

7. DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N.S., Hidayanti, A. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Campedak (*Artocarpus champeden* L.). *Jurnal Teknik Pangan*, 6(3):127-142. <http://repository.unpas.ac.id/29187/2/2.%20NANA%20SUTISNA%28TP%29%20Hal-127-142.doc>
- Ade-Omowaye, B.I.O., Rastogi, N.K., Angersbach, A., Knorr, D. (2002). *Osmotic Dehydration Behavior of red Paprika (Capsicum Annuum L.)*. *Journal of Food Science* Vol. 67 No. 5. <https://drive.google.com/file/d/1iSwYc4L18aOPxDPFqkaCRMIyHRXnxt6O/view?usp=sharing>
- Al-Rasyid, H., Subeki., Satyajaya, W., Saptomi, A. (2017). Kajian Penggunaan Asam Askorbat Untuk Fortifikasi Beras Siger. *Jurnal Agroindustri*, 7(2):72-83. <http://repository.lppm.unila.ac.id/7254/1/3834-7086-1-PB.pdf>
- Amalia, K. D., Susanto, W. H. (2017). Pembuatan lempok Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 38-49. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/539/396>
- Anggriana, Anna., Muhardi., Rostiati. (2017). Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *Jurnal Agro Teknologi Bisnis*. Vol. 5, No. 3. <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/140>
- Apriani, I., Yani, M. (2018). Kadar Vitamin C dan Organoleptik Manisan Basah Lidah Buaya (*Aloe vera*) Pada Konsentrasi Air Kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) yang Berbeda. *Edubiotik : Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 3(1):15-18. <http://ejurnal.budiutomomalang.ac.id/index.php/edubiotik/article/view/72/37>
- Aras, L., Supratomo., Salengke. (2019). Pengaruh Suhu Dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12. No.2. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at/article/download/219/142/>
- Arenas, M. G. H., Angel, D. N., Damian, M. T. M., Ortiz, D. T., Díaz, C. N. & Martinez, N. B. (2010). Characterization of Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Fruits from Outstanding Mexican Selections. *Rev. Bras. Frutic.* 32(4): 1-7. <https://drive.google.com/file/d/1VsoO16eZetALBM9Qvjj-42PwEXor3UkW/view?usp=sharing>
- Asgar, A., D., Musaddad. (2008). Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Terhadap Mutu Lobak Kering. *Jurnal Holtikultura*. 18(1):87-94. <https://media.neliti.com/media/publications/85265-ID-pengaruh-media-suhu-dan-lama-blansing-se.pdf>

- Asiah, N., Handayani, D. (2018). Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman Dengan Larutan Kalsium Hidroksida Terhadap Mutu Sensori Produk *Vacuum Frying* Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 7(2). <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/download/2907/1813>
- Astuti, E., Ahmad, A., & Dali, S. (2019). *Effect of Mg (II) Ion on Antioxidant Activities of Ethanol Extracts of Rambutan Peel (Nephelium lappaceum)*. *Jurnal Akta Kimia Indonesia (Indonesia Chimica Acta)*, 11(1), 46. <https://www.mendeley.com/catalogue/api/fulltext-resolver/fada1f16-86a3-3441-b504-e32f1408ca10/?doi=10.20956/ica.v11i1.6403>
- Badan Pusat Statistika. (2019). Produksi buah-buahan di Indonesia. <http://www.bps.go.id>.
- Basuki, E.K., Latifah., Sari, R.N. (2015). Kajian Lama Perendaman dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan*. Vol. 9(1). <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/468/366>
- Bohm, F., Tinkler, J.H., Truscott, T.G. (1995). *Carotenoids Protect Against Cell Membrane Damage By The Nitrogen Dioxide Radical*. *Nature Med* 1:98–99. <https://drive.google.com/file/d/1KEBeULe2WUzBSeIYIVmCTUQmrqnM5oLV/view?usp=sharing>
- Buntaran, W., Astiri, O.P., Mahajoeno, E. (2010). *Effect of Various Sugar Solution Concentrations On Characteristics of Dried Candy Tomato (Lycopersicum esculentum)*. *Journal of Bioscience*, 2(2):55-61. <https://www.smujo.id/nb/article/view/966/3000>
- Campbell, J.K., Adams, K.C., Lindshield, B.L., Boileau, T.W.M., Clinton, S.K., Erdman, J.W. (2007). *Tomato Phytochemicals and Prostate Cancer Risk*. *The Journal of Nutrition*, 134(34):86-92. <https://academic.oup.com/jn/article-pdf/134/12/3486S/24072309/z4w112040s3486.pdf>
- Candra, B.M., Darmanto, Y.S., Eko, N.D. (2014). Karakteristik Permen *Jelly* Dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan *Alginat* Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3):112-120. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5794/5585>
- Carina, W., Wigyanto., Putri, W.I. (2012). Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Manisan Kering Dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) dan Lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Industri*. 1(3):195-203. <https://industri.ub.ac.id/index.php/industri/article/download/122/312>
- Changrue, V., V. Orsat, GSV. Raghavan, D. Lyew. (2008). *Effect of Osmotic Dehydration on The Dielectric Properties of Carrots and Strawberries*. *Journal of Food Engineering*. 88:280–286. (file)
- Chikmawati, T., Djuita, N.R., Hartana, A., Dorly. (2017). *Characteristics and Ideotype Formulation of Pulasan (Nephelium ramboutan-ake) Fruit Landrace from West Java, Indonesia*. *Journal of Science*, 21(2):69-76. <http://journal.ui.ac.id/index.php/science/article/view/7304/3920>

