

DAFTAR PUSTAKA

- Abdila, Wini Prayogi. 2018. *Dehidrasi Osmosis dan Pengeringan pada Pengolahan Buah Nanas (Ananas comosus) Kering serta Perubahan Kualitas Fisik Produk selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Adi, Kusumawati Dika, Nur Her Riyaldi Parnanto, dan Dwi Ishartani. 2016. *Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (Trichosanthes anguina L.) sebagai Camilan Sehat dengan Pemanis Sorbitol*. Jurnal Teknosains Pangan. 5(2): 9-18.
- Aryandini, Laras. 2010. *Optimasi Waktu Perendaman dan Pemanasan Berulang Larutan Gula pada Pembuatan Manisan Semi Basah Pepaya (Carica papaya L.)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Asgar, A dan D. Musaddad. 2008. *Pengaruh Media, Suhu dan Lama Blansing sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering*. Jurnal Hortikultura. 18(1): 87-94.
- Ayustaningwarno, Fitriono. 2014. *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Balitbu Tropika. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Babu, A. K., G.Kumaresan, V. Antony A.R., and R. Velraj. 2018. *Review of Leaf Drying: Mechanism and Influencing Parameters, Drying Methods, Nutrient Preservation, and Mathematical Models*. Renewable and Sustainable Energy Review. 90(2): 536–556.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Produksi Alpukat Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat (Ton), 2010-2019*. <https://sumbar.bps.go.id/>. (diakses 28 November 2020 pukul 19.45 WIB).
- Dwinata, Angela Dian. 2013. *Dehidrasi Osmotik pada Irisan Buah Pepaya (Carica papaya L.) dengan Pelapisan Sodium Alginat pada Suhu Ruang*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fatah, M. A., dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Fitriyah, Jihan. 2015. *Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Kualitas Manisan Bawang Putih*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Semarang.

- Gabrielsen, M., Rahman, P.S.A., Othman S., Hashim O.H., and Cogdell, R. J. 2014. *Structures and Binding Specificity of Galactose- and Mannose-Binding Lectins from Champedak: Differences from Jackfruit Lectins*. Acta Crystallographica Section F: Structural Biology Communications. 7(6): 709-716.
- Goswami, C., Hossain, M. A. Kader, H. A., and Islam, R. 2011. *Assessment of Physicochemical Properties of Jackfruits' (Artocarpus heterophyllus Lam) Pulps*. Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology. 15(3): 26–31.
- Hasibuan, Rosdaneli. 2005. *Proses Pengeringan*. Medan: Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.
- Hermawan, Rofi. 2015. *Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula pada Proses Dehidrasi Osmosis Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Imaizumi, Teppei, Oshima, and Tatsuya. 2019. *Effects of Blanching Pretreatment on Drying Characteristics of Carrots with Different Shapes*. Journal Food and Processing and Preservation. 257(1): 19-25.
- Jadhav, M.S., H.G More, and C.A Nimbalkar. 2016. *Mass Transfer Modelling During Osmotic Dehydration of Anola (Emblicia Officinalis Gaertn.) Slices SV Chakaiya Prior to Air Drying*. International Journal of Applied and Pure Science and Agriculture. 41(1): 119-127.
- Kassem, A.S., A.Z. Shokr, A.R. El-Mahdy, A.M. Aboukarima, and E.Y. Hamed. 2011. *Comparison of Drying Characteristics of Thompson Seedless Grapes Using Combined Microwave Oven and Hot Air Drying*. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences. 10: 33–40.
- Kartika, Priska Nur dan Fithri Choirun Nisa. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L.): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kendall, P and L. Allen. 2002. *Quik Facts of Drying Vegetables*. USA: Colorado State University Cooperative Axtension.
- Khan, Moazzam Rafiq. 2012. *Osmotic Dehydration Technique for Fruits Preservation-A Review*. Faisalabad: National Institute of Food Science and Technology. University of Agriculture.
- Koeswardhani, M. 2006. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Terbuka.

