

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, K. L. 2004. Food Dehydration Option. ATTRA (*National Sustainable Agriculture Information Service*). Pp 1-10.
- Adawiyah, D. R. 2013. Pengukuran Warna Produk Pangan. *Foodreview Indonesia*. 8(8): 51-58.
- Adonis, M. dan Khan, M. T. E. 2004. Combined convective and infrared drying model for food applications. *IEEE Africa*. 7<sup>th</sup> Africon Conference in Africa (IEEE Cat. No.04CH37590). Vol. 2 pp. 1049-1052.
- Afrianti, H, L. 2009. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Jakarta.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus Carrota* L.) Dengan Variasi Suhu Pengering. [Skripsi] Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Andarwulan, N., S. Koswara. 1992. *Kimia vitamin*. Penerbit CV. Rajawali, Jakarta.
- Arbie, E. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik yang Dihasilkan. [Skripsi] Universitas Andalas: Padang.
- Arista, N. I. D. 2021. Penanganan Pasca Panen Sayuran serta Strategi Sosialisasinya Kepada Masyarakat Ditengah Pandemi Covid-19. *Proceedings of Agriculture*. Pp. 207-226.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana. Denpasar (ID).
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *J. Hort*. 23(4): 379-389.
- Asiah, N., Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan*. AE Publishing. Malang.
- Azlan, I. I. B. 2018. Khasiat Wortel (*Daucus carota*) dalam Mengurangi Hepatotoksisitas pada Mencit (*Mus musculus*) yang Diinduksi Monosodium Glutamate (MSG). [Skripsi] Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Becerra, M.O., Contreras, L. M., Lo, M. H, Diaz, J. M., Herrera, G. C. 2020. Lutein as a functional food ingredient: stability and bioavailability. *Journal of functional foods*. GG Article 103771.

- Blando, F., Stefano, M., Gabriele, M., Mariana, D., Angelo, S., Maura, L. N., Mario, S., Giovanni, M. 2021. Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity in Anthocyanin-Rich Carrots: A Comparison between the Black Carrot and the Apulian Landrace “Polignano” Carrot. *Journal Plants*. 10(3): 564.
- Bowornprasittikum, M., Thongchai, T., Supamong, N., Anawach, S., Sumate, N. 2019. Induction Food Dehydrator with Temperature Control. *International Electrical Engineering Congress*.
- BPS. 2019. Konsumsi sayuran Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- BPS. 2021. Produksi wortel Provinsi Sumatera Barat. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Buffer, C.R. 1993. *Microwave cooking and processing the AVI Publ.co.*, New York.
- Cahyono, A. T., Dyah, P. 2017. Analisis Biaya dan Nilai Ekonomis Produksi Keripik Singkong Petani Singkong Gajah Kecamatan Rantau Pulung Kutai Timur. *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri*. ISSN 2085-4218.
- Cahyono. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Carvalho, L. M. J., Gomes, P. B., Oliveira Godoy, R. L., Pacheco, S., doMonte, P. H. F., deCarvalho, J. L. V., dan Ramos, S. R. R. 2012. Total carotenoid content,  $\alpha$ -carotene and  $\beta$ -carotene, of landrace pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): A preliminary study. *Food Research International*. 47(2): 337-340.
- Chijindu, E.N., Boateng, B. 2008. Effect of Nutritional Content of Processed Cassava *Chips* on Development of *Prostephanus truncates* (Horn). *World Journal of Agricultural Sciences*. 4: 404-408.
- Cui, Z. W., Xu, S. Y., Sun, D. W. 2004. Effect of microwave vacuum drying on the carotenoids retention of carrot slices and chlorophyll retention of chinese chive leaves. *J. Drying Technology*. 22: 563-575.
- Dewi, A. C. 2018. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Salam (*Syzygium polyanthum*, (Wight.) Walp). [Skripsi] Universitas Andalas: Padang.
- Dewi, E. N. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Euclima Cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan*. 12(1): 20-27.

