, doi: 10.53416/stmj.v3i1.113.
- [11] D. A. Sari, “Pengeringan Terasi Lokal Karawang : Sinar Matahari – Tray Dryer,” *JST (Jurnal Sains dan Teknol.*, vol. 6, no. 2, pp. 311–320, 2017, doi: 10.23887/jstundiksha.v6i2.11867.
- [12] S. Mustafa, M. Khaidir, A. M. Syafar, and N. Fuadi, “Adonan Permen Jelly Rumput Laut,” vol. 9, no. 1, pp. 148–155, 2024.
- [13] R. R. Rum, S. Supratomo, and M. Mursalim, “Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*),” *J. Agritechno*, vol. 12, no. 1, pp. 56–65, 2019, doi: 10.20956/at.v12i1.186.
- [14] M. R. Ramanda, S. Nasution, I. Rahmadi, and N. L. Munawaroh, “Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis,” *Teknol. Pangan Media Inf. dan Komun. Ilm. Teknol. Pertan.*, vol. 14, no. 2, pp. 246–259, 2023, doi: 10.35891/tp.v14i2.3788.
- [15] E. Irawati, W. Kurniawan, and C. Huda, “Kefektifan Pembelajaran Berbantuan Alat Peraga Perpindahan Kalor Secara Konduksi, Konveksi, Dan Radiasi untuk Mendukung Pemahaman Konsep Mahasiswa,” *Phys. Educ. Res. J.*, vol. 1, no. 1, p. 21, 2019, doi: 10.21580/perj.2019.1.1.3932.
- [16] Kartika, M. F. Naqi, M. Jannah, and Misriana, “Sistem PID untuk Pengaturan Aliran Air pada Dua Tangki Penampungan,” *ELECTRON J. Ilm. Tek. Elektro*, vol. 6, no. 1, pp. 9–25, 2025, doi: 10.33019/electron.v6i1.243.
- [17] R. Muradi and K. Kartika, “Fish Dryer With Temperature Control Using the Fuzzy Logic Method,” *Int. J. Eng. Sci. Inf. Technol.*, vol. 3, no. 1, pp. 1–8, 2023, doi: 10.52088/ijesty.v3i1.403.
- [18] Y. Fauzan and Kartika, “Moringa Leaf Dryer Oven System Using Fuzzy Logic Method,” *Int. J. Eng. Sci. Inf. Technol.*, vol. 3, no. 1, pp. 15–21, 2023, doi: 10.52088/ijesty.v1i4.405.
- [19] I. W. R. Ardana and I. P. Sutawinaya, “Pemodelan Sistem Kontroler Logika Fuzzy Pada Pengaturan Kecepatan Motor Induksi Menggunakan Perangkat Lunak Matlab / Simulink,” *Matrix J. Manaj. Teknol. dan Inform.*, vol. 7, no. 1, p. 1, 2017, doi: 10.31940/matrix.v7i1.504.
- [20] A. Kosim and D. Damayanti, “Rancang Bangun Sistem Robot Vacuum Cleaner Otomatis Berbasis Mikrokontroler,” *J. FORTECH*, vol. 5, no. 2, pp. 72–79, 2024, doi: 10.56795/fortech.v5i2.5203.