

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, S. B. M., Leong, S. Y., Zhao, C., Baldwin, S., Burritt, D. J., Agyei, D., & Oey, I. (2021). Kinetics of Colour Development during Frying of Potato Pre-Treated with Pulsed Electric Fields and *Blanching*: Effect of Cultivar. *Foods*, 10(10), 2307. Doi: <https://doi.org/10.3390/foods10102307>
- Abrante-Pascual, S., Nieva-Echevarría, B., & Goicoechea-Oses, E. (2024). Vegetable Oils and Their Use for Frying: A Review of Their Compositional Differences and Degradation. *Foods*, 13(24), 4186. <https://doi.org/10.3390/foods13244186>
- Afrozi, S., Nely A M., dan Rohimatus S. (2018). Hubungan Optimalisasi Suhu Dan Waktu Penggorengan Pada Mesin *Vacuum Frying* Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Pisang Kepok. *J-Proteksion Jurnal Kajian Ilmiah dan Teknologi Teknik Mesin*. 2(2):43. Doi: <https://doi.org/10.32528/jp.v2i2.2229>
- Aminah, S. (2017). *Buku Ajar Teknologi dan Pengawetan Pangan*. UNIMUS PRESS. Semarang. URL: <http://repository.unimus.ac.id/6923-1/1.%20BUKU%20AJAR%20TPP.pdf>
- Anam, C. F., Faisal, S., dan Joni, W. S. (2023). Prototipe *Chroma Meter* untuk Deteksi Bumper Berbasis Raspberry Pi-4 dan Sensor AS7341. *ELKOMIKA: Jurnal Teknik Energi Elektrik, Teknik Telekomunikasi, & Teknik Elektronika*. Vol. 11, No. 3 | Halaman 677 – 690. Doi: [http://dx.doi.org/10.26760-elkomika.v11i3.677](http://dx.doi.org/10.26760/elkomika.v11i3.677)
- Andasuryani, Chandra, A.R., dan Putri R.E. (2018). Pemanfaatan Teknologi *Vacuum Frying* Untuk Mendukung Diversifikasi Produk Olahan Makanan Ringan Pada UKM Di Kec. Koto Balingka, Kab. Pasaman Barat, Prov. Sumatera Barat. *Logista: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2): 2018. Doi: <https://doi.org/10.25077/logista.2.2.17-24.2018>
- Arifiana, N. B., Soeparjono, S., & Avivi, S. (2020). Peningkatan Produksi dan Kualitas Benih Okra (*Abelmoschus esculantus* L. Moench) Menggunakan Aplikasi Fosfor dan GA3. *Agriprima: Journal of Applied Agricultural Sciences*, 4(2), 154–163. Doi: <https://doi.org/10.25047/agriprima.v4i2.360>
- Arlai, A. (2009). Effects of moisture heating and vacuum fry on organic and conventional okra quality. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.proeng.2012.01.1234>
- Arlai, A., Watineesajhasang, Sarawan Poupphet & Sukannythongjaroenyuang. (2014). Effect of calcium chloride and freezing on vacuum fried okra quality. *Food and Applied Bioscience Journal*. 2 (2): 161-168. Doi: <https://doi.org/10.14456/fabj.2014.14>

