

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Yap, W. B., Kofli, N. T., & Ghazali, A. R. 2018. *Probiotic Potentials of Lactobacillus plantarum Isolated From Fermented Durian (Tempoyak), A Malaysian Traditional Condiment. Food Science & Nutrition*, 6(6), 1370–1377.
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. 2021. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengereng Kabinet Dalam Pembuatan MOCAF (modified cassava flour) Dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(2), 172–191.
- Aisyah, A., Kusdiyantini, E., & Suprihadi, A. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat Dari Pangan Fermentasi “Tempoyak.” *Jurnal Biologi*, 3(2), 3139.
- Anggraini, L., & Widawati, L. 2015. *Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak: Vol 1 (2)*.
- Adianto, M. D. W. 2022. *Sifat Kimia Abon Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Penambahan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi : Universitas Semarang.
- Ali, M. M., Hashim, N., Aziz, S. A., & Lasekan, O. 2020. *Exploring the Chemical Composition, Emerging Applications, Potential Uses, and Health Benefits of Durian: A Review*. In *Food Control* (Vol. 113). Elsevier Ltd.
- Apollo, A., Sonong, S., & Rastutu, R. 2023. Uji Performa Alat Pengereng Tray Dryer Untuk Komoditas Hasil Pertanian Yang Memanfaatkan Kalor Buangan Kondensor Mesin Pengkondisian Udara (Air Conditioning) Domestik. *Jurnal Teknik Mesin Sinergi*, 21(2), 255–265.
- Ardilla, Y. A., Anggreini, K. W., & Rahmani, T. P. D. 2022. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus Lactobacillus Pada Fermentasi Durian (*Durio zibethinus*). *Jurnal Berkala Ilmiah Biologi*, 13(2), 4252.
- Ariantika, C., Nurwanto, & Pramono, Y. B. 2017. *Characteristics of the Physical, Chemical and Hedonic Durian Fermentation (Tempoyak) Flour with Different Drying Temperatures. Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 39–44.
- Arifianti, K. K. Y. 2017. Peran Pendidikan Dan Pengetahuan Ilmu Kimia Dalam Mengembangkan Potensi Pengawetan (Tempoyak Atau Pakasam) Bahan Nabati Dan Hewani Lokal Daerah Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang*, 8, 1–7.
- Ashraf, M. A., Maah, M. J., & Yusoff, I. 2010. *Estimation of Antioxidant Phytochemicals In Four Different Varieties of Durian (Durio zibethinus murray) fruit. Middle East J Sci Res*, 6(5), 465–471.
- Astuti, A. F., & Wardani, A. K. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Kecap Ampas Tahu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).

- Ayuma, R. A. 2024. *Studi Suhu dan Waktu Pengeringan Menggunakan Food Dehydrator Terhadap Karakteristik Produk Kering Asam Kandis (Garcinia xanthochymus)*. Skripsi : Universitas Andalas.
- Charoenkiatkul, S., Thiyajai, P., & Judprasong, K. 2016. *Nutrients and Bioactive Compounds In Popular And Indigenous Durian (Durio zibethinus murr.)*. *Food Chemistry*, 193, 181–186.
- Emmawati, A., Salman, S., & Rachmawati, M. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Chip Yoghurt Durian (*Durio zibethinus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 86.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & 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.
- Fiter, J., Wiraguna, A. A. G. P., & Pangkahila, W. 2017. Pemberian Tempoyak Per Oral Dapat Menghambat Peningkatan Ekspresi Matriks Metaloproteinase-1 Pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Betina Dewasa Galur Wistar yang Dipajan Sinar UVB. *Jurnal Biomedik: JBM*, 9(2).
- Fransiska, Supratomo, & Faridah. 2017. Sebaran Suhu Buah Terung Belanda (*Chyphomandra betacea*) pada Berbagai Tingkat Kematangan Selama Proses Pendinginan (*Hydrocooling*). *Jurnal AgriTechno*, 10(2), 123–134.
- Fuad, E., Nugraha, A., & Khoiril, M. 2017. Penerapan Augmented Reality Sebagai Media Informasi Kadar Nutrisi Buah Durian Melalui Objek Kemasan Produk. *Jurnal Dinamika Informatika*, 6(2).
- Ginting, D., Ambarita, H., Napitupulu, F. H., & Husein Siregar, A. 2018. Analisa Saluran Pengering Berbentuk Silinder pada Mesin Pengering Pakan Ternak Sistem Pompa Kalor. *Jurnal Dinamis*, 6(2).
- Hapsari, M., Rizkiprilisa, W., & Sari, A. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *Agromix*, 12(2), 146–149.
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. 2018. Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125–128.
- Harvyandha, A. 2019. Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Real Time Menggunakan Raspberry Pi. *Journal of Telecommunication Network (Jurnal Jaringan Telekomunikasi)*, 9(4), 55–60.
- Huang, S. C., Yen, G.-C., Chang, L.-W., Yen, W.-J., & Duh, P.-D. 2003. *Identification of an Antioxidant, Ethyl Protocatechuate, In Peanut Seed Testa*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(8), 2380–2383.
- Ihsan, F., & Indriyani, N. 2019. Eksplorasi dan Karakterisasi Durian Unggul Lokasi Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. *Jurnal Pembangunan Nagari*, 4(2), 192–201.

