

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3710:2018. Buah Kering. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Alasalvara, C., Salvadó, J.-S., dan Ros, E. (2020). Bioactives and Health Benefits of Nuts and Dried Fruits. *Food Chemistry*, 126-134.
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraeni, N. (2017). *Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Daun Piatan dan Urin Kelinci Terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah* [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Asiah, N., dan Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Alamri, A., Al-Othman, A., dan Al-Ghamdi, A. (2015). Effect of drying temperature and time on the quality of apple slices (*Malus domestica* L.). *International Journal of Food Science and Technology*, 52(1), 152-160.
- Araujo, E., Ribeiro, S., Azoubel, P., dan Murr, F. X. (2004). Drying Kinetics of Nectarine (*Prunus persica*) with and without Shrinkage. *Proceedings of the 14th International Drying-Symposium*.
- Banavides. L.S, Marin. J.D, Rosales. C dan Garcia. J.(2021). Development and Validation of A Method for the Analysis of Zinc oxide in Cosmetic Matrices by Flame Atomic Absorption Spectroscopy. *j. Anal. Methods Chem.* 1-9
- Bowornprasittikun, M., Thanamai, T., Nutwong, S., Sangswang, A., dan Naetiladdanon, S. (2019). Induction Food Dehydrator with Temperatura Control. *The 2019 International Electrical Engineering Congress (iEECON2019)*.
- BPS. (2022, Juni 8). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Retrieved September 23, 2022, from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Cahyanto, Fikri B., Une, Suryani dan Antuli, Zainudin. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* 5 (1). 55-62.

- Chang, S., Alasalvar, C., dan Shahidi, F. (2016). Review of Dried Fruits: Phytochemicals, Antioxidant Efficacies, and Health Benefits. *Journal of Functional Foods* 21, 113–132.
- Chaverr, J., Rodríguez, N., Ibarra, M., dan Rojas, J. (2008). Medicinal Properties of Mangosteen (*Garcinia mangostana*). *Food and Chemical Toxicology* 46, 3227-3239.
- Chomnawang, M. T., Surassmo, S., Nukoolkarn, V., dan Gritsanapan, W. (2007). Effect of *Garcinia mangostana* on Inflammation caused by *Propionibacterium Acnes*. *Fitoterapia* 78, 401-408.
- Demam, J.M.(1997). Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung. Kementristek RI. 2010. Pembuatan Sari Buah.
- Darmono. (2008). *Lingkungan Hidup dan Pencemaran Hubungannya dengan Toksikologi Senyawa Logam*. Jakarta: UI Press
- Dewi, T. O. T., Dewi, Y. S. K., dan 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).
- Dincer, I., dan Sahin, A. Z. (2004). A New model for Thermodynamic Analysis of a Drying Process. *International Journal of Heat and Mass Transfer*, 645-652.
- 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., dan 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.
- Fellows, P. (2016). *Food Processing Technology Principles and Practice Fourth Edition*. London: Woodhead Publishing.
- Fotie j., B. D. (2006). Pharmacological and Biological Activities of Xanthones. *Anti-infect Agents Med Chem* 5, 15-31.
- Hadiwijaya, Yuda., Kusumiyati., dan Munawar, Agus Arip. (2020). Penerapan Teknologi Visible-Near Infrared Spectroscopy untuk Prediksi Cepat dan Simultan Kadar Air Buah Melon (*Cucumis melo* L.) Golden. *Agroteknika* 3 (2). 67-74

- Hapsari, D.M. (2015). Kadar Vitamin C Pada Buah Naga Segar Daging Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Olahannya Dalam Bentuk Jelly dan Jus
- Hawa, L. H. C., Dewi, S. R., Izza, N. M., dan 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).
- Hill, A. (2019, March 6). *Health Benefits of Mangosteen (And How to Eat It)*. Retrieved November 01, 2022, from Healthline: <https://www.healthline.com/nutrition/mangosteen>
- Hunterlab, Catherine A. dan 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.
- Jayas, D. S. (2016). Food Dehydration. *Reference Module in Food Science*, 1-10.
- KemenKes. (2017, Desember). *Kementerian Kesehatan RI*. Retrieved Oktober 31, 2022, from <https://kesmas.kemkes.go.id/>
- Kendall, P., Dipersio, P., dan Sofos, J. (2011). Drying Vegetables. *Food and Nutrition Series*.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., dan 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.
- Kusunmala, I.G.G., Navarathne, S.B dan Wickramasinghe, I. (2021). Effect of Drying Methods on Antioxidant Activity of *Syzygium caryophyllatum* (L.) Fruit Pulp, *International journal of Fruit Science*, 21:1,634-644.
- Limanto, D. R. I. (2019). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman  $\text{CaCl}_2$  Hasil Ekstraksi Kulit Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Wortel (*Daucus carota L.*) (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya)
- Lin, L., Jiang-Ke, Q., Zhi-Kai, D., dan Shi-Hua, G. (2013). Synthesis and Biological Evaluation of Novel benzo[b]xanthone Derivatives as Potential Antitumor Agents . *Journal of the Serbian Chemical Society Volume 78*, 1301-1308.
- Marbun, R. R. M., Sholahuddin, S., dan 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.