- Dueik, V., Marzullo, C., Bouchon, P. 2013. Effect of vacuum inclusion on the quality and the sensory attributes of carrot snacks. *LWT-Food Science and Technology*. 50:361-365.
- Ekaputra, E. G., Wellyana, Abdi. 2021. Introduction of Drying and Packaging Technology in Balingka Village, Agam District, West Sumatra Province. Department of agricultural engineering and biosystems.
- Elfiana, E., Usman, Muhammad, S., Ridwan, Pardi, Cut, A. R. 2022. Penerapan Mesin Pengering Rempah Aceh Tipe Pengering Vakum untuk Produksi bubuk bandrek siap saji. *Jurnal hasil penerapan IPTEKS dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(1): 1-9.
- Fatimah, Y. 2006. Pengeringan jamur tiram menggunakan oven gelombang mikro (*microwave*). [Skripsi] Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Fauzi, M., Nurud, D., Andrew, S. R., Dessy, E. K. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan *Chip* (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(2): 108-115.
- Gallawa, J. C. 2000. *The Complete Microwave Oven Service Handbook*. Gonzales. Florida.
- George, Burnett, R. M., Richardson, S. A., 1993. Microwave Radiation. *J. of food processing*. 3: 26-30.
- Hardianti, N., Retno, W. D., Fakhriana, F. 2017. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Proses Pengeringan Simplisia Menggunakan Solar drying dengan Konsep Udara Ekstra. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. 1(1). ISBN 978-602-99334-7-5.
- Hartulistiyoso. 2012. Penghematan energy pada proses pengeringan dengan gelombang mikro. Hal: 298.
- Hendrawan, R. 2016. Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel terhadap Sifat Fisik dan Kimia dari Syuran Kering Wortel yang Dihasilkan. [Skripsi] Universitas Andalas: Padang.
- Hendriani, I. N., Swasono, R. T., Agung, E. W. 2019. Uji Aktivitas Sediaan Hairtonic Kombinasi Ekstrak Daun Pare (*Momordica charantia*) dan Ekstrak Wortel (*Daucus Carota*, L.) pada Kelinci Jantan New Zealand White. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 6(2): 140-147.
- Histifarina, D., Musaddad, Murtiningsih. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *J. Hort*. 14(2):107-112.
- Irianto, M. D. 2021. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Umbi Porang Setelah Perendaman dalam Larutan Sari Buah Jeruk Nipis 5% terhadap Kadar Air *Chips* Porang. Thesis Diploma. Akademi Farmasi Surabaya. Indonesia.

- Jalasena, R. A., Anjani, G. 2016. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli. *Jurnal of Nutrition*. 5(1): 20-27.
- Jonathan, R. 2011. Perubahan Kandungan  $\beta$ -Karoten dan Warna pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L.) Selama Pengeringan dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, dan Freeze Dryer. [Skripsi] Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Karleen, S. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Indonesia.
- Kartika, E. T. 2018. Pengaruh Pengolahan Keripik Singkong dengan Microwave Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori. [Skripsi] Universitas Bakrie. Jakarta
- Kartika, Z. 2022. Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator dan Tray Dryer. Badan penyuluhan dan pengembangan SDM Pertanian: Kementerian pertanian.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana.
- Keliat, S. D. 2008. Analisis Sistem Pemasaran Wortel [Skripsi] Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Khalim, A. 2003. Pengaruh Pengeringan dengan Oven Gelombang Mikro (*Microwave Oven*) Terhadap Mutu Wortel (*Daucus carota* L.) [Skripsi] Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Kurniadi, D., Surfa, Y., Randy, H. 2021. Optimasi Pengeringan Bahan Kerupuk dengan Menggunakan Oven Berbahan Bakar Gas. 3(2): 7-12.
- Kurniati, H. 2015. Karakteristik Pengeringan *Chips* Porang Menggunakan Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan. [Skripsi] Universitas Gajah Mada.
- Kusdibyso dan Musaddad, D. 2000. Teknik perlakuan *blansing* pada pengeringan sayuran wortel dan kubis. *Laporan Penelitian*. Balitsa Lembang.
- Kusumadewi, M. 2011. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lakshmi, G. C., 2014. Food Coloring: The Natural Way. 2014. Research Journal of Chemical Sciences. 4(2):87-96.
- Law, C. L., Chen, H., Mujumdar, A. S. 2014. Food Technology Drying. *Encyclopedia of Food Safety*. 3: 156-167.
- Lee, S. W., Kim, B. K., Han, J. A. 2018. Physical and Function Properties of Carrots Differently Cooked Within the Same Hardness Range. *LWT*. 93: 346-353.

