

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3710:2018. Buah Kering. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Ahmad, M. (2018). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 1(1), 56-62.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) dengan Variasi Suhu Pengering. *Makassar: Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Hasanuddin*.
- Anggreini, R. A., Winarti, S., dan Heryanto, T. (2019). Pengaruh suhu, lama waktu pemanasan, pH, garam dan gula terhadap kestabilan karotenoid licuala. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 81-86.
- Aravind, G., Bhowmik, D., Duraivel, S., dan Harish, G. (2013). Traditional and medicinal uses of Carica papaya. *Journal of medicinal plants studies*, 1(1), 7-15.
- Asiah, N., dan Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing.
- Birwal, P., Deshmukh, G., Saurabh, S. P., dan Pragati, S. (2017). Plums: A Brief Introduction. *Journal of Food, Nutrition and Population Health*, 1(1), 1-5.
- Bowornprasittikum, M., Thanamai, T., Nutwong, S., Sangswang, A., dan Naetiladdanon, S. (2019). Induction Food Dehydrator with Temperature Control. *The 2019 International Electrical Engineering Congress (iEECON2019)*.
- BPS. (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan. Retrieved 2023, from Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id>.
- 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.
- Dewi, W. K., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan daun katuk (Sauropus adrogynus) dalam pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan*. Univeristas Riau.

- 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.
- Faisal, M., dan Samsia, N. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Manisan Kering Buah Pepaya. In *Proceeding Of Student Conference*, 1 (3). 133-143).
- 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.
- Fatchullah, A., Auffadiina, J., Sarah, G., Peggy, C., Kurniasari, L., Dwi, P., dan 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.
- Febjislami, S., Suketi, K., dan Yuniarti, R. (2018). Karakterisasi Morfologi Bunga, Buah, dan Kualitas Buah Tiga Genotipe Pepaya Hibrida. *Buletin Agrohorti*, 6(1), 112-119.
- Fellows, P. (2016). *Food Processing Technology Prinsiples and Practice Fourth Edition*. London: Woodhead Publishing.
- Firdaus, M., & Bambang, D. A. Harijono. 2001. *Penyerapan minyak pada french fries kentang*. *Biosain*, 1(2), 76-85.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., dan Munawar, A. A. (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.
- Hamaisa, A., dan Purwanto, Y. A. (2007). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) varietas IPB 1 Selama Penyimpanan dan Pematangan buatan.
- Hazimah, H., Sugianto, W., dan Triwuri, N. A. (2019). Peningkatan Nilai Guna Pepaya Menjadi Saos Pepaya Di Perumahan Patam Indah Patam Lestari Sekupang. *Jurnal Pengabdian Barelang*, 1(02), 10-16.
- Huang, D., Ou, B., dan Prior, R. L. (2005). The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(6), 1841-1856.
- Idrus, I., Wahab, S., Nugraha, A. F., dan Bachri, S. (2021). Analisis Senyawa β -Karoten pada Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Asal Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Inovasi Sains Dan Teknologi (INSTEK)*, 4(2), 1-7.

- Kalie.M.B. 2008. Bertanam Pepaya (Edisi Revisi). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kartika, Z. (2022). Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan *Food Dehydrator* Dan *Tray Dryer*.
- Kendall,P., Dipersio, P., dan Sofos, J. (2011). Drying Vegetables. *Food and Nutrition Series*.
- Kurnia, R. (2018). Fakta Seputar Pepaya: Manfaat Buah Pepaya dan Cara Membudidayakannya. *Jakarta: Bhuana Ilmu Populer*.
- Kusuma, H. R., Ingewati, T., dan Indraswati, N. (2017). Pengaruh pasteurisasi terhadap kualitas jus jeruk pacitan. *Widya Teknik*, 6(2), 142-151.
- 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.
- Madhankumar, S., Muthukkumar, K. S. R., Navaneeth, R. A., Padmanabhan, M., dan Shiram, K. M. (2021). Design and Modelling of Automated Hot Oven Food Dehydrator. *2021 7th International Conference on Advanced Computing and Communication Systems, ICACCS 2021*, 1130–1134.
- Manfaati, R., Baskoro, H., dan Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43-49.
- 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.
- 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.
- Martunis, M. (2012). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Mc Cabe, W. L., Smith, J. C., dan Harriott, P. (2002). *Unit operation of chemical engineering*. McGraw-Hill.
- McGuire, R. G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255
- Meutia, A. (2013). *Ekstraksi Antioksidan dari Buah Pepaya (Carica papaya L.) dengan Menggunakan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Tingkat Kematangan Pepaya dan Proporsi Volume Pelarut: Bahan)*. Universitas Brawijaya.