- Chung, D.S., D.I. Chang. (1982). *Principles of Food Dehydration*. *Journal of Food Protec.* 45(5):475-478. https://meridian.allenpress.com/jfp/article-pdf/45/5/475/1653883/0362-028x-45_5_475.pdf
- Djarkasi, G.S.S., Sumual, M.F., Luluhan, L.E. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Buah Pada Kelompok Ibu-ibu WKRI di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LLPM Bidang Sains dan Teknologi*, 5(2):75-80. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/lppmsains/article/view/24093/23776>
- Julianti, E., Ridwansyah., Era Yusraini., Ismed Suhaida. (2013). Pengaruh Penyimpanan Dengan Atmosfer Terkendali Terhadap Mutu Buah Rambutan Binjai. *Jurnal Hortikultura Indonesia* 4(2):63-69. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jhi/article/view/9543/7480>
- Engelen, A. (2017). Karakteristik Kekerasan dan Kelengketan Pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Journal of Agritech Science*, Vol. 1(2). <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/132/60>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, Vol. 2(1). <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173/83>
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R., Manuhara, G.J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1):50-66. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/17494/13964>
- Fatria, D., Noflindawati. (2014). Karakterisasi Kualitas Buah Empat Genotip Pepaya (*Cacca papaya L.*) Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. *Jurnal Floratek*, 9:1-5. <https://core.ac.uk/download/pdf/289895444.pdf>
- Febriyanti, N., Wiharto, M., Lahming. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4:86-94. [file:///E:/6222-14707-1-SM%20\(5\).pdf](file:///E:/6222-14707-1-SM%20(5).pdf)
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Pertanian*, 7(1):32-37. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/download/1100/1092>
- Fitriani, S., Ali, A., Widiastuti. (2013). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Kandungan Antioksidannya. *Jurnal Sagu*. Vol. 12(2):1-8. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/download/2065/2029>
- Fransiska, A., Hartanto, R., Lanya, B., Tamrin. (2013). Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian*, 2(1):1-6. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/viewFile/140/145>