- Leksono, D. D. P. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kandungan Vitamin C dan Total Karotenid Tepung Labu Kuning. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. Indonesia
- Lihawa, A. A. 2021. Penggunaan teknologi gelombang mikro berdaya tinggi pada proses pengawetan ikan. [Tesis] Universitas Hasanudin: Makasar.
- Mailasari, M. 2016. Model Multi Attribute Decision Making Metode Simple Additive Weighting dalam Penentuan Penerima Pinjaman. Jurnal Teknik Komputer Amik BSI. 2(1): 100-105.
- Martunis.2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola.Banda Aceh. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 4 (3).
- Marwati, M., Yuliani, Y., Andriyani, Y., & Mentari, M. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sale Pisang Kapas (*Musa comiculata*). Jurnal Kimia Mulawarman. 15(1); 24-28.
- Matondang, S. 1991. Pengeringan Biji-Biji Hasil Pertanian. FP-USU. Medan.
- Mirontoneng, R., Ireine, A. L., Lady, L. 2019. Kajian Mutu Wortel Terolah Minimal yang Dikemas Secara Vakum. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Samratulangi Manado.
- Mohammed, S dan R. Hussein. 1994. Effect Of Low Temperature Blanching, Cysleing-HCL, N-acetyl-L-Cysteine, Na Metabisulphite And Drying Temperatures on The firmness and Nutrient Content of Dried Carrots. Jurnal Processing and Preservat.
- Muchtadi, D., C.H. Wijaya, S. Koswara, R. Afrina. 1995. Pengaruh pengeringan dengan alat pengering semprot dan drum terhadap aktivitas anti-trombotik bawang putih dan bawang merah. Bul.Teknol. dan Industri Pangan. 6(3):28-32.
- Munawwarah, M., 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus Carota L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat. [Doctoral dissertation] Universitas Islam Negeri Alauddin: Makassar.
- Nana, Y. U., Intje, P. Inyoman, W. M. 2011. Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap kestabilan pewarna alami dari pulp buah lontar. Jurnal Pangan, Gizi dan Kesehatan. 3(2): 508-518.
- Napitupulu, Farel, H., Tua, P. M. 2012. Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7.5 kg Per-Siklus. Jurnal Dinamis, 2(10).
- Nurcahyono, I. D., Elok, Z. 2015. Pengaruh Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose Sebagai Edible Coating dan Suhu Pengering Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Wortel Kering Instan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 1192-1202.

- Oceanic, I. A. M., Ida, B. P. G., Iwayan, W. 2017. Pendugaan Waktu Kadaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode  $Q_{10}$ . BETA. 5(1): 1-11.
- Orizzo, M., Senalik, D. A., Ellison, S. L., Grzebelus, D., Cavagnoro, P. F., Allender, C., Brunet, J., Spooner, D. M., Deynze, A. V., Simon, P. W. 2013. Genetic structure and domestication of carrot (*Daucus carota* subsp. sativus) (*Apiaceae*). *American Journal of Botany*. 100(5): 930-938.
- Pohan, A. R. 2008. Analisis Usahatani dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Wortel di Desa Gajah. Kecamatan Simpang Empat, Kabupaten Karo. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Prabasini, H., Dwi, I., Dimas, R. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfid. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 93-102.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun Oven Dryng Vacuum dan Aplikasinya Sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. *Riptek*. 4(1): 45-53.
- Pratama, A. 2021. Karakterisasi produk arang aktif dari biochar limbah kulit biji mete dengan metode plasma. [Skripsi] Universitas Hasanudin: Makassar.
- Prayitno, S. P., Guntoro, Sri, S. U. 2019. Jenis alat dan lama pengeringan terhadap kualitas mutu pada pembuatan teh cascara kopi. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat. ISBN: 978-602-14917-8-2.
- Primyastanto. 2011. Feasibility Study Usaha Perikanan. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Purwanti, M., Jamaluddin, P., Kadirman. 2017. Penguapan air dan penyusutan irisan ubi kayu selama proses pengeringan menggunakan mesin cabinet dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol3 :127-136.
- Puspita, C. R., Azhari, R., Dewi, S. 2016. Kajian Lama Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata* sp.) Berdasarkan Tingkat Aroma, Rasa, Kerenyahan Organoleptik dalam Berbagai Jenis Kemasan dengan Model Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Kelitbangan*. 4(3): 278-292.
- Putranto, K. 2021. Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *AGRITEKH*. 2(1):52-63.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Depdiknas. Jakarta.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., Widyanto, R. 2019. Evaluasi Sensori- Edisi Kedua. Banten: Universitas Terbuka.
- Rahmayani, Yaumi, N., Agustini, F. 2017. Carbed (*Carrot Bread*) sebagai sayuran instan untuk anak kekurangan vitamin A. *Industrial research workshop and national*. Pp. 110-116.