- Mar'atuzzahwa, D., Utama, I.M., dan Wirawan, I.P. (2022). Pengaruh Ketebalan dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Buah Naga Merah Kering. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 11 (1), 50-61
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Indonesia Vol. 4 No.3*, 26-30.
- Maulatifah, A. nissa (2016). *Pengaruh Pembelian Jus Manggis Terhadap Penurunan Tingkat Nyeri Dismenore*. [Skripsi] Universitas Islam Sultan Agung, Semarang.
- Muchtadi, D. 1992. Pengolahan Hasil Pertanian. Dept. Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta. Bogor: IPB.
- Muchtadi, T. R, dan Sugiyono, 2013. Prinsip Poses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Mulyani, E. (2018). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan Menggunakan Metode Iodimetri dan Spektrofotometri UV-Vis. *Pharmauho*, 3(2).
- Mujumdar, A. (2014). *Handbook of Industrial Drying Fourth Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 5 No. 3*, 245-256.
- Padang, S.A., dan Maliku, R.M. (2019). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Dengan Metode Titrasi Na-2,6 Dichlorophenol indophenol (DCIP). *Media Farmasi*.
- Queiroz, C., Lopes, M.L., Fialho, E., dan Valente-Mesquita, V.L. 2008. Polyphenol Oxidase: Characteristics and Mechanisms of Browning Kontrol. *Food Reviews International*. 24(4):361-375.
- Obolskiy, D., Pischel, I., Siriwatanametanon, N., dan Heinrich, M. (2009). *Garcinia mangostana L.: A Phytochemical and Pharmacological Review*. *Phytotherapy Researc*, 23 (8), 1047-1065.
- Osman, M., dan Milan, A. (2006). *Fruit for the Future 9: Mangosteen Garcinia mangostana*. Southmpton, UK: Crops for the Future.
- Rachmawan, O. (2001). *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Depdiknas.
- Ratti, C. (2001). Hot Air And Freeze-Drying Of High-Value Foods: A Review. *Journal of Food Engineering*, 49 (4), 311-319.

- Rizaldy, D., Hartati, R., Nadhifa, T., dan Fidrianny, I. (2022). Chemical Compounds and Pharmacological Activities of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) . *Biointerdace Research in Applied Chemistry Volume 12, Issue 2*, 2503-2516.
- Rohyami, Y. (2021). Analisis Pangan. Yogyakarta: UII Press Yogyakarta
- Rukmana, R. (1998). *Budidaya Manggis*. Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Sairam, N. N., Mahanti, N. K., Lingathoti, E., dan Kumar, G. (2017). Effect of Slice Thickness on Drying Kinetics of Papaya using Food Dehydrator. *International Journal of Agriculture, Environment and Biotechnology*, 749-756.
- Sampath, P., dan Vijayaraghavan, K. (2012). Cardioprotective Effect of  $\alpha$ -mangostin, A Xanthone Derivative from Mangosteen on Tissue Defense system Against Isoproterenol-Induced Myocardial Infarction In Rats. *Journal of Biochemical and Molecular Toxicology*, 26(12), 469-475.
- 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).
- Setyabudi, D., Widayanti, S., dan Prabawati, S. (2015). Daya Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Berbagai Tingkat Ketuan dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pacapanen Pertanian Volume 12 No,2*, 20-27.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- Shan, T., Ma, Q., Guo, K., Liu, J., Wang, F., dan Wu, E. (2011). Xanthones from Mangosteen Extracts As Natural Chemopreventive Agents: Potential Anticancer Drugs. *Current molecular medicine* 11(8), 666-677.
- Singh, D. J., dan Davidson, J. (2015). *The Magic of the Mangosteen - Garcinia Combogia for Good Health*. Mendon, USA: Mendon Cottage books.
- Sulisna, Citra. (2002). *Pembuatan Manisan Kering Labu Mie (Cucurbita pepo L.) Kajian Konsentrasi Larutan Kapur dan Lama pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. [Skripsi] Universitas Brawijaya
- Syakir, D. (2014). Khasiat Buah Manggis Untuk Kehidupan. *Al-Hikmah*, 15(1), 60-68
- Syamsir, E. (2008). Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA IPB*, Hal 24-25.

- Tewtrakul, S., Wattanapiromsakul, C., dan Mahabusarakam, W. (2009). Effects of Compounds From *Garcinia mangostana* On Inflammatory Mediators. *Journal of Ethnopharmacology* 121, 379-382.
- Tritama, F. B., Haslina, dan Larasati, D. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*.
- Usman, M., dan Davidson, J. (2015). *Health Benefit of Mangosteens*. Mandon: Mandon Cottage Books.
- Wakjira, M. (2010). Solar Drying of Fruits and Windows of Opportunities in Ethiopia. *African Journal of Food Science Vol 4. (13)*, 790-802.
- Wallach MD. (2007). *Interpretation of Diagnostic Test, Eight Edition*. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins
- Wijanarko, Simon Bambang. (2002). *Analisis Hasil Pertanian*. Malang : Universitas Brawijaya
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarno. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Xiang Bi, Y., Zielinska, S., Bao Ni, J., Xin Li, X., Feng Xue, X., Li Tian, W. Jung Peng, W., dan Ming Fang, X., (2022) Effect of Hot- Air Drying Temperature on Drying Characteristics and Color Deterioration of Rape Bee Poller, *Food Chemistry : X*, 1-9
- Yaacob, O. (1995). *Mangosteen Culrivation*. Selangor, Malaysia: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Yaldiz, I. (2004). Drying Characteristics and Kinetics of Okra. *J. Food Eng.*, 69, 275-279.
- Yanti, D. (2021). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Dan Toksisitas Antara Daging Buah, Kulit Bagian Dalam Dan Kulit Bagian Luar Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). *Jurnal Ayurveda Medistra Vol.3 No. 1*. 27-34.
- Yulianti, D., Sunyoto, M., dan Wulandari, E. (2019). Aktivitas Antioksidan Daun Pegagan (*Centella asiatica L.*Urban) dan Bunga Krisan (*Crhysanthemum sp*) pada Tiga Variasi Suhu Pengeringan. *Pasundan Food Technology Journal, Volume 6, No.3*, 142-147.
- Yunita, M., dan Rahmawati, R. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*, 4(2), 17-28.