

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. *Benjamin Franklin station*.
- Buntaran, B. O. (2009). Effect of Sugar Solution Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Nusantara Bioscience, Vol 2(2)*, 55-61.
- Didi Syamsunarto., Y. (2018). Studi Eksperimental Pengaruh Variasi Mekanis Empat Batang Pada Mesin Pengayakan Terhadap Kapasitas Produksi Ayakan. *Jom Fakultas Teknik, Vol (5)*.
- Dwiki Satya Pambudi, I. S. (2019). Analisis Kekuatan Gesek Dan Kekerasan Pada Komposit Dengan Variasi Serbuk Kerang Sebagai Bahan Pembuatan Sliding Pad. *Mechanical and Electrical Engineering, Vol 1 (2)*, 16-25.
- Emmanuela Maria Widyanti , E. Z. (2019, November). Penentuan Tekanan Dan Waktu Optimum Dalam Pembuatan Serbuk Telur Menggunakan Oven Vakum . *Jurnal Fluida, Vol.12*, 50-57.
- Erningtyas E.N, B. D. (2018). Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik Permen jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). *Jurnal teknologi Pangan, Vol 2(1)*, 64-69.
- Evi Ari Parfiyanti, R. B. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit. *Biologi, Vol (5) No.1*, 82-92.
- Faithfull, N. (2002). Methods in Agricultural Chemical Analysis : A Practical Handbook. *cabi.india*.
- Farintya Bimas A.T, H. D. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Dengan Food Dehydrator Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. *Universitas Semarang*, 1-6.
- Febrianti , A. N. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap sifat fisik dan kimia tepung kulit jeruk siam madu. *Sistem Informasi Polije Repository Asset (SIPORA)*, 16-20.
- Fitriana, Y. F. (2020). Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Manggunakan Metode Titrasi Iodometr. *Sains dan Teknologi, Vol 17(1)*.
- Fitriyana, R. (2017). Perbandingan Kadar Vitamin C pada Jeruk Nipis (*Citrus x Aurantiifolia*) dan Jeruk Lemon (*Citrus x Limon*) yang Dijual di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes. *Publicitas, Vol 2(2)*.

- Fransiska., W. D. (2023). Karakteristik Manisan Kering Kulit Jeruk Dengan Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*L.). *Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, Vol 7(1), 37-38.
- Haslina Novizar. (2021). Different Drying Duration of Corncobs Powders and Its Effects on Physical, Nutritional and Phytochemical. *International Jurnal On Advance Science Engineering Information Technology*., Vol 11(3).
- Ibrahim, A. R. (2020). Analisis Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Pisang “Mulu Bebe” (*Musa acuminata*) dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal ilmu-ilmu Pertanian*, Vol 18(1), 54-56.
- Joardder, M.,U.,H, A. R. (2015). Porosity: Establishing the Relationship between Drying Parameters and Dried Food Quality. . 14-23.
- Kemalawaty.M, A. A. (2019). Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak asam Jawa. *Peternakan Sriwijaya*, Vol 8(1), 19.
- Kesowo, H. M. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap kandungan Vitamin C Buah cabai Keriting Lado F1 (*Capasium Annuum L*). *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* , 245-256.
- Lili Suryani, M. I. (2016). Pengaruh Konsentrasi natrium Metbisulfit dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C dan Organoleptik Sale Pisang. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* , Vol 2 (1), 2443-3446.
- Lisa Maya, M. L. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus Osetreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropsi dan Biosistem*, Vol 3 No.3, 270-279.
- Manalu, L. d. (2018). Kondisi Proses Pengeringan Untuk Menghasilkan Simplisia Temuputih Standar. *Jurnal Standarisasi*, Vol 18(1), 63-70.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Casicum Annum L*). *Keteknikan Pertania Tropis dan Biosistem* , Vol.5 No.3, 245-256.
- Nurfani E, K. R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Pendidikan Teknologi Pertanian* , 4, 95-105.
- Nurlaela, R.S, A. I. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam Dengan Cascara Arabika Dan Waktu Penyeduhan Terhadap karakteristik Fisikokimia teh Celup . *Jurnal Agroindustri* , Vol. 7(2).

- Nusa, M. (2020). Karakteristik Teh Hijau Daun Gaharu Hasil Pengeringan Vakum. *Agritech : Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol 3(2), 73-79.
- Onwude, D. I. (2016). Modeling the thin-layer drying offruits and vegetables. *Food Science and Food Safety*, Vol 15(3), 599-618.
- Purnamasari, W. (2017). Jenis-Jenis Sel Sekretori pada Tumbuhan Jeruk Keprok Siam (*Citrus nobilis*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, 83-88.
- Qurrotu A.L, Dora Dayu R.T, A. R. (2022). Penetapan Vitamin C Dalam Jeruk Keprok Segar Dan Jus Secara Iodometri. *Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology*, Vol (4), 297-301.
- Rahmadewi, R, S. F. (2019). Pendeteksian Kematangan Buah Jeruk dengan Fitur Citra Kulit Buah Menggunakan Transformasi Ruang warna HSV. Vol 5(1.1), 166-171.
- Ramadhansyah , R. (2021). Peninjauan Penggunaan Mesin Ayakan Tepung Untuk Usaha Kecil Dan Menengah (UKM). *Ilmiah-Mahasiswa Teknik*, Vol 1(4), 1-11.
- Rehulina M.B.S., L. L. (2017). Pengaruh Lama pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit jeruk (*Citrus reticulata*). *Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulagi Manado*, 1-10.
- Reski Febyanti Rauf, A. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Food Dehydrator Terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol 9 (2), 273-289.
- Sankalpa K.B, Ramachandra C.T, Dinesha B.L, Uday K. (2017). Effect of different drying and grinding methods on biochemical properties of sweet orange peel powder. *Agricultural Research Communication Center*, Vol 36(3), 260-263.
- Saputra, M. N., Utama, I. M. S., & Yulianti,. (2019). Efektifitas emulsi lilin lebah sebagai bahan pelapis buah jeruk siam (*Citrus nobilis* Lour var. *microcarpa*) terhadap mutu selama penyimpanan. *Biosistem Dan Teknik Pertanian*, Vol 7(2).
- Singh B, Singh JP, K. S. (2020). Phenolic Composition, Antioxidant Potential and Health Benefits of Citrus Peel. *Journal Food Research International* , 132.
- SNI 01-4320-1996. (1996). *Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standardisasi Nasional.

- Suryanto A.S, E. S. (2023). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengerinan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Tepung Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum*). *Agroindustri Berkelanjutan, Vol 2 (1)*, 86-96.
- Susanto, Z. (2019). Kelayakan Masker Kulit Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) dan Daun Kelor untuk Mengurangi Wajah Berjerawat. *unnes library*, 39-40.
- Tahir, M. (2018). Analisis Kadar Likopen dan Vitamin C Buah Jeruk Pamelon (*Citrus Maxima* Burm Merr) Varietas daging Merah dan Putih Asal Sulawesi Selatan. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences, Vol 2(1)*.
- Tressler, D. (1971). Fruit and Vegetables Juice Processing Technology. *Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co.,Inc.*
- Yasir, M. M. (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 8(2)*, 53-57.
- Yustinah, Y. (2016). Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Sabun. *Jurnal Konversi*, 25-30.