

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172–191. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16595>
- Aji, B. S. B., Hermawan, A., & Widarman, A. (2023). Analisa Pemasok Yang Pulih Lebih Cepat Dengan Menggunakan Metode Swot, Ahp, Dan Topsis Di Pd. Putra Gembong Jaya. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(7), 2507–2517. <https://doi.org/10.55681/sentri.v2i7.1084>
- Akhmadiansyah, R. N. (2024). *Optimasi Formulasi Fruit Leather Buah Mangga Arum Manis Menggunakan Respon Surface Methodology*. Politeknik Negeri Jember.
- Askari, G., Ghanbari Paricheh, M., & Hamidi-Esfahani, Z. (2022). Effect of air drying process on the physicochemical, antioxidant, and microstructural characteristics of tomato cv. Chonto. *Food Science & Nutrition*, 10(5), 1508–1519. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2806>
- OAC, (2005). Official Method Of Analysis Of The Association Of Officialanalytical Of Chemist. The Association Of Anali Tycal Chemist Inc, USA
- Arifin, S., Damanhuri, dan Soetopo, L. (2013). Gucialit Kabupaten Lumajang Observation And Characterization Of Banana (Musa Spp) In Gucialit Sub District Lumajang Regency. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(6), 480–486.
- Askari, G., Ghanbari Paricheh, M., & Hamidi-Esfahani, Z. (2022). Effect Of Air Drying Process On The Physicochemical, Antioxidant, And Microstructural Characteristics Of Tomato Cv. Chonto. *Food Science & Nutrition*, 10(5), 1508–1519. <https://doi.org/10.1002/Fsn3.2806>

- BSN, SNI 01-1718-1996. Syarat Mutu Manisan Semi Basah. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Chokamonsirikun, T., Laohakunjit, N., & Kerdchoechuen, O. (2024). Effect Of Drying Temperature On Physicochemical Properties, Color Changes, And Antioxidant Activity Of Tomato Leather. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 48(1), E17582. <https://doi.org/10.1111/Jfpp.17582>
- Efenie, Y., & Hozairi, H. (2019). Implementasi Metode Topsis Untuk Analisis Faktor Keberhasilan Pengelolaan Sekolah Berbasis Web. *Jurnal Mnemonic*, 2(2), 32–37. <https://doi.org/10.36040/mnemonic.v2i2.2274>
- Fauziyah, E. (2018). Consumer Image On The Package Of Fruit Leather-Tropical Fruit Base Product. *Proceedings Of Hte 2nd International Research Conference On Economics And Business (URCEB 2018)*, 246–251. <https://doi.org/10.5220/0008784302460251>
- Fernandes, L., Fernandes, J. R., Nunes, F. M., & Tavares, P. B. (2024). Effect of drying temperature and storage time on the crispiness of homemade apple snacks. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 104(2), 916–931. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12980>
- Fitria, A. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tepung Pisang Masak Varietas Kepok dan Agung dengan Variasi Metode Pengeringan. *Universitas Jember*, 4–29.
- Gómez-Pérez, D., Fabela-Morón, M. F., & Rodríguez-Hernández, G. (2019). Effect Of Drying Temperature And Hydrocolloid Type On The Physicochemical Properties And Texture Of Banana Fruit Leather. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 43(7), E13978. <https://doi.org/10.1111/Jfpp.13978>
- Gunawan, V. S., & Yunus, Y. (2021). Sistem Penunjang Keputusan dalam Optimalisasi Pemberian Insentif terhadap Pemasok Menggunakan Metode TOPSIS. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 3, 101–108. <https://doi.org/10.37034/infeb.v3i3.86>

- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.39019>
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Physicochemical and organoleptic characteristics of fruit leather from star apple (*Chrysophyllum cainito* L.) added with CMC and carrageenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 103.
- Jannah, K., Dwiani, A., & Rahman, S. (2019). Pembuatan Fruit Leather Dengan Campuran Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Pro Food*, 5(1), 414–419. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i1.92>
- Juarsa, R. P., Ayu, D. F., & Rossi, E. (2024). Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sensori Fruit Leather Buah Jambu Biji Merah dan Naga Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 36. <https://doi.org/10.20961/jthp.v17i1.66261>
- Kill, R. Dan K. Turnbull. 2008. Pasta and Semolina Technology. Chichester : Wiley Publishing
- Lagawa, A., Sari, N. P., & Mulyani, E. (2019). *Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu dan keamanan mikrobiologis produk pangan kering*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(2), 85–92. <https://doi.org/10.1234/jtpg.v18i2.2019>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Luketsi, W. P., Khalid, R., Wibowo, P., Aji, B., & Ramadiansyah, G. (2021). Pengaruh Pengeringan Terhadap Kuat Tarik Dan Elastisitas Fruit leather Dari Buah Nanas (*Ananas Cosmosus* L.) Subgrade. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 1(1), 11–16.
- Managa, M. G., Sultanbawa, Y., Sivakumar, D., & Maboko, M. M. (2020). Impact

