

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N., & Abdassah, M. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Selulosa Mikrokrystal dari Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 18(1), 111-121.
- Akrinisa, J. A. M., MP, S., & Arpah, M. 2019. Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agro Indragiri*, 4(1), 34-38.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andani, N. P. 2017. Pengaruh konsentrasi asam sitrat ($C_6H_8O_7$) dan lama waktu perendaman terhadap kandungan karotenoid dan vitamin c pada proses pembuatan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin c pada beberapa komoditas hortikultura (pH content, total acidified acid, dissolved solids and vitamin c in some horticultural commodities). *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Anggraeni, N. 2017. Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Daun Piatan dan Urin Kelinci Terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Asiah dan Mohammad. 2021. *Komsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Penerbit AE Publishing.
- Birwal, P., Deshmukh, G., Saurabh, S. P., & Pragati, S. 2017. Plums: a brief introduction. *Journal of Food, Nutrition and Population Health*, 1(1), 1-5.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wantono, M. 1987. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 364 hal.
- BPS. 2022. Produksi Tanaman Buah-buahan. Retrieved 2022, from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id>.
- BSN. 2018. Buah Kering. Retrieved 2022, from Badan Standarisasi Nasional: <https://sispk.bsn.go.id>.
- Departemen Kesehatan, RI. 2017. Kandungan Gizi Nanas, Segar. Retrieved July 15, 2023 from Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: <https://www.panganku.org/>.
- Dewi, T. O. T., Dewi, Y. S. K., & Sholahuddin, S. 2021. Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Pada Teh

- Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(3).
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 10-10.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- 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.
- Fatchullah, A., Auffadiina, J., Sarah, G., Peggy, C., Kurniasari, L., Dwi, P., ... & Setyo, G. 2022. Implementasi Food Dehydrator Pada Pengeringan Bunga Telang Sebagai Produk Teh Umkm Kampung Cendana Kelurahan Perak Barat. *PATIKALA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 350-356.
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Kering. *Sagu*, 7(01).
- Hawa, L. H. C., Dewi, S. R., Izza, N. M., & Wigati, L. P. 2017. Analisa Karakteristik Fisik Chips Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L.) Berbasis Machine Vision (Studi Pengeringan Dengan Tray Dryer) (Analisis of The Physical Properties on Taro Chip (*Colocasia esculenta* L.) Based on Machine Vision Method during Drying). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4), 125-127.
- Hidayana, R. Y., Sukardi, S., & Putri, D. N. 2022. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Belimbing Manis dengan Perbedaan Metode dan Suhu Pengeringan. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 62-77.
- Humairoh, M, Rifdah, Mardawita. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Natrium Bisulfit Terhadap Kualitas Kismis Nanas. 4(1), 31-39.
- Hunterlab, Catherine A. And R. E. Wrolstad. 2008. Color Quality of Fresh and Processed Foods. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC.
- Husni, A., Putra, D. R., & Lelana, I. Y. B. 2014. Aktivitas antioksidan *Padina* sp. pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2), 165-173.

