

## DAFTAR PUSTAKA

- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In *Malang: AE Publishing*.  
file:///C:/Users/Asus/Downloads/Ebook-Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan.pdf
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In *Malang: AE Publishing*.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses PengeringanPangan.  
<https://www.researchgate.net/publication/353766378>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*.
- Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F., & Lalujan, L. E. (2017). Pendugaan daya simpan manisan tomat kering dengan metode ASLT (*accelerated shelf-life testing*) model arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 26–32.
- Fellows, P. (2000). *FOOD PROCESSING*.
- Haryati, Estiasih, T., Heppy, F., & Ahmadi, K. (2015). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(p), 156–165.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., & Pratama, R. I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), 48–55.

- Indrajati, S. B., Rosita, D., & Saputra, L. D. (2021). Budidaya Manggis. *Direktorat Buah Dan Florikultura*.
- Irawan, A., & Sari, Dessy Agustina. (2025). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap umur simpan dan kualitas bumbu cabai. *Agrointek*.
- Iswari, K. (2021). Pendugaan Umur Simpan Cabai Giling Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Hortikultura*.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. (2021). *Buku Lapang Budidaya Manggis*.
- Kim, H. J., et al. (2018). "Review on metal packaging: materials, forms, food applications, and sustainability." *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(1), 48-59.
- Kumar, N. et al. (2019). "Biodegradable Paper Kraft Pouches for Food Packaging." *International Journal of Food Packaging*, 10(2), 76-85.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food*.
- Lee, K., et al. (2025). "Study on the impact of reducing aluminium foil thickness on the barrier properties of retort pouches during shelf life." *Packaging Technology and Science*, 38(4), 333-341.
- Muchtar, H., & Anova, I. T. (2011). Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur Pada Gambir Hendry Muchtar, Kamsina dan Indah Three Anova. 36-43.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum annum L.*). 5(3).
- Nidyasari, R. R. S., Akmal, H., & Ariyanti, N. S. R. I. (2018). Karakterisasi morfologi dan anatomi tanaman manggis dan kerabatnya (*Garcinia spp.*) di Taman Buah Mekarsari. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 4(1), 12-20.

- Novia Santi, I., Supartha Utama, I. M., & Bintang Madrini, I. A. G. (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. <https://doi.org/10.29244/jhi.12.1.69-80>
- Obolskiy, D., Pischel, I., Siriwatanametanon, N., & Heinrich, M. (2009). *Garcinia mangostana* L.: A Phytochemical and Pharmacological Review. *Phytother. Res*, 23, 1047–1065. <https://doi.org/10.1002/ptr>
- Pelczar, J. M. j. (1993). *Microbiology* (Vol. 1).
- Pitt, J. I. (2009). *Fungi and Food Spoilage*.
- Pujianto, nur ryan, Haryati, S., & Putri, aldila sigitaning. (2018). Substitusi Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Sifat Fisik, dan Organoleptik Cookies Rajungan . *Jurnal Mahasiswa, Teknologi Pangan Dan Produk Pertanian*, 3.
- Putri, D. P., Yulianti, L. E., & Afifah, N. (2021). *Accelerated shelf life testing of mocatilla chip using critical moisture content approach and models of sorption Isotherms*. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1011(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1011/1/012023>
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Munawaroh, N. L. (2023). Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode *accelerated shelf life test* model kadar air kritis. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 246–259. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.3788>
- Raihan, S. A. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Menggunakan Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius*. *Skripsi*.
- Riyanti, M. N. I. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Produk Apel Kering Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)*

