

DAFTAR PUSTAKA

- Aderisyanti, R. 2022. *Metode Perbandingan Pengukuran Antioksidan*. Skripsi. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Ameliya, R, Nazzarudin, dan D. 2018. *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (Muntingia calabura L)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4 (1) :289-297.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Arief, N.G.R. 2021. *Pengaruh Lamanya Pengeringan Daun Kopi Robusta (Coffea canephora) dengan Oven Microwave Terhadap Karakteristik Teh Kahwa Daun*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Astuti, S. M. 2009. *Teknik pengaturan suhu dan waktu pengeringan beku bawang daun (Allium fistulosum L.)*. Buletin Teknik Pertanian. 14(1): 17-22.
- Bibitbunga.com. 2017. *Khasiat Buah Asam Kandis untuk Kesehatan*. <https://bibitbunga.com/khasiat-buah-asam-kandis-untuk-kesehatan/>. Diakses 12 Oktober 2023.
- [BI] Bank Indonesia. 2023. *Statistik Ekonomi dan Keuangan Indonesia*. Jakarta.
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Bowser, T, Scott F, dan Raghavendra R. K. 2011. *Improvement of efficiency and environmental impact of a low-cost food dehydrator*. The Open Food Science Journal, 5(1) : 37-41.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 8623-2018. Cara Uji Antioksidan Bahan Alam Perairan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil) spektrofotometri*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3546-2004. Saus Tomat.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3709-1995 Rempah-rempah Bubuk.

Cahyani, W.U, A Darmawan, dan D M Suci. 2021. *Supplementation of Garcinia xanthochymus Extract on Water to Malondialdehyd Content of Egg Yolk and Chemical Composition of Quail Meat and Eggs*. Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan. 19 (1) : 24-29.

Cavalcante, I.H.C, N.D., Jesus, and A.B.G, Martins. 2006. *Physical and Chemical Characterization of Yellow Mangosteen Fruits*. Rev. Bras. Frutic, Jaboticabal – SP. 28(2):325-327. Sau Paulo.

Dandamrongrak, R, Richard M, dan Gordon Y. 2003. *The effect of pretreatments on the drying rate and quality of dried bananas*. International Journal of Food Science and Technology, 38 : 877-882.

[Depkes RI] Depkes Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Edisi I. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta

Dharma, M. A, K A Nocianitri, dan Ni Luh A. Y. 2020. *Effect of Simplisia Drying Method to the Antioxidant Capacity of Wedang Uwuh*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 9 (1) : 88-95.

Fauziah, F, Roslinda R, dan Hesti S. 2015. *Penetapan Kadar Total α -Mangostin dalam Ekstrak Etanol Kulit Batang Asam Kandis (*Garcinia cowa* Roxb. Ex Choisy) dengan Spektrofotometri Ultraviolet*. Laporan Penelitian. Padang: Fakultas Farmasi STIFARM dan Unand.

Gamal, R. E, Lagu C, Ahmed M. R, Chuan P.L, Salim A, dan Gamal E. M. 2023. *Thermal Degradation of Bioactive Compounds during Drying Process of Horticultural and Agronomic Products: A Comprehensive Overview*. Journal Agronomy, 13 (6): 1-21.

Girsang, E, Ganda P, dan Ni Putu S. 2023. *Characteristics of Cocoa Pod Husk Powder (*Theobroma cacao* L.) As A Source of Antioxidants at Temperature and Drying Time Variations Using an Oven*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri.11 (3) : 119-129

- Hakim, E.Z.R. Hafidh H, dan Syukriyandi. 2017. *Perancangan Mesin Pengering Hasil Pertanian Secara Konveksi dengan Elemen Pemanas Infrared Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno dengan Sensor DS18B20*. Jurnal Online Teknik Elektro. 2(3):16-20. Universitas Syiah Kuala.
- Hartanto, H, dan Sutriningsih. 2018. *Antioxidant Activities Test With DPPH Method Katuk Leaves Extract (Sauropus Androgynus (L.) Merr) and Stability Test Effect Of Emulsifier Concentration Stearic Acid and Triethanolamine On Cream Formulation*. Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal, 3 (2) : 119-129
- Hidayat,W. A, Puji A, Afghani J. 2018. *Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Fraksil Etil Asetat Asam Kandis (Garcinia dioica B.) Terenkapsulasi Gelatin*. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 7(2) : 33-44
- Hok, K. T. W. Setyo, W. Irawaty, dan F. E. Soetaredjo. 2007. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Kandungan Vitamin A dan C pada Proses Pembuatan Pasta Tomat*. Jurnal Widya Teknik. 6(2): 111-120.
- Kartika, Z. 2022. *Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator dan Tray Dryer*. <https://repository.pertanian.go.id/bitstreams/a3e04725-5014-4762-9186-5ae7d7795a65/>. Diakses 11 Mei 2024.
- Katada.co.id. 2022. *Negara Produsen Rempah-rempah Terbesar di Dunia*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/10/india-produsen-rempah-rempah-terbesar-di-dunia>. Diakses 12 Oktober 2023.
- Kusumiyati, Resti N, dan Wawan S. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kentang Olahan (Solanum tuberosum L.) Kultivar Atlantik*. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 1(2) : 1-12.
- Lisa, M, Lutfi M, dan Susilo B. 2015. *Effect of Temperature Variation and Long Drying Of the Quality Flour White Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 3(3) : 270-279.
- Maesaroh, K, Dikdik K, dan Jamaludin A. A. 2018. *Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin*. Jurnal Universitas Padjadjaran, 6(2) : 93-100.
- Manik, A. M, Terip K. K, dan Linda M. L. 2019. *Pengaruh Suhu Pengeringan dan Lama Pengeringan Buah Asam Gelugur (Garcinia Atroviridis) terhadap Mutu Asam Potong*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 7(1) : 1-10.

