

DAFTAR PUSTAKA

- Alasalvar, C., Chang, S. K., Kris-Etherton, P. M., Sullivan, V. K., Petersen, K. S., Guasch-Ferré, M., & Jenkins, D. J. A. (2023). Dried Fruits: Bioactives, Effects on Gut Microbiota, and Possible Health Benefits—An Update. In *Nutrients* (Vol. 15, Issue 7). MDPI.
- Aliya, N. N., Budi Riyanta, A., Muldiyana, T., Harapan, P., & Tegal, B. (2024). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Dan Daging Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dan Penentuan Parameter Non Spesifik* (Vol. 6, Issue 1).
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*, 12(2), 149–157.
- Asra, R., Desni Yetti, R., Misfadhila, S., Audina, S., & Agustina, A. (2019). Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kering Kulit dan Daging Buah Naga (*Hylocereus lemairei* (Hook) Britton & Rose). In *Jurnal Farmasi Higea* (Vol. 11, Issue 1).
- Asri, N. K. T., Devi, M., & Soekopitojo, S. (2021). Effect of drying on antioxidant capacity, sugar content, water content, physical and organoleptic properties of dried candied Dewandaru fruit (*Eugeia uniflora* L.). *Journal of Physics: Conference Series*, 1882(1).
- Della Satifa, A., Haryani, S., & Nilda, C. (2022). Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka (*Study of Banana, Sweet Potato and Jackfruit Drying*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3).
- Deliana, Y., Fatimah, S., Wulandari, E., & Suryadi, D. E. (2020). Peningkatan Kualitas Produk Mangga Kering Dengan Teknik Dehidrasi Osmosis di Kabupaten Indramayu. In *Maret* (Vol. 9, Issue 1).
- Djamila, S., Iswahyono, I., Wibisono, Y., Hermanuadi, D., Supriyono, S. Bahariawan, A., Faizin, M. A., & Sakdiya, S. A. (2024). *Performance of a drying machine utilizing an air dehumidification process for marungga leaves and identification of marungga flour*. *TEFA 2024*, 1(3).
- Farmasi Galenika; Nuari, J., Anam, S., & Khumaidi, S. (2017). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C.Weber) Briton & Rose). *Galenika Journal of Pharmacy*, 2(2), 118–125. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2017.v3.i2.8771>
- Hawa, L. C., Agatha, I. R., & Lutfi, M. (2019). Perubahan Struktur Mikro dan Warna Irisan Stroberi Kering dengan Pre-treatment Dehidrasi Osmosis dan Pelapisan Sodium Alginat. *Jurnal Teknotan*, 13(2), 61.

- Hermanuadi, D., Iswahyono, I., Kurniawati, E., Djamila, S., & Bahariawan, A. (2024). Drying Kinetics of Banana Chips: A Modeling Approach. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(4), 1090.
- Lestari, M., Lasepa, W., & Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, F. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Buah Nanas. (Vol.4, No. 3). <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index>
- 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.
- Puspawati, G. A. K. D., Ina, P. T., & Ekawati, G. A. (2023). Potensi Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kering dengan Pre-Treatment. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 16(02), 148.
- Puspitasari, S. A., & Indradewa, D. (2023). Metode Standardisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*). *Vegetalika*, 12(3), 272. <https://doi.org/10.22146/veg.75631>
- Rachma, Y. A., Darmanti, S., Luhur, J. P., Dhuwur, B., & 50233, S. (2023). *Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume 8 Nomor 1 Februari 2023 Total Asam, Total Padatan Terlarut, dan Rasio Gula-Asam Buah Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) pada Kondisi Penyimpanan yang Berbeda Total Acid, Total Soluble Solid, and Sugar-Acid Ratio of Banana var.Raja (Musa paradisiaca L.) at Different Storage Conditions.*
- Rauf, R. F., & Andi Alamsyah, R. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Food dehydrator terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 273–289.
- Rizkiana, N. D., Suciati, F., & Ridwan Baharta, D. (2024). Perbedaan Suhu Dehidrator Terhadap Rendemen, Warna, Kadar Air Dan Organoleptik Pada Pembuatan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 6(2), 2024.
- Rosadi, N. A., Novida, S., Syuhriatin, S., & Juniawan, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Keripik Melon Menggunakan Alat Dehydrator bagi Kelompok UMKM Inkubator Bisnis Teknologi (ITe) Unizar. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(3), 572. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i3.7837>
- Thenu, S., Tetelepta, G., & Ega, L. (2023). Analisis Kandungan Total Padatan Terlarut dan Sensori Sari Buah Lemon Cina (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 496–500.
- Setiawan, A. P., Wardhana, D. I., & Indrian, O. V. (2024). Optimization Of Temperature And Drying Time Of Dragon Fruit Peel Powder Using Response Surface Methodology. *Agroindustrial Technology Journal*, 8(2), 123–132. <https://doi.org/10.21111/atj.v8i2.12835>

- Shodikin, M. B., Susiana, E., Riska, E., Institut, K., Lombok, T., Daya, L., Aikmel, K., Timur, K. L., Tenggara, N., & 83661, B. (2024). Prosiding Saintek Analisis Kinerja Food Dehydrator Dalam Mengurangi Kadar Air Pada Daun Salam. *LPPM Universitas Mataram*, 6.
- Studi, P., Pertanian, T., Pertanian, F. T., Santi, I. N., Made, I., Utama, S., Gede, I. A., & Madrini, B. (2021). *JURNAL BETA (BIOSISTEM DAN TEKNIK PERTANIAN) Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Mutu Organoleptik Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Semi Kering The Effects of Temperature and Drying Time on the Organoleptic Quality of the Semi Dry Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus).* <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., Djarkasi, G. S. S., Gizi, J., Kemenkes, P., Taman, G. J., No, P. 36, & Kota, G. (2020). *Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil Dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah Effect of Pasteurization Temperature on Profile and Antioxidant Activity of Red Dragon Fruit Puree.*
- X.K., X., M.B., S., X.A, K., O.B., Y., & R.T., Y. (2021). Methods Of Drying Subtropical Fruits And Their Importance For Human Health. *The American Journal of Applied Sciences*, 03(05), 148–154.
- Yulni, T., Agusta, W., Alfa, M. N., Astuti, A., Mariastuty, T. E. P., Hermansyah, H. D., Hartono, L. K., Fauziah, P. Y., Anggraeni, D., & Lintang, M. M. J. (2024). Pengaruh pra-perlakuan osmotik dalam pengeringan terhadap karakteristik buah kering: meta analisis. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 1001–1011.