- Ismanto, S. D., Rahmi, I. D., & Febrian, A. 2020. *The Influence of Drying Temperature on Chemical Components Of Herbal Tea Leaves (Spondiasdulcis soland)*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 583(1), 012030.
- Khalil, E. S., Manap, M. Y. A., Mustafa, S., Alhelli, A. M., & Shokryazdan, P. 2018. *Probiotic Properties of Exopolysaccharide-producing Lactobacillus Strains Isolated From Fempoyak*. *Molecules*, 23(2).
- Kurniati, D. 2019. Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 20–25.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie Pada Gula Semut Effect of Moisture Content On Cie Color Values in Granulated Palm Sugar. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213–221.
- Maharani, L., & Zuhro, F. 2017. Identifikasi Faktor Kimiawi Kulit Durian Sebagai Potensi Sumber Antikolesterol Alami. *Jurnal Bionature*, 18(1), 59–62.
- Majid, A., Kardiman, K., & Hanifi, R. 2022. Perancangan Alat Bantu untuk Optimalisasi Proses Produksi Sayap Cover Blower di CV. DEF. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(12), 25–32.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu Terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah Menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, 12(2), 43–49.
- Manik, A. M., Karo-Karo, T., & Lubis, L. M. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Lama Pengeringan Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) Terhadap Mutu Asam Potong. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertan*, 7(1), 1–10.
- Maryam, N., Prabowo, D. H., Prahara, G. C., & Junita, D. 2019. *Analisis Kandungan Gizi Produk Sambal Tempoyak Selama Penyimpanan*. *Seminar Nasional Gizi (78)*.
- Masithoh, R. E., dan Fauzi, R. 2014. Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Tomat Selama Penyimpanan Pada Berbagai Suhu dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 185-190
- Murlida, E., Wilfida, C. W., & Asmawati, A. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik dan Mikrobiologis Jrucek Drien (Durian Fermentasi Khas Aceh). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 103–108.
- Muzaifa, M., Moulana, R., Aisyah, Y., Sulaiman, I., & Rezeki, T. 2015. Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologis Asam Drien (Durian Fermentasi Dari Aceh) Pada Berbagai Metode Pembuatan. In *Agritech* 35(3).
- Natania, K. 2019. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(2), 17-26.

- Nizori, A., Novialisipita, H., Surhaini, S., & Lavlinesia, L. 2021. Peningkatan Kualitas Tempoyak Tradisional Jambi Melalui Fortifikasi Zat Pengental Dengan Berbagai Konsentrasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1196–1205.
- Novrini, S. 2017. Pengaruh Perbedaan Suhu Awal dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurhal Wahana Inovasi*, 6(1).
- Nurfiani, E., & Ratnawaty, F. 2018. Pengaruh Suhu Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimiadan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 95–105.
- Nurjadidah, Nazaruddin, & Cicilia, S. 2023. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Daun Jambu Biji Putih
- Pato, U., & Surono, I. S. 2013. *Bile and Acid Tolerance of Lactic Acid Bacteria Isolated From Tempoyak and Their Probiotic Potential*. In *Journal of Agricultural Technology* 9(7).
- Permatasari, I., Turnip, M., & Kurniatuhadi, R. 2022. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada tempoyak durian pekawai (*Durio kutejensis* (Hassk.) Becc.). *Agroprimatech*, 6(2), 7–16.
- Prabowo, U. S., & Saraswati, P. 2021. *Effect of Maltodextrin Concentration and Drying Temperature on the Characteristics of Watermelon (Citrullus vulgaris S.) Albedo Instant Drink Enriched With Telang Flower (Clitorea ternatea) Extract*. *Anjoro: International Journal of Agriculture and Business*, 2(2), 50–57.
- Pratiwi, N., Hanafiah, D. S., & Siregar, L. A. M. 2018. Identifikasi Karakter Morfologis Durian (*Durio Zibethinus* Murr) di Kecamatan Tigalingga dan Pegagan Hilir Kabupaten Dairi Sumatera Utara. *Jurnal Agroekoteknologi*, 33(2337–6597), 200–208.
- Priyati, A., Mahardhian Dwi Putra, G., Ajeng Setiawati, D., & Haji Abdullah, S. 2019. Introduksi Alat Pengering Tipe Rak Berputar Sebagai Upaya Mempercepat Proses Pengeringan Hasil Pertanian. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 3(1), 41–47.
- Purnamasari, I. 2019. Prototype Alat Pengering Tray Dryer Ditinjau dari Pengaruh Temperatur dan Waktu Terhadap Proses Pengeringan Mie Kering. *Kinetika*, 10(3), 25–28.
- Rahma, A., Purwati, E., & Juliyarsi, I. 2021. *Chemical Properties of Tempoyak From Lima Puluh Kota district of West Sumatera, Indonesia*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 694(1), 012069.
- Raihana, A. R. N., Marikkar, J. M. N., Amin, I., & Shuhaimi, M. 2015. *A Review on Food Values of Selected Tropical Fruits Seeds*. In *International Journal of Food Properties* (Vol. 18, Issue 11, pp. 2380–2392).