- Asmara, S., Sapto, K., Tamrin, dan Gradiana, E. N. (2024). Pengaruh Suhu dan Tekanan terhadap Hasil Penggorengan Keripik Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas*) Menggunakan *Vacuum Frying*. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*. Vol. 3. No. 3. Doi: <https://doi.org/10.23960/jabe.v3i3.9948>
- Ayustaningwarno F, Fogliano V, Verkerk R, & Dekker M. (2021). Surface color distribution analysis by computer vision compared to sensory testing: Vacuum fried fruits as a case study. *Food Res Int*. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110230>
- Badan Standarisasi Nasional(BSN). (2019). Standar SNI Minyak Goreng Sawit 7709:2019.
- Bharathi, K. N., Ferbin, FJ., Shoba, S. (2025). RGB image dataset for okra maturity classification to enhance agricultural quality and market readiness. *Data Brief*. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.dib.2025.111982>
- Boudina, M., Laurent, M., & Ruiz, T. (2023). Mechanical approach for the evaluation of the crispiness of food granular products. *Journal of Texture Studies*, 54(5), 619–632. Doi: <https://doi.org/10.1111/jtxs.12764>
- BPS Jember. (2020). Data Statistik Kabupaten Jember 2018. Jember: BPS. Link: <https://jemberkab.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTg1IzE=/volume-kg-dan-nilai-ekspor-us-menurut-jenis-komoditas-2018.html>
- Chandra, B. P. P., Dian, R. L., dan Deni, R. (2022). Skrining Fitokimia Dan Penetapan Kadar Flavonoid Totalekstrakbuah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.). *AKFARINDO*. Vol. 7 No. 2. 80-87. Doi: <https://jofar.afi.ac.id/index.php/jofar/article/download/149/91>
- Cinelli, M., Miłosz, K., Michael, G., and Roman, S. (2020) How to support the application of multiple criteria decision analysis? Let us start with a comprehensive taxonomy, *Omega*, Volume 96, Doi: <https://doi.org/10.1016/j.omega.2020.102261>
- Damayanti, M., dan Wikanastri, H. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Vol 10 (No1): 24-33. URL: <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>
- Dantas, L. T., Flavia, C. A. B., dan Eliane, R. F. (2021). Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) as a Potential Functional Food Source of Mucilage and Bioactive Compounds with Technological Applications and Health Benefits. *Plants (Basel)*. 10(8). Doi: <https://doi.org/10.3390/plants10081683>
- Dawa, U. P., Lakapu, M. M., Snae, A., Gadi, D. S., Teffu, Y. H., & Bessie, D. M. (2022). Analisis kualitas bahan baku pembuatan garam konsumsi beriodium

- di CV. Raja Baru, Kota Kupang. *Jurnal Bahari Papadak*, 3(1), 41-49. URL: <https://garuda.kemdikbud.go.id/journal/view/25881>
- De Assis, F. S., Rebellato, A. P., Pallone, J. A. L., & Behrens, J. H. (2022). Salt reduction in potato chips using microparticulated salt and spices: A sensory study with consumers. *Journal of Sensory Studies*, 37(5), e12772. <https://doi.org/10.1111/joss.12772>
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., dan D. Karuniasih. (2021). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal (STMJ)*, Volume 1, No. 1. Doi: <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i1.7>
- Efrilia, M., Yulius, E. C., Pra, P. B. C., dan Ema, H. (2025). Eksplorasi Kandungan Fenolik Total Buah Okra (*Abelmoschus Esculentus* L.) Sebagai Kandidat Produk Herbal. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*. Vol.11 No.1, Hal. 65-72. Doi: <https://doi.org/10.51352/jim.v11i1.903>
- Fadhila, A. N. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Keripik Sukun “Khas Sepudi”. 2019: *Prosiding : Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*. Doi: <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0>
- Guebebia, S., Mohamed AA, Espinosa-Ruiz C, Esteban MÁ, Zourgui L, Romdhane AM. Phytochemical compounds, antiradical capacity, and *in vitro* inhibitory effect against fish pathogenic bacteria of okra fruits (*Abelmoschus esculentus* L.) at different maturity stages. *Open Vet J*. 2023 doi: <https://doi.org/10.5455/OVJ.2023.v13.i12.6>
- Herminingsih, H. (2017). Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama(Kub) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol. 17No. 2. Doi: <https://doi.org/10.25047/jii.v17i2.550>
- Hutapea, P. H., Yulia, S. S., dan Panji, A. (2021). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah yang dijual di Pasar Tradisional Surakarta dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*. Volume 3, Nomor 1. Doi: <https://doi.org/10.33059/jq.v3i1.3311>
- Izzati, N. A. (2023). *Pengaruh Optimalisasi Suhu Dan Lama Waktu Penggorengan Pada Mesin Vacuum Frying Terhadap Mutu Keripik Mangga Arum Manis (Mangifera Indica L.)*. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung. URL: <https://digilib.unila.ac.id/74908/3/3.%20SKRIPSI%20TANPA%20PEMBAHASAN.pdf>
- Izzati, N. P. I., Sari, M., Rahmi, H., Ranggi, R. I. (2025). Kualitas Sensori Keripik Bengkuang dengan Perendaman dalam Larutan Garam. *Jurnal Teknologi*

Pangan dan Hasil Pertanian. 20 (2) :86-96. Doi: <https://doi.org/10.26623/jtphp.v20i2.12377>

Kaczmarska, A., Piotr, M. P., Justyna, C., Arturm Z. (2022). Struktur dan fungsionalitas Rhamnogalacturonan I dalam dinding sel dan dalam larutan: Sebuah tinjauan. *Polimer Karbohidrat*. Vol. 278. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2021.118909>

