

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, dkk. 2025. Pengaruh Suhu Pengeringan dengan *Food dehydrator* terhadap Kadar Proksimat dan Tanin Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Universitas Andalas.
- Ana, S. S., Wadli, W., & Hasdar, M. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Vitamin C, Kadar Gula, Keasaman dan Organoleptik Manisan Kering Buah Pepaya. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 3153-3169.
- Aminah, S., Dwiani, A., & Rahman, S. (2025). Mutu Organoleptik Kaldu Nabati Berbahan Baku Jamur Merang Dan Wortel: *Sensory Quality Of Powder Broth Made From Straw Mushroom And Carrot*. *Ganec Swara*, 19(2), 712-721.
- Asiah, N. dan Djaeni, M. 2021. Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. AE Publishing.
- Bugis, P. A., Raharjo, S. H. T., & Wahditiya, A. A. (2024). Eksplorasi Morfologi Dan Kandungan Proksimat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Dari Kepulauan Kei, Maluku. *Agroradix: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 10-19.
- Bungan, S. A. 2016. Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Krokot dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning. Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Chairuni, A.R., Afrizal, R., dan Ardiansyah, H. 2020. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dan Lama Perendaman terhadap Mutu Keripik Talas Sutera (*Colocasia esculenta L.*). *Jurnal Biology Education*, 8(2): 82–91.
- Damayanti, R.W. dan Suwita, I.K. 2018. Pengaruh Lama Blanching Uap terhadap Kandungan Kadar Beta Karoten, Kadar Air, Daya Serap Air, Densitas Kamba dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*). *Agromix*, 9(2): 99–110.
- Damayati, D. S., & Rusmin, M. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas l.*) Sebagai Alternative Perbaikan Gizi Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik warna L^* a^* b^* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30-37.

- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R., dan Manuhara, G.J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 50–66.
- Hadisti, P. R. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Kering Nanas (*Ananas Comosus*) Menggunakan Metode *Tray Drying* Dengan Alat *Food dehydrator* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hustiany, R. (2016). Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan.
- Irhami, C. A., & Keumalawaty, M.(2018). Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas Lamb*) *The Influence of Concentration of Sugar Solution and Drying Temperature on The Quality of Candied Sweet Potato (Ipomoea batatas Lamb)*.
- Jena, B. N., Saily, A. S., Nanda, S. P., Madhusmita, M., & Swain, S. (2022). *Development of Dehydrator for Domestic Use of Fruits. Int. J. Res. Appl. Sci. Eng. Technol*, 10(5), 3037-3043.
- Julianto, R. P. D., Indawan, E., & Paramita, S. (2020). Perbedaan karakter hasil tiga varietas ubi jalar berdasarkan waktu panen. *Kultivasi*, 19(3), 1223-1229.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lamona, A. (2023). Potensi Manisan Kering Kulit Terung Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Sebagai Kudapan Sehat Harian. *Jurnal Kesehatan Lentera'Aisyiyah*, 6(2), 808-813.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2).
- Khotimah, K., Lisnawati, A., & Ardan, M. (2020). Studi pengolahan manisan kering buah Nipah (*Nypa Fruticans*). *Buletin Loupe*, 16(1), 35-45.
- Maleta, H.S., Indrawati, R., Limantara, L., dan Brotosudarmo, T.H.P. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13(1): 40–50.

- Maulana, L., Hanif, A., Samsiah, S., & Ismawaty, N. (2025). Mengevaluasi Kinerja Pasca Pengawetan dan Penyimpanan Ubi Jalar Malaysia, VitAto. *AGROTEK: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*, 9(1), 1-13.
- Mustika, S., Vero, V. A. P. D., Faridah, A., & Holinesti, R. (2024). Pengaruh Kadar Gula Terhadap Manisan Kering Nanas (*Ananas Comosus L.*). *Journal of Scientech Research and Development*, 6(1), 1754-1762.
- Nilasari, O.W., Susanto, W.H., dan Marigan, J.M. 2017. "Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh)". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5 No.3 Hal 15-26.
- Ngailo, S., Shimelis, H., Sibiya, J., Amelework, B., & Mtunda, K. (2016). *Genetic diversity assessment of Tanzanian sweetpotato genotypes using simple sequence repeat markers*. *South African Journal of Botany*, 102, 40-45.
- Novitasari, E. D. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Kerang Bulu (*Anadara Antiquata*) Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Nurhidayah, N., & Novitasari, R. (2017). Studi Konsentrasi Gula Yang Tepat Pada Manisan Kering Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Terhadap Karakteristik Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 29-40.
- Pangesti, N. A., Raharjo, D., & Hartanti, L. Karakteristik Organoleptik Manisan Kering Jahe Gajah (*Zingiber officinale R.*) dengan Formulasi Gula Pasir dan Gula Kelapa. Pontianak: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Tanjungpura
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi variasi ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) berdasarkan karakter morfologi di Kabupaten Ngawi. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Ngawi, 5(2), 78-84.
- Putri, N. A., Nurwantoro, & Susanti, S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Kimia, Kecerahan, dan Organoleptik Manisan Kering Buah Nanas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(3), 175-183.

- Ramalan, A., Tetelepta, G., & Polnaya, F. J. (2024). Pengaruh Lama Pengeringan Cabinet Drying Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Manisan Kering Pala Banda. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 6-12.
- Rauf, R. F., & Alamsyah, R. A. (2023). Pengaruh suhu pengeringan pada *food dehydrator* terhadap karakteristik psikokimia dan mutu hedonik asam mangga kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 273-289.
- Rizki, T., & Wulandari, R. D. (2026). Pengaruh Rasio Tepung Terigu Dengan Pasta Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Karakteristik Biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 11(2).
- Rozana, R., Hasbullah, R., & Muhandri, T. (2016). Respon suhu pada laju pengeringan dan mutu manisan mangga kering (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 105498.
- Sagala, R. M. B., Lalujan, L., & Koapaha, T. (2017). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus reticulata*). In *COCOS* (Vol. 9, No. 3).
- Santi, I. N., Utama, I. M. S., & Madrini, I. A. G. B. (2021). pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton & Rose*) kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 12(1), 69-80.
- Sari, A. L., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman flakes berbasis tepung ubi jalar kuning. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(2), 88-102.
- Sari, W. P., & Nelwan, L. O. (2019). Proses Pembuatan Manisan Kering Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) dengan Dehidrasi Osmotik dan Pengeringan Oven. *Jurnal keteknikan Pertanian*, 7(1), 33-40.
- Shabrina, Z. U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica BORKH*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 60-71.
- SNI No.1718-83,1996
- Sun, Y., Lin, L., & Zhang, P. (2021). *Color Development Kinetics of Maillard Reactions. Industrial & Engineering Chemistry Research*, 60(9), 3485-3778
- Suprijono, M. M., Widyastuti, T. E. W., & Widjajaseputra, A. I. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari

Proses Penepungan yang Berbeda. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Varietas Cilembu dari Proses Penepungan yang Berbeda, 10(1), 75-83.

- Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, S., & Rahmawati, I. (2024, February). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). In Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran (Vol. 3, No. 1, pp. 206-211).
- Wati, H. (2017). Optimasi manisan buah pepaya kering. Jurnal Teknologi Agro-Industri.
- 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), 41-47.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. Jurnal Saintis, 1(2), 1-13.
- Yunita, M., & Rahmawati. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). Konversi, 4(2), 38-46