- Rauf, R. F., & Rivai, A. A. 2023. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9, 273–289.
- Reli, R., Warsiki, E., & Rahayuningsih, M. 2017. Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1).
- Riansyah, A., Supriadi, A., & 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.
- Risdianti, Devi. Murad. P. G. M. D. 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber officinale rosc*) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(2), 275–284.
- Rusmiati, R., Sari, S. G., & Amalia, K. R. 2021. Analisis Kandungan Proksimat Daging Buah dan Biji Tiga Varietas Durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang Berasal Dari Tempat Tumbuh yang Berdekatan. *BIOSCIENTIAE*, 18(1), 1–11.
- Rosadi, N. A., Novida, S., Syuhriatin, S., & Juniawan, A. 2023. Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat Dehydrator bagi Kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknologi (ITE) Unizar. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(3), 572.
- Sahupala, M., Une, S., & Limonu, M. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan. *Jambura Journal of Food Technology*, 1(2), 32–42.
- Saminathan, V., & Doraiswamy, R. 2020. *Phytochemical analysis, antioxidant and anticancer activities of durian (Durio zibethinus Murr.) fruit extract*. *J Res Pharm*, 24(6), 882–892.
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & 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.
- Saputra, S. A., Suroso, E., Sari Anungputri, P., & Murhadi. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 86–97.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas anna (*Malus domestica Borkh*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3).

- Sidabariba, N. W., Rohanah, A., & Daulay, B. S. 2017. Uji Variasi Suhu Pengeringan Biji Kakao Dengan Alat Pengering Tipe Kabinet Terhadap Mutu Bubuk Kakao. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5, 192–195.
- Soedarya, A. P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Durian*. Penerbit CV Pustaka Grafika Bandung.
- Sudaryati, Latifah, & Hemawan, D. E. 2013. *The Making Red Chili Powder Using Variation of Chili Type and Drying Method*. *Jurnal Teknolohi Pangan*, 5(2).
- Sumarno, D., Muryanto, T., & Sumindar, S. 2017. Hubungan Total Padatan Terlarut Dan Konduktivitas Perairan Di Danau Limboto, Provinsi Gorontalo. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya Dan Penangkapan*, 15(2), 109–113.
- Susanto, W. H., Bagus, D., & Setyohadi, R. 2011. *Pengaruh Varietas Apel (Malus sylvestris) dan Lama Fermentasi Oleh Khamir Saccharomyces cerevisiae Sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup*.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.8-9.
- Syahrin, N. A., Kuswandi, B., & Wulandari, L. 2020. Pengembangan Sensor Untuk Mendeteksi Kesegaran Buah Durian (*Durio zibethinus Murr.*) Kupas Berbasis Indikator Alami Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Pustaka Kesehatan*, 8(2), 72–78.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Uji, T. 2005. Keanekaragaman Jenis dan Sumber Plasma Nutfah Durio (*Durio spp.*) di Indonesia. *Buletin Plasma Nutfah*, 11(1).
- Utama, R. S., Fajri, P. Y., & Azel, F. 2024. *Application of Foam Mat Drying for the Production of Tempoyak Powder*. *agriTECH*, 44(2), 101-108.
- Widowati, T. W., Hamzah, B., Wijaya, A., & Pambayun, R. 2013. *Enumeration and Identification of Dominant Lactic Acid Bacteria in Indonesian "Tempoyak" During Low Temperature Fermentation*. Presented on The 13th Asean Food Conference, 1–10.
- Wulandari, R. A., Fatonah, F., Adiguna, R., Kurniawan, M. R., Aditiya, R. D., Angelina, N., Fajhira, S., & Nurhaliza, D. R. 2022. Tempoyak Sebagai Makanan Khas Jambi. *Prosiding Seminar Nasional Humaniora*, 2, 25–37.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak). In *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* (Vol. 12, Issue 2).
- Yulistiani, R., Rosida, & Nopriyanti, M. 2015. Evaluasi Proses Fermentasi Pada Kualitas Tempoyak (*Fermentation Process Evaluationo on Tempoyak Quality*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1).