- Of Postharvest Handling On Quality Attributes, Bioactive Compounds And Consumer Acceptability Of Fresh Produce. *Food Reviews International*, 36(7), 649–669. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1650337>
- Marzelly, Ages Dwiga., Sih Yuwanti Dan Triana Lindriati. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 172–185
- Ni'mah, A. M., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2018). Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensoris Fruit Leather Beberapa Varietas Pisang (*Musa Spp.*) Dengan Variasi Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13238>
- Nurhasanah. (2018). *Tudi Pembuatan Fruit Leather Jambu Biji Merah (Psidium Guajava) Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*.
- Nurhidayat, N., Subarna, I. W., & Astawan, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Sensoris Fruit Leather. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 1-9
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., Pramono, A., Gizi, M. I., Gizi, D. I., Kedokteran, F., Diponegoro, U., & Tengah, J. (2024). *Peran Kandungan Zat Gizi Dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan : A Literature*. 13(September), 382–394. <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Pratama, A. W., Lestari, S. R., Gofur, A., & Rakhmawati, Y. (2022). Skrining Fitokimia, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Tangkai Sisir Buah Pisang Agung Phytochemical Screening, Total Phenol, and Antioxidant Activity of Methanol Extract of the Agung Banana Bunch Stem. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 14–21.
- Puspaningrum, L., Yuwono, S. S., & Martati, E. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Apel Manalagi

- (*Malus Sylvestris* Mill) Dengan Substitusi Pisang Candi (*Musa paradisiaca*). In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 19, Issue 3). <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.03.4>
- Raab, C. dan Oehler, N., 2000. Making Dried Fruit leather. Extension Foods and Nutrition Specialist, Oregon State University.
- Rakhmawati, Y., & Rahayu Lestari, S. (2021). Typical Characteristics of Agung Banana (*Musa paradisiaca*) from Lumajang. *KnE Life Sciences*, 2021(ISMoPHS 2020), 336–341. <https://doi.org/10.18502/cls.v0i0.8893>
- Ramli, R., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) dalam pembuatan fruit leather. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(1), 1–23.
- Rohmatika, F. N. (2024). *Optimasi Proses Pemuluran (Stretching) Pada Pembuatan Keju Mozzarella Dengan Metode Taguchi* (Issue Table 10). Politeknik Negeri Jember.
- Septiany, Gabriela J. (2015). Identifikasi Komposisi Dan Kandungan Pigmen Karotenoid Dominan Daging Buah, Kulit Dan Tepung Kulit Pisang Raja, Ambon Kuning, Dan Kepok Kuning. *Jurnal Ilmiah Biologi Ekspres Dan Keanekaragaman Hayati*, 1(1), 1-7.
- Setiaboma, W. (2019). Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisik Fruit Leather Pisang Kepok Putih (*Musa Acuminata* Sp) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 54–59. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v3i1.3486>
- Soejanto, Irwan. 2009. Desain Eksperimen dengan Metode Taguchi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyarto, A, I. F. (2021). Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1), 1–17.
- Surata, I.K, I.W Gata, dan I.M Sudiana. 2015. “Studi Etnobotanik Tanaman

- Upacara Hindu Bali sebagai Upaya Pelestarian Kearifan Lokal.” *Jurnal Kajian Bali* 05(02): 265–84.
- Wastawati, W., & Marwati, M. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan sensoris manisan kering buah tomat (*Lycopersicum commune* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 41. <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.1.2019.2412.41-47>
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>
- Winarno, F.G. (2008) *Kimia Pangan Dan Gizi*. Mbrion: Press. Bogor
- Yuliarti, O., Susilowati, A., & Nurjanah, S.(2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Dari Buah Naga. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 10(1), 15-23
- Zhou C, Wang Y, Zhang L, Li W. (2019). *Effects of drying temperature and time on pigment stability and color changes in fruits and vegetables. J Food Process Preserv.* 2019;43(12):e14257.