*Model Arrhenius.*

- Rizaldy, D., Hartati, R., Nadhifa, T., & Fidrianny, I. (2022). Chemical compounds and pharmacological activities of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.)-updated review. In *Biointerface Research in Applied Chemistry* (Vol. 12, Issue 2, pp. 2503–2516). AMG Transcend Association. <https://doi.org/10.33263/BRIAC122.25032516>
- Robertson, G. L. (2016). *Food Packaging: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press.
- Sampath, P. D., & Vijayaraghavan, K. (2007). Cardioprotective Effect of  $\alpha$ -Mangostin, a Xanthone Derivative from Mangosteen on Tissue Defense System Against Isoproterenol-Induced Myocardial Infarction in Rats. In *J Biochem Molecular Toxicology* (Vol. 21, Issue 6). Wiley Periodicals, Inc. [www.interscience.wiley.com](http://www.interscience.wiley.com)
- Sari, D. C. N. (2015). *Uji Aktivitas Antikolesterol Kombinasi Ekstrak Kering Perikarpium Manggis (Garcinia Mangostana Linn) Dan Umbi Bawang Putih (Allium Sativum Linn) Terhadap Mencit Yang Diinduksi Aloksan (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga)*. Universitas Airlangga.
- Shen, S., Wu, H., Li, T., Sun, H., Wang, Y., & Ning, J. (2023). Formation of aroma characteristics driven by volatile components during long-term storage of An tea. *Food Chemistry*.
- Sidel, J. L., & Stone, H. (2004). *Sensory Evaluation Practices*.
- Siregar, G. A., Ahmad, U., Nelwan, L. O., & Pertanian, F. T. (2025). *Pendugaan Umur Simpan Manisan Kering Jambu Biji dalam Kemasan Menggunakan Metode ASLT*. 13(1), 11–23. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v13i1.1145>
- Singh, R. et al. (2017). "Effect of Packaging Materials on Quality of Dried Foods." *Packaging Technology and Science*, 30(7), 397-405.

- Singh, P., & Sharma, S. (2019). "Plastic pouch technology advancements for food applications." *International Journal of Food Science & Technology*, 54(11), 3657-3672.
- Souza, V., et al. (2020). "Kraft paper-based packaging: Functional and environmental properties." *Journal of Cleaner Production*, 255, 120276.
- Syamsir, E. (2008). *Panduan Praktikum Pengolahan Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (*Volumetri dan Gravimetri*). Andreou, V., Thanou, I., Giannoglou, M., Giannakourou, maria c, & Katsaros, G. (2021). Dried Figs Quality Improvement and Process Energy Savings by Combinatory Application of Osmotic Pretreatment and Conventional Air Drying. *National Library of Medicine*.
- Tanari, Y. (2016). Uji Dan Identifikasi Sifat Fisik Dan Kimia Buah Manggis Di Desa Olumokunde Kecamatan Pamona Timur. *Jurnal AgroPet*, 13(1), 24–30.
- Widasari, A. (2019). Menurut Winarno (2007), warna merupakan atribut mutu yang paling cepat memengaruhi penilaian konsumen karena diamati pertama kali sebelum atribut sensori lainnya.
- Wijayanti, N., Nadiya, I., Novitasari, D., & Ayuningtyas, L. P. (2025). Pendugaan umur simpan kerupuk amplang ikan nila dengan berbagai jenis kemasan menggunakan metode pendekatan kadar air kritis. 19(4), 826–833. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i4.26553>
- Yue, S., Zhang, T., Wang, S., Han, D., Huang, S., Xiao, M., & Meng, Y. (2024). *Recent Progress of Biodegradable Polymer Package Materials : Nanotechnology Improving Both Oxygen and Water Vapor Barrier Performance*.
- Tewtrakul, S., Wattanapiromsakul, C., & Mahabusarakam, W. (2009). Effects of compounds from *Garcinia mangostana* on inflammatory mediators in RAW264.7 macrophage cells. *Journal of Ethnopharmacology*, 121(3), 379–382. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2008.11.007>

- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2012). *Plant Profile Garcinia mangostana L.* United State Departement of Agriculture. <https://plants.usda.gov/plant-profile/GAMA10>
- Yam, K. L., & Takhistov, P. T. (2019). *Packaging for Food Safety and Quality.* Elsevier.
- Zhang, X. et al. (2018). "Shelf Life Extension of Dried Fruits Using Aluminium Foil Packaging." *Journal of Food Science and Technology*, 55(4), 1503-1511.

