

DAFTAR PUSTAKA

- Aliah, L. 2004. Efektifitas Penggunaan Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Fillet Ikan Tuna (*Thunnus* sp). Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Teknologi Bogor.
- Alliceva. 2010. Manisan Buah. <http://alliceva.com> (31 Januari 2017).
- Amalia, A, 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.) . Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Anonim 2010. Permen Toffee. <https://lordbroken.wordpress.com/2010/04/18/permen-toffee/> (31 Januari 2017).
- Apdila, E. T. 2014. Pengaruh Suhu Pemanasan Dan Ph Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill)
- Arifin Z. 1999. Kajian proses pembuatan manisan kering anggur bali (*Alphonso lavallo*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Bangun, N. H. P. 2009. Pengaruh konsentrasi gula dan campuran sari buah (markisa, wortel dan jeruk) terhadap mutu serbuk minuman penyegar. Skripsi. Fak. Pertanian USU. Medan.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H Fleet and M. Wootton., 1987. Food Science dalam Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Buntaran, B., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2009. Effect of Sugar Solution Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). Nusantara Bioscience
- Canene-Adams K., Clinton, S. K., King, J. L., Lindshield, B. L., Wharton C., Jeffery, E. & Erdman, J. W. Jr. 2004. The growth of the Dunning R-3327-H transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment. FASEB J. 18: A886 (591.4).
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan and J.R. Canada. 1984. Engineering Economy. Seventh Edition. Macmillan Pub. Co. New York.

- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2006. Membuat Aneka Manisan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Fatah, M. A dan Y. Bachtiar, 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Agro Media Pustaka, Bogor.
- Fatus, L. 2012. Efek Pemanasan Dan Pengolahan Terhadap Gizi Pangan. <https://.wordpress.com/2012/08/14/efekpemasakan-dan-pengolahan-terhadap-gizipangan/>. Diakses 7 Agustus 2017
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. Sulardjo dan Agus Santoso
- Hasibun, R, 2005. Proses Pengeringan. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Sumatra Utara
- Hastuti, S., Y. D. Kurnianti., dan M. Fakhry. 2013. Produksi manisan rambutan kering dengan variasi konsentrasi larutan kapur dan karakteristik pengeringan. Agroidetek.
- Juliana, dan Somnaikubun, G.B.A. 2008 Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Siput Laut (*Littoraria scabra*)
- Malik, I. 2010. Permen Jelly Yup. <http://iwanmalik.wordpress.com/2010/permenjelly/> (31 Januari 2017).
- Mahardhika, L.P (2015) Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray Dengan Media Udara Panas Ditinjau Dari Lama Waktu Pengeringan Terhadap Exergi Pada Alat Heat Exchanger. Thesis, Politeknik Negeri Sriwijaya
- Mubyarto. 1994. Pengantar Ekonomi Pertanian. Edisi 3. LP3ES. Jakarta.
- Pinem, 2004. Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12kg/jam. Staf Pengajar Jurusan Teknik Mesin. Politeknik Negeri Malang.
- Potter, N.N. and J.H. Hotchkiss. 1995. Dalam Desy 2012. Food Science (5th ed). Chapman and Hall. New York.
- Pracaya Ir., 2012, "Bertanam Tomat", Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pracaya. 1998. Bertanam Tomat. Kanisius, Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air Kapur dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Perss. Jakrata.

- Satuhu, S. 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sediaoetomo, A.D. 2006. Ilmu Gizi. Jilid II. Jakarta, Dian Rakyat.
- SNI 01 – 2891 – 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- SNI 01 – 4443 – 1998. Syarat Mutu Manisan. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Soekartawi, 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia (UI-press). Jakarta
- Sohibulloh, I., D. Hidayati, and Burhan. 2013. “Karakteristik Manisan Nangka Kering Dengan Perendaman Gula Bertingkat.” *Agrointek*.
- Sumardiono, S, Basri. M, Sihombing R.P. 2009. Analisis Sifat-Sifat Psiko-Kimia Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Jenis Tomat Apel, Guna Peningkatan Nilai Fungsi Buah Tomat Sebagai Komoditi Pangan Lokal. Jurnal Penelitian. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang
- Tugiyono, H. 2005. Bertanam Tomat. Cet. Ke-25. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Windyastari, C. Wignyanto, dan W.I Putri. 2011. “Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Manisan Kering Dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur ($Ca(OH)_2$) Dan Lama Waktu Pengeringan.” *Universitas Brawijaya*.
- Wijono, A. 1993. Kajian Teknologi Pembuatan Manisan Pepaya (*Carica papaya*) Kering. [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.