- Kumulaningsih S., Harijono dan Amir Y. F. 2004. *Pencegahan Pencoklatan Ubi Jalar untuk Pembuatan Tepung: Kombinasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 11-19.
- Laksmi , R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460.
- Lech K., Anna M., Aneta W., Nowicka P., and Adam F.I. 2018. *The Influence of Physical Properties of Selected Plant Material on the Process of Osmotic Dehydration*. *Food Science and Technology*. 91(1): 588 – 594.
- Leksikowati, Santi Sovia. 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Lombard, G.E., Oliveira J.C., P. Fito, and A. Andres. 2008. *Osmotic dehydration of Pineapple for Further Drying*. *Journal of Food Engineering*. 84(2): 277-284.
- Magdalena, Astri, Sri Waluyo dan Cicih Sugianti. 2014. *Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Waluh (Cucurbita moschata)*. Bandar Lampung: Jurnal Rakayasa Pangan dan Pertanian Universitas Lampung. 2(4): 1-8.
- Magfiroh, Nafisatul. 2018. *Dehidrasi Osmosis dan Pengeringan pada Pengolahan Buah Kelapa (Cocos nucifera L.) Kering dengan Variasi Konsentrasi Larutan Gula serta Analisis Perubahan Kualitas Fisik Produk selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Mulyani, Sri. 2016. *Mata Kuliah Pengendalian Mutu*. Bali: Fakultas Pertanian. Universitas Udayana.
- Mujumdar, Arun S. 2006. *Handbook of Industrial Drying, Third Edition*. New York: Taylor & Francis Group. LLC.
- Nishanthi, M. B. Shyama. 2006. *Osmotic Dehydration Of Pineapple*. [Thesis]. Sri Lanka: Masters of Food Science and Technology. University of Jayawardanapura.
- Octyaningrum, Ayu. 2015. *Karakteristik Pengeringan Rimpang Jahe (Zingiber officinale Roxb) menggunakan Pengeringan Oven dengan Pra Proses Perendaman Osmotik*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Pertiwi, D. 2017. *Kajian Variasi Suhu dan Waktu Pemplansiran terhadap Mutu Tepung Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Purwoko, Octaviani Devi. 2009. *Pengaruh Ketebalan dan Konsentrasi Larutan Gula selama Proses Dehidrasi Osmosis terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Jambu Biji* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rum, Ramadhani Reski, Supratomo dan Mursalim. 2019. *Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*)*. Jurnal Ageitechno. 12(1): 56-65.
- Sari, Nawang Ayu. 2017. *Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria dengan menggunakan Tingkat Kematangan Buah yang Berbeda* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Shabrina, Z.U., and Susanto, W.H. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Vaerietas Anna (*Malus domestica* B.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(3): 60–71.
- Rastini, Endah Kusuma, Faidliyah Nilna Minah, Auwallina Puspita dan Regina Berliana. 2017. *Pemanfaatan Sumber Omega - 9 dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* M.) dalam Pembuatan Keripik Simulasi*. Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi Industri 2017. Malang: Institut Teknologi Nasional Malang.
- Rozana. 2016. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. 4(1): 59-66.
- Sadwiyanti, Lukitariati, Djoko Sudarso, dan Tri Budiyaniti. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Saputra, Andyka, Mursalim, dan Supratomo. 2018. *Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Pisang Kepok Mengkal (*Musa paradisiaca Typica*)*. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(2): 98-112.
- Sepriani, Hilma. 2020. *Pengaruh Suhu dan Waktu Blanching terhadap Mutu Tepung Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma zdoria Rosc*)*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Buah Kering*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sulistyawati, Ita., Matthijs Dekkera, Vincenzo Foglianoa, and Ruud Verkerka. 2018. *Osmotic Dehydration of Manggo: Effect of Vacuum Impregnation, High Pressure, Pectin Methylesterase and Ripeness on Quality*. Journal Food Science and Technology. 98(1): 179–186.

- Sutar, N., and P. P. Sutur. 2013. *Developments in Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetable-A Review*. Trends in Post Harvest Technology. 1(1): 20-36.
- Tantalu, Lorine, Sri Handayani, Rozana dan Ferianus Wunga. 2020. *Efek Variasi Suhu dan Waktu Blanching pada Manisan Nangka Kering (Artocarpus herephyllus)*. Jurnal Teknologi Pangan. 11(1): 27-33.
- Tantono, Erwin., Raswen Effendi, dan Farida Hanum Hamzah. 2017. *Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (Persea Americana Mill.)*. Jurnal Faperta. 4(2): 1-15.
- Tendean, Finarsih. 2016. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Tomat (Lycopersicum esculentum)*. Manado: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Samratulangi.
- Tim Dosen Pengampu TPPHP. 2013. *Pengolahan Termal 1 Blansing Pasteurisasi dan Sterisasi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, R. A. I. Y., Susanto, W. H., dan Wijayanti, N. 2018. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur (Artocarpus heterophyllus) dan Proporsi Gula terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Lempok Nangka Bubur*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(4): 20- 30.
- Wirawan, Sang Kompiang dan Natalia Anasta. 2013. *Analisis Permeasi Air pada Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica papaya)*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Yunita, Mulya dan Rahmawati. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica candamarcensis)*. Jurnal Konversi. 4(2): 17-28.
- Zahoor, Insha and Khan. 2017. *Mass Transfer Kinetics of Osmotic Dehydration of Pineapple*. Journal Of Processing and Tecnology. 8(2): 2-5.
- Zulharmita, Reni Afrina dan Rina Wahyuni. 2013. *Ekstraksi Asam Lemak dari Daging Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal Farmasi Higea. 5(1): 91-98.