

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (1995) Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2005).Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2010).Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2020).Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2021).Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2024).Tanaman Buah-Buahan. Diakses pada 17 Juni 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (2005). Standar Nasional Indonesia Buah Kering. SNI 0718-83 2005
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia Buah Pepaya. SNI 4230:2009
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (1996). Standar Nasional Indonesia Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu. SNI 19-8402-1996
- [ISO]. International Organization for Standatization. (1994). *Quality management and quality assurance*. ISO 8402:1994
- [TKPI]. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2020).
- Afiqah, N., Hartanti, L., & Rahayuni, T. (2024). Kajian Lama Penyimpanan Asam Pedas Ikan Lele Menggunakan *Standing Pouch* Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(1), 77-84.
- Aimanah, U., & Vandalisna. (2019). *Teknologi Penanganan Dan Pengolahan Hasil Pertanian*. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Andriyani D, Fuadi F, Puteh A, Nailufar F, Sani TS, Fadillah R, Anwar K. 2022. Penyuluhan dan pelatihan pengelolaan pisang sale kering di desa blangpanyang kecamatan muara satu. *Jurnal Pengabdian Kreativitas* 1(1): 5-10.
- Aras, L., Supratomo, S., & Salengke, S. (2019). Pengaruh Suhu Dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica papaya L.). *Jurnal Agritechno*, 110-120.
- Arumaningrum, D., Susilo, B., & Argo, B. D. (2015). Pengaruh proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1), 100-105.
- Asiah, N., dkk. (2020). *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Sleman: Deepublish.
- Azzahrah, F., & Susilawaty, A. (2014). Efektivitas pembubuhan kaporit dalam menurunkan kadar zat besi (Fe) pada air sumur gali tahun 2013. *Jurnal Kesehatan*, 7(1).
- Azima, F., Putera, P., Zulfani, R., & Hernando, R. (2018). Rancang Bangun Mesin Pengiris Buah Pinang Muda Tipe Horizontal. *Jurnal Agroteknika*, 1(2), 63-76.

- Beta, S., & Astuti, S. (2019). Modul timbangan benda digital dilengkapi led rgb dan dfplayer mini. *Orbith: Majalah Ilmiah Pengembangan Rekayasa dan Sosial*, 15(1), 10-15.
- Deliana, Y., Fatimah, S., Wulandari, E., & Suryadi, E. (2020). Peningkatan Kualitas Produk Mangga Kering Dengan Teknik Dehidrasi Osmosis Di Kabupaten Indramayu. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. Vol. 9, No. 1, 55-58.
- Djarkasi, G. S., Sumual, M. F., & Lالujan, L. E. (2018). Penerapan teknologi pengolahan manisan buah pada kelompok ibu-ibu WKRI di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 5(2), 75-80.
- Estiasih, T., Waziroh, E. & Fibrianto, K., 2022. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Faisal, M., & Samsia, N. (2023). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Manisan Kering Buah Pepaya. In *Proceeding of Student Conference* (Vol. 1, No. 3, pp. 133-143).
- Fathurahmi, S. (2020). Kehilangan Air dan Penambahan Padatan yang Terjadi Selama Proses Dehidrasi Osmotik Buah Naga. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 15-20.
- Fattin N, Rahayuni T, Maherawati M. 2022. Daya simpan buah pepaya potong dengan blanching menggunakan asam askorbat dan natrium benzoat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 13(1): 67-75
- Givari, T. A., Hawa, L. C., & Putranto, A. W. (2022). Teknik Dehidrasi Osmosis Pada Pembuatan Manisan Kulit Jeruk. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 19-32.
- Gusmalawati, D., & Mayasari, E. (2017). Karakteristik fisikokimiawi sari buah tapus (*Curculigo latifolia* Dryand) dengan metode ekstraksi osmosis. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 3(2).
- Herawati, D., & Yuntarso, A. (2017). Penentuan dosis kaporit sebagai desinfektan dalam menyisihkan konsentrasi ammonium pada air kolam renang. *Jurnal SainHealth*, 1(2), 66-74.
- Histifarina, D., & Agriawati, D. P. (2012). Pengkajian Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Mangga Kering Di Kabupaten Indramayu. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 15(1), 126269.
- Ifmalinda, I., Harjuniati, W., & Andasuryani, A. (2023). Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Mutu Tepung Batang Tanaman Buah Naga (*Hylocereus* sp.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 135-142.
- Jannah, S. R., & Wijayanti, W. (2023). Pengaruh Metode Pengupasan Terhadap Sifat Fisik Sayuran. *Jurnal BETAHPA*, 2(2 Desember), 16-20.
- Kartika, Z. (2022). *Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator Dan Tray Dryer*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Khotimah, K., Lisnawati, A., & Ardan, M. (2020). Studi pengolahan manisan kering buah Nipah (*Nypa Fruticans*). *Buletin Loupe*, 16(1), 35-45.
- Kubela, L., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia Inermis*, Roxb). *Jurnal sains dan Teknologi Pangan*, 8(1), 5791-5801.
- Kurnia, R. (2018). *Fakta Seputar Pepaya*. Bhuana Ilmu Populer.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