- Jayanti, M. I., Nurfathurrahmah, N., & Nasir, M. 2021. Uji Stabilitas zat warna dalam kulit buah kakao (*Theobroma cacao*, L). *Oryza. Jurnal Pendidikan Biologi*. 10(1); 8-15.
- Jesionkowska, K., Sijtsema, S. J., Konopacka, D., & Symoneaux, R. 2009. Dried fruit and its functional properties from a consumer's point of view. *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 84(6), 85-88.
- Kartika, Z. (2022). Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator Dan Tray Dryer.
- Kondolele, S. L., Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 177-184.
- Kurniati, D. 2019. Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20-25.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 85-93.
- Lewapadang, W., Tendean, L. E., & Anindita, P. S. (2015). Pengaruh mengonsumsi nanas (*Ananas comosus*) terhadap laju aliran saliva pada lansia penderita xerostomia. *e-GiGi*, 3(2).
- Limanto, D. R. I. (2019). Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman CaCl₂ hasil ekstraksi kulit telur terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik keripik wortel (*Daucus carota* L.) (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Madhankumar, S., Muthukhumaran, K. S. R., Navaneeth, R. A., Padmanabhan, M., & Shriram, K. M. 2021. Design and Modelling of Automated Hot Oven Food Dehydrator. In *2021 7th International Conference on Advanced Computing and Communication Systems (ICACCS)* (Vol. 1, pp. 1130-1134). IEEE.
- Mahyudi, R., Setiaries Johan, V., & Hamzah, F. 2020. Pemanfaatan Buah Salak Padang Sidimpuan Dan Buah Nanas Dalam Pembuatan Fruit Leather Utilization Of Padang Sidimpuan Salacca Fruit And Pineapple Fruit In Making Fruit Leather.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. 2019. Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan tray dryer. *Fluida*, 12(2), 43-49.
- Mappa, M. R., Kuna, M. R., & Akbar, H. 2021. Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas

Tubuh di Era Pandemi Covid 19. *Community Engagement and Emergence Journal (CEEJ)*, 2(3), 63-67.

- Marbun, R. R. M., Sholahuddin, S., & Rahayuni, T. 2020. Pengaruh Kombinasi Suhu Dan Dehumidifikasi Udara Pengering Terhadap Aktivitas Antioksidan Irisan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*): The Effect Of Combination Of Temperature And Drier Air Dehumidification On Antioxidant Activities Of Noni Slices. *Pro Food*, 6(1), 560-567.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. Vol 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, D. 1992. Pengolahan Hasil Pertanian. Dept. Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta. Bogor: IPB.
- Muchtadi, T. R, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T. R, dan Sugiyono, 2013. *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Paramita, V. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven.
- Parwata, I Made Oka Adi. 2016. *Antioksidan*. Kimia Terapan. Program Pascasarjana: Universitas Udayana.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & 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.
- Rudy, Y. 2020. Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Nanas Subgrade Dengan Sentuhan Teknologi Penggoreng Vakum (Increasing the Economic Value of Subgrade Pineapple With a touch of Vacuum Frying Technology). *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(1).
- Sada, N. A., Rahman, N., & Supriadi, S. 2014. Analisis Kadar Mineral Natrium dan Kalium Pada Daging Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) di Kota Palu. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(2), 93-97.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & Madrini, I. A. G. B. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12(1), 69-80.
- Sari, G. P. 2011. *Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc.)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- 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*, 5(3).
- Soedarya. 2009. *Agribisnis Nanas*. CV. Pustaka grafika. Bandung.
- Sormin, R., Gasperz, & Woriwun. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Ubi Ungu . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (1) : 1-9.
- Subandi, Suparman, & Sukiyadi. 2015. Modifikasi Oven Bekas sebagai Alat Pengering Multi Fungsi Modification Second-hand Oven as a Tool Multi Function Dryer. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*, 7(2), 113-123.
- Suparno, Efendi, R., & Rahmayuni. 2016. Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam Terhadap Mutu Tepung Niji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *JOM FAPERTA*, 1-14.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalan University Press.
- Tumbel, N. 2017. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 9-22.
- Wahyuni, R., Guswandi, G., & Rivai, H. 2017. Pengaruh cara pengeringan dengan oven, kering angin dan cahaya matahari langsung terhadap mutu simplisia herba sambiloto. *Jurnal Farmasi Higea*, 6(2), 126-132.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winastia, B. 2011. Analisa asam amino pada enzim bromelin dalam buah nanas (*Ananas Comusus*) menggunakan Spektrofotometer. *Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang*.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalan University Press. 159 hal.
- Yowandita, R. 2019. Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas Comosus* L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas Dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).

Yunita, M., & Rahmawati, R. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*, 4(2), 17-28.

Yusmarini & Pato. 2004. Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