- Fraschina, A., Vartorelli, F., Moccia, S., Mónaco, E., & Chiesa, A. (1998). *Effect of Maturity Stage and Temperature During Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Storage*. *Acta Horticulturae*, (464): 486–486. <https://dx.doi.org/10.17660/actahortic.1998.464.80>
- Fuhrman, B., Elis, A., Aviram, M. (1997). *Hypocholesterolemic Effect of Lycopene and β -carotene is Related to Suppression of Cholesterol Synthesis and Augmentation of LDL Receptor Activity in Macrophage*. *Biochem Biophys Res Commun* 233:658–662. <https://drive.google.com/file/d/11D4UfcFGeKvEJkP3o4EZqEtXhopzsX5y/view?usp=sharing>
- Gogus, F. and M. Maskan. (1998). *Water Transfer in Potato During Air Drying*. *Drying Technol.* 16(8):1715-1728. <https://drive.google.com/file/d/1zpucfPsQlscvoPdZtB192ysoGKUbzVNo/view?usp=sharing>
- Goswami, C., Hossain, M. A., Kader, H. A., Islam, R. (2011). *Assessment of Physicochemical Properties of Jackfruits (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Pulps*. *Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology*, 15(3), 26–31. [https://www.usab-tm.ro/Journal-HFB/engleza/2011/2011%203%204/Lista%20lucrari_2011%20PDF/JHFB_15\(3\)_PDF/5Goswami_Bangladesh.pdf](https://www.usab-tm.ro/Journal-HFB/engleza/2011/2011%203%204/Lista%20lucrari_2011%20PDF/JHFB_15(3)_PDF/5Goswami_Bangladesh.pdf)
- Hapsari, M. D. Y., Estiasih, T. (2015). *Variasi Proses dan Grade Apel (*Malus sylvestris* Mill.) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):939-949. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/216/223>
- Hariyadi, T. (2018). *Pengaruh Suhu Operasi Terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer*. *Jurnal Rekaya Proses*. Vol. 12. No. 2:104-113. <https://jurnal.ugm.ac.id/jrekpros/article/view/39019>
- Hastuti, S., Kurnianti, Y.D., Fakhry, M. (2013). *Produksi Manisan Rambutan Kering Dengan Variasi Konsentrasi Larutan Kapur dan Karakteristik Pengeringan*. *Journal of Agriscience*. 7(1):38-42. <http://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/viewFile/2048/1680>
- Hawker, S., Payne, S., Kerr, C., Hardey, M., & Powell, J. (2002). “*Appraising the evidence: Reviewing disparate data systematically*”. *Qualitative Health Research*, 12(9), 1284–1299. <https://doi.org/10.1177/1049732302238251>. Accessed from https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1049732302238251?url_ver=Z39.88-2003&rfr_id=ori:rid:crossref.org&rfr_dat=cr_pub%20%20pubmed
- Histifarina, D., D. Musaddad., E. Murtiningsih. (2004). *Teknik Pengeringan Dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. *Jurnal Hortikultura*, 14(2):107-112. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jhort/article/download/1127/944>
- Hok, K.T, Setyo, W., Irawaty, W., Soetaredjo, F.A. (2007). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat*. *Jurnal Widya Teknik*, 6(2):111-120. <https://media.neliti.com/media/publications/231869-pengaruh-suhu-dan-waktu-pemanasan-terhad-2aeceb5a.pdf>

- Husna, N. E., Nilda, C., Manik, S. (2018). Kajian Pembuatan Permen Jelly dari Buah Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian dan Industri Indonesia*, 10(1):1-6. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/download/9941/8310>
- Irhami., Anwar, C., Keumalawaty, M. (2008). Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). <https://jurnal.poliven.ac.id/index.php/ja/article/download/5/pdf>
- Ishikawa, K. (1976). *Guide to Quality Control* (p. 20). Tokyo:Asian Productivity Organization. <https://archive.org/stream/guidetoqualityco00ishi?ref=ol#page/26/mode/2up/search/ishikawa+diagram>
- Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiyantini. (2014). Pengaruh plastik pengemas *Low Density Polyethylene (LDPE)*, *High Density Polyethylene (HDPE)* dan *Polipropilen (PP)* terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum*.Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(1) : 46-57. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/download/7808/6401>
- Joseph, G.S., Luluhan, L., Sumual, M.F. (2017). Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum annum var grossum*). *Journal Cocos*, 1(7):1-12. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/16913/16438>
- Junaida, S., Denny, U. (2016). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gula Pasir Terhadap Kualitas Permen Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1):39-45. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/503/399>
- Kantari., M.A., Jaya, I.K.S., Cahyaningrum, A. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Tomat Dalam Larutan Kalsium Hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar Air Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Journal of Prime Nutrition*. 1(1):53-60. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/download/78/55>
- Kartika, P.N., Fitri, C.N. (2015). Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) : Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1345-1355. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/257/266>
- Kiptiyah, S.Y., Utami, R., Parnanto, N.H.R. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Kering Buah Pepino (*Solanum muricatum* Aiton) Dengan Penggunaan Variasi Invert. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2):3-12. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4364/3720>
- Kusuma, W., Abubakar, Y., Rasdiansyah. (2020). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pengeringan Terhadap Kualitas Manisan Kering Buah Kesemek (*Diospyros kaki* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1):321-329. <http://jim.unsyiah.ac.id/JFP/article/download/13854/6472>

