

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.*
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3710-1995: Buah Kering. *Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.*
- Adriandi, R.S., S. Nugraha., R. Rachmat. 2011. Karakteristik Mutu Fisikokimia Jamur Merang (*Volvarella volvacea*) Selama Penyimpanan Dalam Berbagai jenis Larutan dan kemasan. *J. Pascapanen*, 9(2): 77-87.
- Asmawit dan Hidayati. 2014. Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2): 115-121.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar nasional Cendekiawan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Permukiman.*
- BPS. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan. *Jakarta. Biro Pusat Statistik.*
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Corcuera, J.I.R.D., R.P. Cavalieri., J.R. Powers. 2015. Blanching of Foods. *Marcel Dekker*: 1-5.
- Dalimartha, S., 2000, *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Jilid II, Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Dameswari, A.H. 2019. *Teknologi Pascapanen Nanas*. BPTP Kepulauan Bangka Belitung.
- Faisal, A. 2016. Rancang bangun Sistem Kontrol Suhu Berbasis PID Untuk Oven Vakum. *Skripsi. Padang. Universitas Andalas.*
- Fernando L, V. 2009. Analisa Proses Pengeringan Beku Vakum Aloe Vera Dengan Pemanfaatan Panas Buang Kondenser. *Skripsi. Depok. Universitas Indonesia.*
- Ginarsih, N.P. 2019. Uji Kinerja Pengering Vakum Dengan Sumber Panas Uap Air. *Skripsi. Indralaya. Universitas Sriwijaya.*

- Ginting, R.W., I.B.P, Gunadnya, I.A.R.P, Pudja. 2016. Pengaruh Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Daging Buah Nanas Pada Alat Pengering vakum Terhadap Mutu Produk Yang Dihasilkan. *BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian, Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*. 4(2): 17-26.
- Gultom, S.P., M.P, Dr. T., V.E.B.L, Tobing., D. Fadila., F. Fahira., R. Hidayat., R.B.T, Sitorus. 2020. *Buku Pedoman Pengeringan Buah Nenas Sipahutar*. Tapanuli Utara. Yayasan Kita Menulis.
- Hadiati, S dan N.L.P, Indriyanti. 2008, *Budidaya Nenas*. Solok. Balai Penelitian Buah Tropika.
- Hadiati, S., S. Purnomo, Y. Meldia, I. Sukmayadi, dan Kartono. 2003. Karakteristik dan Evakuasi Beberapa Aksesori Nanas. *J. Hort*. 13(3): 1-6.
- Haryani, K., Suherman., Suryanto. 2015. Model Lapis Tipis Pengeringan Menggunakan Metode Pengering Rak. *TEKNIS*. 10(1): 11-16.
- Hustiany, R. 2016. Aplikasi Persamaan Arrhenius Dan Linear Untuk Pengujian Stabilitas Retensi *Impact Compound Flavor Kweni Terenkapsulasi*. *Ziraa'ah*. 41(3): 393-402.
- Imaizumi, T, dan O, Tatsuya. 2019. Effects of Blanching Pretreatment on Drying Characteristics of Carrots With Different Shapes. *Journal Food Processing and Preservation*: 1-24.
- Imami, Y.N.A. 2018. Desain Dan Pembuatan Alat Pengering Bibit Kacang Panjang Tipe Tray Dryer Yang Ergonomis Dengan Mobilitas Tinggi. *Skripsi. Yogyakarta. Universitas Islam Indonesia*.
- Lina, S. 2019. Analisis Pindah Panas Alat Pengering Vakum Dengan Sumber Energi Air Panas. *Skripsi. Indralaya. Universitas Sriwijaya*.
- Marzuki, S.U., D, Fardenan., D, Khosy., J.D. Haloho. 2020. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan (*Pre-treatment*) Pada Pengolahan Nanas Menjadi Keripik Nanas. *BPTP Kalimantan Barat*.

