

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T.-R., & Andarwulan, N. (2010). Hubungan antara waktu fermentasi grits jagung dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(1), 18–24.
- Ajala, A. S., Ajagbe, O. A., Abioye, A. O., & Bolarinwa, I. F. (2018). Investigating the effect of drying factors on the quality assessment of plantain flour and wheat- plantain bread. *International Food Research Journal*, 25(4), 1566–1573.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring(Curcuma Heyneana Valeton & Van Zijp)Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Arivalagan, M., Karunakaran, G., Roy, T. K., Dinsha, M., Sindhu, B. C., Shilpashree, V. M., Satisha, G. C., & Shivashankara, K. S. (2021). Biochemical And Nutritional Characterization Of Dragon Fruit (Hylocereus species). *Food Chemistry*, 353(October 2020), 129426.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3751-2006 - Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: BSN
- Badan Pusat Statistik. 2020. "Jumlah Tanaman Menghasilkan, Rata-rata Produksi dan Total Produksi Buah-buahan Menurut Jenis Buah di Kabupaten Jember, 2020". <https://jemberkab.bps.go.id/> (Diakses Maret 22, 2022).
- Banakar, A., & Karimi Akandi, S. R. (2012). A comparison of mathematical and artificial neural network modeling for rosa petals using hot air drying method. *International Journal of Computational Intelligence and Applications*, 11(2). <https://doi.org/10.1142/S1469026812500149>
- Chrisnasari, Ruth et al. 2019. "The Proximate and Phytochemical Properties of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus) Stem Flour and Its Potential Application As Food Products." *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science* 42(3): 903–20.
- Chung, King Thom et al. 1998. "Tannins and Human Health: A Review." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 38(6): 421–64.
- Costa, L., Vicente, A. R., Civello, P. M., Chaves, A. R., & Martínez, G. A. (2006). UV-C treatment delays postharvest senescence in broccoli florets. *Postharvest Biology and Technology*, 39(2), 204–210. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2005.10.012>

- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2015). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 1(1), 11–16. [https://ppnp.e-journal.id/lutjanus\\_PPNP](https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP)
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Silfia, S. (2014). Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampiun Instan Menggunakan Pengering Vakum. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 105. <https://doi.org/10.24960/jli.v4i2.635.105-114>
- Elvira Syamsir, Nur Wulandari, Dede R Adawijah. (2019). Psikometrika Dan Pengeringan. In N. W. Elvira Syamsir, & P. Hariyadi (Ed.), *Landasan Teknik Pangan* (p. 522). Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Farida, S., Ishartani, D., & Affandi, R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Hanifa, F. 2018. Aktivitas Antioksidan Gel Ekstrak Batang Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Metode DPPH. Skripsi. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan.
- Hariyadi, Tri. 2018. “Pengaruh Suhu Operasi Terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer.” *Jurnal Rekayasa Proses* 12(2): 46.
- Haruna, S.A. et al. 2019. “The Effect of Drying Temperature on Functional / Baking Properties of Flour Produced from Fresh Orange-Fleshed Sweet Potato Tubers ( OFSPT ) American Journal of Engineering Research ( AJER ).” *American Journal of Engineering Research AJER*.8(3)(3): 215–20.
- Iqballiyah, F. 2021. “Uji Kinerja Lemari Pengering Tipe Rak Untuk Pengeringan Jamur Tiram Dengan Memanfaatkan Energi Panas Lampu Pijar.” Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Kres Dahana, S. W. (2009). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kristanto, D. (2008). *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Surabaya : Penebar Swadaya
- Kristanto, D. (2014). *Buah Naga : Pembudidayaan Di Pot Dan Di Kebun*. Surabaya: Penebar Swadaya.

- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Martunis. 2012. “Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola Effect of Drying Temperature and Time To Quantity and Quality of Potato Starch Variety of Granola.” *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* (4): 26–30.
- Mawarni, R. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Grinding By Ball Mill With Chemical Purification on Reducing Oxalate in Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 571–581.
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica* L) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida* L). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 2(2), 54–59. <https://doi.org/10.24246/juses.v2i2p54-59>
- Nijveldt, Robert J et al. 2012. “Flavonoids a Review of Probable Mechanisms of Action.” *Am J Clin Nutr* 74(4): 418–25
- Pakaya, D. (2014). Peranan Vitamin C Pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 1(2), 45–54. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/MedikaTadulako/article/view/7932/6271>
- Patin, E. W., Zaini, M. A., & Sulastri, Y. (2018). PENGARUH VARIASI SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA TEH DAUN SAMBILOTO (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251–258. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.72>
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2), 121-130.

- Rohmah, Miftakhur. 2012. "Characterization of Physico-Chemical Properties of Kapas Banana (*Musa Comiculata*) Flour and Starch." *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman* 8(1): 20–24.
- Soedjatmiko, H., Chrisnasari, R., & Hardjo, P. H. (2019). The effect of fermentation process on physical and chemical characteristics of pitaya (*Hylocereus polyrhizus* [F.A.C. Weber] Britton & Rose) stem flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 293(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/293/1/012020>
- Souripet, Agustina. 2015. "Komposisi, Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 25–32.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprpto, Y. P. 2020. Sifat Enjiniring Tepung Rebung (*Dendrocalamus asper*) Hasil Pengeringan Microwave. Skripsi. Jember: Jurusan Teknik Pertanian
- Surahman, L. N. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*). Skripsi. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan.
- Tahiru, D. D., Poekoel, V. C., Kambey, F. D., Robot, R. F., Elektro, T., Sam, U., Manado, R., & Manado, J. K. B. (2019). Karakteristik Performansi Suhu Ruangan Pengering Hibrida Pada Proses Pengeringan Bawang Merah. *Jurnal Teknik Elektro Dan Komputer*, 8(2), 43–50.
- Tsai, Yu et al. 2019. "Evaluation of the Antioxidant and Wound-Healing Properties of Extracts from Different Parts of *Hylocereus Polyrhizus*." *Agronomy* 9(1): 1–11.
- Valous, N. A., Gavrielidou, M. A., Karapantsios, T. D., & Kostoglou, M. (2002). Performance of a double drum dryer for producing pregelatinized maize starches. *Journal of Food Engineering*, 51(3), 171–183. [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(01\)00041-3](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(01)00041-3)
- Widyasanti, A., Subyeki, M., Sudaryanto, & Asgar, A. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*) dengan Metode Oven Konveksi. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 8. <https://doi.org/10.32585/ags.v3i1.552>
- Wientarsih, I., Prasetyo, B. F., Kurniawan, A., & Hanifah, F. (2020). Study on Antioxidant Activity Bisbul Pulp and Red Dragon Fruit Stem By Using 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazin Method. *Jurnal Veteriner* 21(4): 596–603.
- Winarno, F. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Witdarko, Y., Bintoro, N., Suratmo, B., & Rahardjo, B. (2015). Modelling on Mechanical Cassava Flour Drying Process by Using Pneumatic Dryer: Correlation of Fineness Modulus and Drying Process Variable. *Agritech*, 35(4), 481–487.