



Proposal Penelitian
“Pengaruh Turbulensi dan Kecepatan Udara pada Percepatan
Penguapan Air Laut pada Suhu Konstan”

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. “Humidity Chart”.<http://tekkim.unnes.ac.id/wp-content/uploads/2014/Humidity-Chart.pdf>
- Anonim. 2015. “Air Laut”.http://id.m.wikipedia.org/wiki/Air_laut.
- Anonim. 2015. “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penguapan”.
<http://duniagalery.blogspot.co.id/2015/06/faktor-faktor-yang-mempengaruhi.html>
- Anonim. 2018. “Garam Konsumsi Beryodium”. <http://registrasipangan.pom.go.id/assets/uploads/files/referensi/aad68-sni-01-3556-2000-garam-konsumsi-beryodium.pdf>
- Assadad, L. dan Bagus S. B. U. 2011. “Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan”. Vol. 6 No.1
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., dan Wooton, M. 1987.” Ilmu Pangan”. Penerbit Universitas Indonesia
- Deswanti. 2017. “Turbulensi Perairan”. <http://deswantisitanggung027.blogspot.co.id/2017/11/turbulensi-perairan.html>
- Mahdi, A. 2007. “Upaya Peningkatan Produksi dan Kualitas Garam Nasional”.
<http://portal.bumn.go.id/garam/modules/?id=papr&svr=s05&idmod=70&idBUMN=GRAM>.
- Marihati dan Muryati. 2008. “Pemisahan dan Pemanfaatan Bitern sebagai Salah satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam”. Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No.2/Vol II/ Februari, Semarang
- Mc Cabe, Warren L. 1993.”Unit Operation of Chemical Engineering” 4 ed,pp 797-883, Mc Graw-Hill Book Co, Singapore
- Purbani D. 2015. “Proses Pembentukan Kristalisasi Garam”. Pusat Riset Wilayah laut dan Sumberdaya Nonhayati Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. <http://www.oocities.org/trisaktigeology84/garam.pdf>
- Rita dan Alfin. 2018. “Pembuatan Garam dengan Humidity Dome”. Laporan Penelitian.



Proposal Penelitian
“Pengaruh Turbulensi dan Kecepatan Udara pada Percepatan
Penguapan Air Laut pada Suhu Konstan”

- Rosiawati, A. L., Citra M. T. dan Danny S. 2013. “Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk mencapai SNI Garam Industri”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 2, No. 4.
- Santoso, I. 2014.” Pembuatan Garam Menggunakan Kolam Kedap Air Berukuran Sama”.<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=154663&val=5548&title=pembuatan%20garam%20menggunakan%20kolam%20kedap%20air%20berukuran%20sama>. *Spektrum Industri*, Vol. 12, No. 1.
- Saputra, S. 2013. ”Drying”. <http://satriyasaputra.blogspot.co.id/2013/09/drying.html>
- Soemargono dan Laurentius Urip Widodo. 2018. “Metode Mempercepat Pembuatan Garam Rakyat”. *Jurnal Teknik Kimia* Vol 12 No 2.
- Sudjadi. 1986.”Metode Pemisahan”. UGM Press : Yogyakarta
- Sulistyaningsih T., Warlan S., Sri M. R. S.i. 2010. “Pemurnian Garam Dapur melalui Metode Kristalisasi Air Tua dengan Bahan Pengikat Pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NaHCO}_3$ dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$ ”. Vol 8 No 1 .
- Treyball, R. E. 1981.”Mass- Transfer Operations Third Edition”. hal 230 Mc Graw-Hill Book Co, Singapore
- Wustoni, S. Alfi, A. dan Aisyah. 2012. “Inovasi Proses Produksi Garam untuk Kemandirian Indonesia” . http://pkm.mfkasim.com/files_upload/Isi-PKM-GT-11-ITB-Shofarul-Inovasi-Proses-Produksi.pdf-120115134937.pdf.