- Laksono, P.A., Larasati, D., Endang B.K., Pratiwi, E. (2019). Lama Perendaman Larutan Kapur Sirih Ca(OH)_2 Terhadap Sifat Fisikokimia Organoleptik Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknologi Pertanian. <http://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.131.15.0011-20190910055547.pdf>
- Lestari, R., Hasbullah, R., Harahap, I.S. (2017). Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan Untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). Jurnal Keteknikan Pertanian, 5(2):177-184. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/18521/13081>
- Levy, J., Bosin, E., Feldmen, B., Giat, Y., Miinster, A., Danilenko, M., Sharoni, Y. (1995). *Lycopene is A More Potent Inhibitor of Human Cancer Cell Proliferation Than Either α -Carotene or β -Carotene*. *Nutr Cancer* 24:257–266. <https://drive.google.com/file/d/1m3MuWy6tAtLIqx0GbAoPeHSgeCq5BTs1/view?usp=sharing>
- Maul, F., Sargent, S. A., Sims, C. A., Baldwin, E. A., Balaban, M. O., & Huber, D. J. (2000). *Tomato Flavor and Aroma Quality As Affected By Storage Temperature*. *Journal of Food Science*, 65(7), 1228–1237. <https://www.mendeley.com/catalogue/api/fulltext-resolver/0b9ea3cb-936e-3f23-80ae-673bbec9fc13/>
- Midayanto, D., Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.2(4):259-267. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/98/116>
- Mirza, I., Novitasari, R. (2015). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Kadar Gula Terhadap Manisan Kering Sawo. Jurnal Teknologi Pertanian, 4(1):10-17. <http://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/75/48>
- Murtiningsih., Sudaryati., Mayagita. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. Jurnal Reka Pangan. Vol. 12. No. 1. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/1103/946>
- Niamnuy, C., Devahastin, S., Soponronnait, S. (2014). *Some Recent Advances In Microstructural Modification and Monitoring of Foods During Drying : A review*. *Journal of Food Engineering*. 123:148-156. <https://drive.google.com/file/d/1kr-F9LwaZzaX1LhpmoW3Sd-ZeBT8VmUa/view?usp=sharing>
- Noviyandari, D., Hardi, J., Mappiratu. (2019). Aplikasi Ekstrak Likopen dari Buah Tomat Apel (*Lycopersicon pyriforme*) Tersalut Maltodekstrin Pada Pengolahan Mie Instan Fungsional. Jurnal Riset Kimia, 5(3): 322-329. <https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/kovalen/article/download/14799/11257>
- Nunes, C., Rato, A.E., Barros, A.S., Saraiva, J.A., Coimbra, M.A. (2009). *Search For Suitable Maturation Parameters to Define The Harvest Maturity Of Plums (*Prunus domestica* L.): A Case Study Of Candied Plums*. *Journal of Food Chemistry*, 112(3):570-574.

https://drive.google.com/file/d/1DEJyrvo_j5PaND30c9pP0m73VdTJTlak/view?usp=sharing