- Ramadani, S. F. 2022. Pengaruh Berbagai Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung. Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ranonto N. R, Razak A. R. 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). Online J. Nat. Sci. 2015; 4(1): 104-110.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam dengan menggunakan oven. Jurnal Fishtech. vol. 2, nomor 1.
- Rosida, Purwanti, I. I. 2008. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel dan Lama Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Wortel Simulasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1):19-24.
- Sahidin, Matsjeh, S., Nuryanto, E. 2000. Degradasi  $\beta$ -karoten dari minyak sawit mentah oleh panas. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit* 8: 39-50.
- Saidi, I. A., Fitria, E. W. 2019. Pengeringan Sayuran dan Buah-Buahan. Umsida Press. Sidoarjo (ID).
- Samad, M. Y. 2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 8(1): 31-36.
- Saputra, A. 2010. Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven. Skripsi. Teknik kimia fakultas teknik. Universitas diponegoro. Semarang.
- Saputra, A. 2020. Analisa Kinerja Mesin Oven Pengering Buah Berkapasitas 1 kg. *Surya Teknika*. 7(2):147-155.
- Sari, D. J., Biyan, Y. W., Dewi, L., Sri, D. 2020. Masker Perawatan Kulit Wajah Berbahan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Tata Rias*. 9(4): 65-71.
- Schifferstein, H. N. J., Theresa, W., Claus, C. C. 2018. Consumer expectations for vegetables with typical and atypical colors: The case of carrots, *Food Quality and Preference*. 10 (2).
- Scott, J. 2012. Advantages of using microwave energy for process heating. *Marion mixer*, pp1-6.
- Setiawan, E. 2008. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Enzim Fibrinolitik Cacing (*Lumbricus rubellus*). [Skripsi] Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sharma, K. D., Swati, K., Narayan, S. T., Surekha, A. 2012. Komponen Kimia, Sifat Fungsional dan Pengolahan Wortel. *J. Teknologi Sains Pangan*. 49(1): 22-32.