- 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.
- Mujumdar, A. (2014). *Handbook of Industrials Drying Fourth Edition*. Boca Ration: CRC Press.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum Annuum* L). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(3), 245-256.
- Nugroho, S. A., dan Hariono, B. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Okra (*Abelmoschus Esculentus* L. Moench). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 171-183.
- Patras, A., Brunton, N. P., O'Donnell, C., dan Tiwari, B. K. (2010). Effect of thermal processing on anthocyanin stability in foods; mechanisms and kinetics of degradation. *Trends in Food Science & Technology*, 21(1), 3-11.
- PORIM. (1995). PORIM Test Methods. *Palm Oil Research*. Institute of Malaysia, Kuala Lumpur.
- Purnamasari, N., Andriani, M. A. M., dan Kawiji, K. (2013). Pengaruh Jenis Pelarut dan Variasi Suhu Pengering Spray Dryer terhadap Kadar Karotenoid Kapang Oncom Merah (*Neurospora* sp.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Putra, W. S. (2015). *Kitab herbal Nusantara: Kumpulan Resep dan Ramuan Tanaman Obat untuk berbagai Gangguan Kesehatan*. Katahati.
- Rachmawan, O. (2001). *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Depdiknas.
- Raponi, F., Moscetti, R., Monarca, D., Colantoni, A., dan Massantini, R. (2017). Monitoring and Optimization of the Process of Drying Fruits and Vegetables using Computer Vision: A Review. *Sustainability*, 9(11), 2009.
- Ratti, C. (2001). Hit Air And Freeze-Drying Of High-Value Foods: A Review. *Journal of Food Engineering*, 49 (4), 311-319.
- Ravi, M., De, S. L., Azharuddin, S., dan D Paul, S. F. (2010). The beneficial effects of Spirulina focusing on its immunomodulatory and antioxidant properties. *Nutrition and Dietary Supplements*, 73-83.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan 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.
- Saini, R. K., Prasad, P., Lokesh, V., Shang, X., Shin, J., Keum, Y. S., dan Lee, J. H. (2022). Carotenoids: Dietary sources, extraction, encapsulation,

- bioavailability, and health benefits-A review of recent advancements. *Antioxidants*, 11(4), 795.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., dan 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.
- Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri, S. (2013). Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*syzygium campanulatum* korth.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi.
- Sarofatin, A., dan Wahyono, A. (2018, November). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Naga Merah. In *Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- Sinurat, E., dan Murniyati, M. (2014). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas permen jeli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2), 133-142.
- Sujiprihati, S., dan Suketi, K. (2009). *Budi Daya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya Grup.
- Susanto, A. (2009). Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar. In *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hal 835.
- Syamsir, E. (2008). Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA IPB*. Bogor. Hal : 24-25.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Vij, T., dan Prashar, Y. (2015). A Review on Medicinal Properties of Carica papaya Linn. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease*, 5(1), 1-6.
- Wakjira, M. (2010). Solar Drying of Fruits and Windows of Opportunities in Ethiopia. *African Journal of Food Science Vol4 (13)*, 790-802.
- Wijaya, CH., Hadiprodjo I.T., dan Apriyantono. 2002. Volatile Aroma Konstituen dan Bau Potensi dari Andaliman (*Z. acanthopodium* DC) Buah. *Jurnal Ilmu Pangan dan Bioteknologi.*, 11 (6): 680-683.
- Winangsih, W., dan Parman, S. (2013). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Anatomi Fisiologi*, 21(1), 19-25.

- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia pustaka utama. *Jakarta*.13(2).
- 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
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Yulianawatia, T. A., dan Isworo, J. T. (2012). Perubahan kandungan beta karoten, total asam, dan sifat sensorik yoghurt labu kuning berdasarkan lama simpan dan pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1).
- Yunita, M., dan Rahmawati, R. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*, 4(2), 17-28.