- Nurjanah, S. (2002). Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura*, 4(3):148-156. <http://jurnal.unpad.ac.id/bionatura/article/view/5647>
- Okoli, C., & Schabram, K. (2010). *A Guide to Conducting a Systematic Literature Review of Information Systems Research*. *SSRN Electronic Journal*. <https://drive.google.com/file/d/117u9uswpgkS3B0y8fSISCxTFlzN0bwwJ/view?usp=sharing>
- Pakaya, D. (2014). Peranan Vitamin C Pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, Vol. 1(2). <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/MedikaTadulako/article/download/7932/6271>
- Prastianti, L., Budianta, T.D.W., Utomo, A.R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula, Waktu Pengeringan dan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Gula Reduksi, Total Fenol dan Vitamin C, Serta Karakteristik Rasa Manisan Salak Pondoh Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1538/1427>
- Putra, G.M.D., Risdianti, D., Murad. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode *Image Analysis*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(2):275-284. <https://media.neliti.com/media/publications/98201-ID-kajian-pengeringan-jahe-zingiber-officin.pdf>
- Rahayu, E.S., Pribadi, P. (2012). Kadar Vitamin dan Mineral Dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* L. & K. Koch). *Jurnal Biosaintifika*. Vol. 4(2). <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/biosaintifika/article/download/2273/2326>
- Ramdani, H., & Tamam, B. (2018). Optimasi Suhu dan Waktu pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Comm. Horticulturae Journal*, 2(2), 17. <http://horticulturae.ipb.ac.id/index.php/commhort/article/view/47/48>
- Risnayani., Sabang, S.M., Ratman. (2015). Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyzihirus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2):91-96. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/download/7862/6211>
- Rosiani, N., Basito., Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaha (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2):84-98. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12896/10962>
- Rozanna., Hasbullah, R., Muhandri, T. (2016). Respon Suhu pada Laju Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga Kering (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 4(1):59-66.

<https://media.neliti.com/media/publications/105498-ID-respon-suhu-pada-laju-pengeringan-dan-mu.pdf>

- Rudito. (2005). Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam *Edible Coating* yang mengandung gliserol pada penyimpanan tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1) : 1-6. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/tropika/article/view/359/365>
- Safaryani., Haryanti., Hastuti. (2007). Pengaruh Suhu dan Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brasea olerace L*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15(2):39-42. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/2571/2279>
- Sereno, A.M., Moreira, R. dan Martinez, E. (2001). *Mass Transfer Coefficients During Osmotic Dehydration of Apple in Single and Combined Aqueous Solutions of Sugar and Salt*. *Journal of Food Engineering* 47: 43-49. https://drive.google.com/file/d/1ITOMnjLWOZDS_Jv1Njcs_Q1_IkMWBEU/view?usp=sharing
- Shabrina, Z. U., Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica* BORKH). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 3:60-71. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/545/398>
- Shah, W., A. Khan., A. Zeb., M.A. Khan., F.N. Shah., N.U. Amin., M. Ayub., S. Wahab., A. Muhammad., S.H. Khan. (2015). *Quality Evaluation and Preparation of Apple and Olive Fruit Blended Jam*, *Global Journal of Medical Research: L Nutrition & Food Sci*. 15(1):15-21. https://globaljournals.org/GJMR_Volume15/3-Quality-Evaluation-and-Preparation.pdf
- Sherlat, F., Luh, B.S. (1976). *Quality Factors of Tomato Pastes Mode At Several Break Temperature*. *Journal Agriculture Food Chemistry*, Vol. 24(6):1155-1158. <http://ucanr.edu/datastoreFiles/608-696.pdf>
- Sinurat, E., Murniyati, M. (2014). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 2(9):133-142. <https://bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/viewFile/106/72>
- Siregar, N.F., Setyohadi., Mimi, N. (2015). Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(2):193-197. <https://drive.google.com/file/d/1peZmQ8Nc8CYEHInfY-IrIIzCSLIKreHS/view?usp=sharing>
- Nurhayati, S. (2004). Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Fisiologi Terhadap Beberapa Tingkat Kematangan Buah Rambutan Varietas Si Macan di Kabupaten Gunung Kidul Yogyakarta. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 5(2), 85-96. <https://jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/663>