- Sinaga, R. M. 2001. Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum Terhadap Karakteristik Seledri Kering. *J. Hort.* 11(3): 215-220.
- Sofyan, I. 2004. Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Secara Vakum terhadap Karakteristik Keripik Melon. *Infotek.* Vol 6 No 3.
- Sofyan. 2016. Manipulasi Suhu Pada Pengeringan Ikan Teri Tenaga Surya Menggunakan Mikrokontroler Atmega. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Teknik. Universitas Lampung.
- Solikha, H. P. 2016. Pengaruh Perbandingan Wortel dengan Apel Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. [Skripsi] Universitas Pasundan Bandung.
- Song, W. L., Xiao, T. G., Li-zhen, F., Yi-bo, Z., Wen-qiang, C., Chan-yuan, W., Mao-sheng, C. 2016. Strong and thermostable polymeric grapheme/ silica textile for lightweight practical microwave absorbtion composites. *Journal Carbon.* 100: 109-117.
- Stolarczyk, J. dan Janick, J. 2011. Carrot: history and iconography. *Chronica Horticulturae.* Vol. 51(2): 12-18.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhandi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjatha, W., Wisaniyasa, N. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press. Bali (ID).
- Suhardjo, 1999. Pengeringan cabinet (*cabinet dryer*) menggunakan oven. *Journal of food Science and Technology.* 9(1):65-69.
- Suharto. 1991. Teknologi Pengawetan Pangan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Suhendar, E., Tamrin, Dwi, D. N. 2017. Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak pada Pengeringan *Chip* Sukun Menggunakan Energi Listrik. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung.* 6(2): 125-132.
- Suman M, Kumari, K. 2002. Sebuah studi tentang evaluasi sensorik, retensi beta-karoten dan umur simpan produk wortel dehidrasi. *J Teknologi Sains Pangan.* 39 :677-681.
- Susilawati, Muslikhin, H., Prajitno. 2014. Pengaruh temperatur terhadap pengeringan buah magga pada cabinet dryer. *Jurnal Teknik Energi.* 4(1): 299-303.
- Taufik, M. 2012. Strategi Pengembangan Agribisnis Sayuran Di Sulawesi Selatan. *Jurnal Litbang Pertanian.* 31(2): 43-50.
- Trianto, S. S., Sarah, Y. L. Margono. 2014. Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel Menggunakan Pelarut Air. *Jurnal Ekuilibrium.* 3(2):51-54.



- Triesty I, Mahfud. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Gaharu (*Aquilaria malaccensis*) dengan Menggunakan Metode Microwave Hydrodistillation dan Soxhlet Extraction. *Jurnal Teknik ITS*. 2017; 6(2): 392-395.
- Tritama, F. B. A., Haslina, Dewi, L. 2021. Pengaruh lama waktu pengeringan dengan food dehydrator terhadap sifat fisik dan kimia bubuk tongkol jagung. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.17.0048-20210917115830.pdf>
- Udomkun, P., Romuli, S., Schock, B., Mahayothee, M., Sartas, T., Wossen, E., Njukwe, B., Vanlauwe, J., Muller. 2020. Review of solar dryers for agricultural products in Asia and Africa: An innovation landscape approach. 265: 1-14.
- Umar, Husein. 2005. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- USDA National Nutrient Database For Standard Reference. 2014. Nutritional value of carrots. <http://www.dietobio.com/aliment/en/carrot.html>
- Valmorbida, J. L., Vitolo, M. R. 2014. Factors Associated With Low Consumption of Fruits and Vegetables by Preschoolers of Low Socio-economic Level. *Jurnal Pediatr*. 90 (5): 464-471.
- Wardhinai, W. F. 2019. Analisis Biaya dan Pendapatan Pembuatan Keripik Pisang di Desa Legokhuni Kecamatan Wanaysa Kabupaten Purwakarta. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*. 10(1): 99-116.
- Widyasanti, A., Sudaryanto., Rizky, A., Ali, A. 2018. Pengaruh Suhu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan optic brokoli selama proses pengeringan vakum dengan tekanan 15 cmHg. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(1). ISSN 1410-1920.
- Wildan, A., Teguh, H. S., Syamsul, H. K. 2018. Kontribusi Usahatani Kangkung (*Ipomea reptans*) terhadap Pendapatan Rumah Tangga di Desa Sukorambi Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. *Jurnal Agribest*. 2(2): 80-86.
- Winedy, F. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Wortel Sebagai Fortifikasi Produk Yogurt Ditinjau Dari Nilai Ph, Total Asam Tertitrasi, Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas Dan Total Karoten. Thesis. Universitas Brawijaya.
- Yang, D., Gangcheng, W., Deiyang, L., Xiguang, Q., Hui, Z., Xingguo, W., Qingzhe, J. 2020. Effect of microwave heating and vacuum oven drying of potato strips on oil uptake during deep fat frying. *Journal Food Research International*. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109338>
- Yudiastuti, S. O. N., Rizza, W., Anna, M. H. 2021. Analisis Nilai Tambah Peningkatan Kualitas Edamame Siap Saji dengan Teknik Pengeringan Food Dehydrator Berputar. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*. 2(3): 443- 454.

Yunita, M., Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisa Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi*. 4(2):17-28.