- Mansyah, E. 2023. *Konservasi dan Pemanfaatan Tanaman Buah Underutilized *Garcinia sp* Secara Berkelanjutan*. *Prosiding Webinar Pemanfaatan Keragaman Komoditas Buah Lokal untuk Kesejahteraan Masyarakat dan Faktor-faktor Pendukungnya*. Virtual. 5 Oktober 2023: Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN).
- Mardhiyah, A. 2017. *Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Kulit Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff. Et Anders.), Manggis (*Garcinia mangostina* L.), dan asam kandis (*Garcinia cowa Roxb.*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas*
- Martunis. 2012. *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3): 27-30.
- Michellia, D. 2009. *Tanaman Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dan Manfaatnya*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Bogor. 15(1). Hal: 14-17.
- Monotaro.id. 2023. *B-ONE Digital Oven OV- 45 1 unit*. <https://www.monotaro.id/s029388448.html>. Diakses 24 Oktober 2023.
- Nginayati, B. D. 2019. *Optimasi Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Asam Kandis, Jahe Merah dan Kunyit Menggunakan Respon Surface Methodology*. [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya
- Nuraini. 2016. *Karakteristik Pengeringan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dengan Alat Pengering Sumber Energi Matahari*. [Tesis]. Padang: Universitas Andalas
- Oktavia, Y. 2017. *Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Kulit Batang Asam Kandis (*Garcinia Cowa Roxb.*).[Skripsi]. Padang: Universitas Andalas*
- Perdana, D. S. dan Mukhtarudin M. 2014. *Pengaruh Waktu Blanching dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Tepung Bekatul*. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 3(1) : 17-27
- Purba, D. R. S. 2022. *Karakteristik Pengeringan Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis*) Menggunakan Alat Pengering Dengan Konveksi Paksa*. [Skripsi]. Medan: Universitas HKBP Nommensen
- Putri, S. D. 2021. *Implementasi Kontrol Suhu Berbasis Arduino Uno untuk Pengeringan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*).[Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.*

- Rahayuningsih, J, Vivi S, dan Eliyarti E. K. Analisis Vitamin C pada Buah Jeruk Pasaman untuk Meningkatkan Kekebalan Tubuh pada Masa Pandemi Covid-19. *Journal of Research and Education Chemistry (JREC)*, 4 (1) : 29-33.
- Rauf, R.F. 2023. *The Effect of Drying Temperature in a Food dehydrator on the Psychochemical Characteristics and Hedonic Quality of Dried Mango Acid*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9 (2) : 273-289.
- Santi, N.S. I Made S.U, dan Ida A.G.B.M. 2020. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Buah Naga (Hylocereus polyrhizus (Weber) Brirrtton & Rose) Kering*. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12 (1) : 69-80.
- Santosa. 2022. *Teknik Sistem Manajemen Agroindustri*. Edisi 1. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. *Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas permen jeli*. *JPB Perikanan*. 9(2): 133–142
- Sudarmadji, Bambang, dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Syafrida, M, Sri D, dan Munifatul I. 2018. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (Cyperus rotundus L.)*. *Jurnal Bioma*, 20 (1): 44-50.
- Widiawati. 2019. *Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Pepaya (Carica papaya L.) dengan Penambahan Kolang-kaling (Areng pinnata, Merr)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas
- Winangsih, Erma P, dan Sarjan P. 2013. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (Zingiber aromaticum L.)*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 21 (1) : 19-25.
- Winata, H.S, Hendri F, Muhammad A, Nurul A, Muhammad A.N, dan Ika J. T. 2023. *Determination of total flavonoid content of ethanolic extract of yellow mangosteen (Garcinia xanthochymus) by spectrometry Uv-Vis method and LCMS*. *Jurnal of Pharmaceutical and Sciences*. 6 (3) : 935-950.
- Yunita, M. dan Rahmawati. 2015. *Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (Carica candamarcensis)*. *Jurnal Konversi*. 4(2): 17-28.