- Sohibulloh, I., Hidayati, D., & Burhan. (2013). Karakteristik manisan nangka kering dengan perendaman gula bertingkat. *Agrointek*, 7(2), 84–89. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/download/2054/1686>
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) Nomor 1718. (1996). Syarat Mutu Manisan Kering Buah. Jakarta, Badan Standarisasi Nasional.
- Suptijah, P., S.H. Suseno., C. Anwar. (2013). Analisis Kekuatan Gel (*gel strength*) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Vol. 16 (2): 183-191. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/8053/6313>
- Suriati., I.E. Ileng., Ni Made A.S. Singapurwa., I Gede P. Mangku. (2020). Karakteristik Buah Rambutan Pada Suhu Dingin Dengan Kemasan Terbuka dan Tertutup. *Universitas Warmadewa*. Vol. 25. No. 1 : 71-78. <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro/article/view/1722/1292>
- Tamam, B., Ashadi, R.W., Ramdani, H. (2015). Optimasi Suhu dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan *Tunnel Dehydrator*. *Jurnal Pertanian*. Vol. 6(1):42-55. <https://unida.ac.id/ojs/index.php/jp/article/viewFile/43/pdf>
- Tanjung, R.A., Karo-Karo,T., Julianti, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9):1689-1699. <https://jfls.ub.ac.id/index.php/jfls/article/view/79>
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana., Wunga, F. (2020). Efek Variasi Suhu dan Waktu *Blanching* Pada Kualitas Manisan Nangka Kering (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1):27-33. <https://core.ac.uk/download/pdf/288337215.pdf>
- Tendean, F., Lalujan, L.E., Djarkasi, G.S. (2016). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(7). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/14059/13634>
- Ulfa, T.E., Djajadisastra, J. (2013). Formulasi dan Uji Stabilitas Kimia Vitamin C Dalam Sediaan Semisolid Basis Air dan Sediaan Semisolid Basis Silikon. *Journal of Medicinus Scientific*. Universitas Indonesia. Jakarta. <http://lib.ui.ac.id/naskahringkas/2016-03/S46064-Tia%20Erviza%20Ulfa>
- USDA. (2016). *National Nutrient Database for Standard Reference Release 28: Basic Report* 09144,Jackfruit, raw. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2249?manu=&fgcd=&ds=>
- Vega-Gálvez, A., Lemus-Mondaca, R., Bilbao-Sáinz, C., Fito, P., Andrés, A. (2008). *Effect of Air Drying Temperature on The Quality of Rehydrated Dried Red Bell Pepper (var. Lamuyo)*. *Journal of Food Engineering*. 85(1), 42–50. https://drive.google.com/file/d/17QjIsUr667CkmN7J0iOxRIMUm5iTZ_Wb/view?usp=sharing

- Wastawati., Marwati. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Kimia Manisan Kering Buah Tomat (*Lycopersicum commune* L.). *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1):41-47. <https://media.neliti.com/media/publications/332508-pengaruh-suhu-dan-lama-pengeringan-terha-16f64a76.pdf>
- Widarti, E. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Universitas Brawijaya Malang. Vol. 1. No. 3 : 224-230. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/140>
- Wijayanti, R. A. I. Y., Susanto, W. H., Wijayanti, N. (2018). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur (*Artocarpus heterophyllus*) dan Proporsi Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Lempok Nangka Bubur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), 20-30. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/551>
- Wilt, T.J., Thompson, I.M. (2006). *Clinically Localised Prostate Cancer*. *BMJ*, 333(7578):1102. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC17124221/>
- Wirawan, S.D., Anasta, N. (2013). Analisis Permeasi Air Pada Dehidrasi Osmosis Pepaya (*Carica papaya*). *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 33. No. 3. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9552/7127>
- Wosiacki, G., A. Nogueira, F., Denardi., R.G. Viera. (2007). *Sugar Composition of Depectinized Apple Juices*. *Proceeding Semina Ciencias Agrarias, Londrina*, 28(4): 645-652. <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/download/2894/2452>
- Yuliani. (2012). Evaluasi Kualitas Manisan Sukun (*Artocarpus altilis*) Yang Diolah Dengan Penambahan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Perendaman Dalam Agen Pengeras CaCO₃. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 8. No.1: 25-29. <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2014/02/vol-81-5-yuliani.pdf>
- Yuliani., Astuti, T.W., Rahmadi, A. (2019). Studi Perendaman Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Larutan Bahan Pengeras Pada Pengolahan Manisan Kering. *Journal of Tropical AgriFood*. 1(1):19-28. <http://ejournals.unmul.ac.id/index.php/JTAF/article/download/2415/pdf>
- Yunita., Rahmawati. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4(2):17-28. https://www.researchgate.net/publication/325046588_Pengaruh_lama_pengeringan_terhadap_mutu_manisan_kering_buah_carica_Carica_candamarcensis
- Yunus, R., Syam, H., Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman Dalam Lartan Kapur Sirih (Ca(OH)₂) Terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Vacuum Drying. Vol. 3:221-233. <https://core.ac.uk/download/pdf/160497337.pdf>