- Maswan, A. 2012. Model Simulasi Pengering Vakum Dengan Kombinasi Pembekuan Internal dan Pemanfaatan Panas Buang Kondensor. *Tesis. Depok. Universitas Indonesia.*
- Muchlisun, A. 2015. Karakteristik Apel Manalagi Celup yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching dan Suhu Pengeringan. *Skripsi. Jember. Universitas Jember.*
- Muljohardjo, M. dan M, Gardjito. 1973. *Penentuan Waktu Blanching Yang Optimum Untuk Berbagai-bagai Sayuran Dan Buah-buahan.* Yogyakarta: RTP, UGM.
- Mutiawati, Tino. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Workshop Pemandu Lapangan I (Pl-1) Sekolah Lapangan Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian (Sl-Pph). *Dep. Pertanian. Bandung.*
- Paramitha E A, P. 2020. Identifikasi Karakter Morfologis Tanaman Nanas [Ananas comosus (L.) Merr.] di Kabupaten Kampar dan Siak Provinsi Riau. *Skripsi. Medan. Universitas Sumatera Utara.*
- Rahayoe, S., B, Rahardjo., Rr.S, Kusumandari. 2008. Konstanta Laju Pengeringan Daun Sambiloto Menggunakan Pengering Tekanan Rendah. *Jurnal Rekayasa Proses. 2(1): 17-23.*
- Ramadiansyah, B.A.G., W.P. Luketsi dan M. Sari. 2020. Uji Organoleptik Pada Fruit Lether Buah Nanas Subgrade Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Agroindustrial Technology Journal. 04(01): 65-73.*
- Ramallo L.A., R.H. Mascheroni. 2012. Quality Evaluation of Pineapple Fruit During Drying Process. *ICChemE 90th: 275-283.*
- Reringga, L., Mursalin., I, Rahmayani. 2019. Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Menggunakan *Vaccum Dryer* Dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasi Pembuatan Abon Cabai. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi: 1395-1414*
- Rosmaina, 2007. Optimasi Ba/Tdz Dan Naa Untuk Perbanyak M asal Nenas(Ananas Comosus(L.) Merr.) Kultivar Smooth Cayenne Melalui Teknik InVitro. Tesis. Institute pertanian Bogor.

- Saputro, T.A., I.D.G.M. Permana dan N.L.A. Yusrini. 2018. Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan Suhu Sawi Hijau (*Brassica juncea L.*) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA*. 07(01): 52-60.
- Sebayang, N.S. 2005. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Tepung Cabai (*Capsicum annum, L.*). *Skripsi. Medan. Universitas Sumatera Utara*.
- Tino, M. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. *Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran*.
- Ummah, N., Y.A. Purwanto. dan A. Suryani. 2016. Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum L*) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Jurnal of Agro-based Industry*. 33(02): 49-56.
- Wang, H., J, Meng., G.S.V. Raghavan., V, Orsat., X, Yu., Z, Liu., Z, Zheng., S, Wang., H, Xiao. 2022. Vacuum-steam Pulsed Blanching (VSPB) Enhances Drying Quality, Shortens the Drying Time of Gingers by Inactivating Enzymes, Altering Texture, Microstructure and Ultrastructure. *LWT – Food Science and Technology* 154th: 1-8.
- Widyasanti, A., Sudaryanto., R, Arini., dan A, Asgar. 2018. Pengaruh Suhu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Optic Brokoli Selama Proses Pengeringan Vakum Dengan Tekanan 15 cmHg. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(1): 44-51.
- Winangsih., E, Prihastani, S, Parman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lemputang Wangi. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 21(1): 19-25.
- Yani, I.A. 2018. Karakterisasi Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Cosmosus (L.) Merr.*) Di Kabupaten Padang Pariaman. *Skripsi. Padang. Universitas Andalas*.
- Zzaman, W., R, Biswas., M, A, Hossain. 2021. Application of Immersion Pre-treatments and Drying Temperatures to Improve the Comprehensive Quality of Pineapple (*Ananas comosus*) Slices. *Heliyon* 7th: 1-12.