- Lastari, A. N., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2016). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2).
- Lubis, H., Fitriyani, A., & Prayitno, M. H. (2023). Sistem Informasi Persediaan Barang Jadi Menggunakan Metode *First In First Out* (Fifo) Pada Pt Rubberman Indonesia. *JSI (Jurnal sistem Informasi) Universitas Suryadarma*, 10(2), 1-10.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan mutu dan keamanan pangan*. Manado: UNSRAT PRESS.
- Naim N. (2022). Penyuluhan dampak klorin terhadap kesehatan dan cara pemeriksaannya di wilayah puskesmas minasa upa kelurahan minasa upa kota makassar. *Media Implementasi Riset Kesehatan* 3(1): 27-31.
- Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas tahu. *Jurnal bioproses komoditas tropis*, 2(2), 100-106.
- Nurainy, F. (2018). *Pengetahuan bahan nabati I: Sayuran, Buah-buahan, Kacang-kacangan, Sereal dan Umbi-umbian*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Norawati, S., & Zulher, Z. (2019). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis dengan Metode Statistical Process Control (SPC) pada Kampar Bakery Bangkinang. *Jurnal Menara Ekonomi: Penelitian dan Kajian Ilmiah Bidang Ekonomi*, 5(2).
- Ongga A, Kembaren A, Tarigan AR, Tarigan RAB, Wisely W. (2023). Rancangan eksperimen dengan metode anava dalam penilaian pengaruh penambahan air, gula, dan waktu perendaman terhadap hasil akhir osmosis pada kentang. *Energy and Engineering* 6(1): 555-561.
- Petikirige, J., Karim, A., & Millar, G. (2022). Effect of drying techniques on quality and sensory properties of tropical fruits. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(11), 6963-6979.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Bahan Ajar Pengawasan Mutu Pangan*. Syria Studies. Kementrian Kesehatan RI.
- Radojčin, M., Pavkov, I., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Wiktor, A., Stamenković, Z., Kešelj, K., & Gere, A. (2021). Effect of selected drying methods and emerging drying intensification technologies on the quality of dried fruit: A review. *Processes*, 9(1), 132.
- Rahayu, M. A., & Hudi, L. (2021). The Effect of Blanching Time and Sodium Metabisulfite Concentration on The Characteristics of Banana Flour (*Musa paradisiaca*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(02), 16-24.
- Sabahannur, S., Netty, N., Ralle, A., & Ikhsan, M. (2023). Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 143-152.
- Sahrudin, S., Putra, D. R., Oktoricoento, J. S., Mujirudin, M., & Ramza, H. (2018). Mesin Pengupas Bawang Mudah–Alih (Portable Onion Peeler Machine). *In Prosiding Seminar Nasional Teknoka*, 2(8), 19-25
- 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.
- Sayago-Ayerdi, S., García-Martínez, D. L., Ramírez-Castillo, A. C., Ramírez-Concepción, H. R., & Viuda-Martos, M. (2021). Tropical fruits and their co-

- products as bioactive compounds and their health effects: A review. *Foods*, 10(8), 1952.
- Sjarif, S. R., Nuryadi, A. M., Sulistiorini, J., & Sukron, A. (2021). Penambahan Glukosa dan Pengaruh Derajat Brix untuk Menghambat Proses Kristalisasi pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 27-36.
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian UPR*, 3(1), 17-23.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., & Wunga, F. (2020). Efek variasi suhu dan waktu blanching pada kualitas manisan nangka kering (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 27-33.
- Wati, H., Jaya, J. D., & Lestari, E. (2016). Optimasi manisan buah pepaya kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1).
- Wulandari, E., Arifin, H. R., Utama, G. L., & Panjaitan, V. G. (2020). Pendugaan Umur Simpan Buah Mangga Cengkir Kering Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 175-184.
- Xiao, H. W., Pan, Z., Deng, L. Z., El-Mashad, H. M., Yang, X. H., Mujumdar, A. S., Gao, Z.J., & Zhang, Q. (2017). Recent developments and trends in thermal blanching—A comprehensive review. *Information processing in agriculture*, 4(2), 101-127.
- Yuliati, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L.N., Rosnah, Lusiana, S.A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.