Katarina, A., R. (2021). *Perbedaan Kadar Natrium pada Keripik Okra Hijau yang Diolah dengan Metode Vacuum Frying dengan Perendaman Natrium Metabisulfit dan Natrium Clorida*. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang. URL: <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/186609>

Keamba, A., Edi, S., Christine, F. M. (2017). Arakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (Arenga Microcarpha). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 5 No. 1. Doi: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/in-dex.php/chemprog/article/view/27748>

Khoirunnisah, F. M., Aji, A. S., Saloko, S., Aprilia, V., Sailendra, N. V., Djidin, R. T. S., & Rahmawati, S. (2024). The Effect of Cooking Techniques on the Texture and Color of Analog Rice Made from Sorghum, Mocaf, Glucommanan, and Moringa Flour: Pengaruh Teknik Penanakan terhadap Sifat Fisik (Tekstur dan Warna) Nasi dari Beras Analog Berbahan Baku Tepung Sorgum, Mocaf, Glukomanan, dan Kelor. *Amerta Nutrition*, 8(4), 506–512. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i4.2024.506-512>

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol. 3. No. 1. Doi: <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

Lastriyanto, A., Sudjito, S., dan Rudy, S. (2013). Analysis Frying Constant of Pineapples *Vacuum Frying*. *World Applied Sciences Journal*. 23(11): 1465-1470. Doi: <https://doi.org/10.5829/idosi.wasj.2013.23.11.535>

Li, Y., X. Wang, X. Lv, et al. (2020). Extractions and Rheological Properties of Polysaccharide From Okra Pulp Under Mild Conditions. *International Journal of Biological Macromolecules* 148: 510–517. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.01.163>

Long Y, Lei Y, Ma X, et al. (2025). Research Progress on the Degradation of and Preservation Techniques for Chlorophyll in Vegetables during Thermal Processing. *Food Science*, 46(4): 285-294. Doi: <https://doi.org/10.7506/s-pkx1002-6630-20240308-050>

Maisont, S., Samutsri, W., Khamweera, P., Phae-ngam, W. dan Limsuwan, P. (2023). Value-added asparagus (*Asparagus officinalis* L.) as healthy snacks

- using *Vacuum Frying*. *Front. Sustain. Food Syst.* 7:1145946. doi: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1145946>
- Masril, E., Novida, S. N., dan Risya, A. (2022). Literasi Gizi dan Konsumsi Gula, Garam, Lemak pada Remaja di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 10 No. Hal 23-30. Doi: <https://doi.org/10.25047/j-kes. v10i1>
- Mayangsari, D. F., Djati, W. K., Zurotul, M. 2022. Uji Karakteristik Fisik Dan Hedonik Dari Antiaging Sleeping Mask Dengan Ekstrak Kulit Buah Delima Merah. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*. Vol.8 No.2, Hal. 302-310. DOI: <https://doi.org/10.51352/jim.v8i2.640>
- Millah, R., Irianto, dan Arzita. (2022). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus L.*) Terhadap Pemberian Bokashi Limbah Sayuran. *Jurnal Agroecotania*. No. 2. Doi: <https://doi.org/10.22437/agroecotania.-v5i2.23039>
- Murti, W. R., Sumardianto, & Lukita, P. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *JPHPI* .Volume 24 Nomor 1. URL: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/33201/21377/>
- Nazri, M. B., Azlan, A., Sultana, S., & Yahya, R. (2024). Correlation of Antioxidant Properties Between Immature and Mature Okra (*Abelmoschus Esculentus*) Fruits. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 7(1), 68–78. <https://doi.org/10.32734/injar.v7i1.13351>
- Nuraeni, A., Lu'Lu, I. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama Di Kantin SEHATI Sekolah Vokasi IPB. *03 Jurnal Sains Terapan*. Vol. 11 (1) : 20 –32 (2021) DOI : <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20-32>
- Nurkhalishah, D. T., Mirza, A. S. (2023). Sosialisasi Pengenalan Dan Pendampingan Sortasi Dan Grading Pada Pedagang Sayur Di Desa Claket, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.3 No.2. : 217-221. URL: https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index
- Oh, S.-Y., Kang, E.-J., Lim, K.-J., Lee, Y.-H., & Shin, H.-S. (2023). Evaluation of Oxygen Absorbers Using Food Simulants and Inductively Coupled Mass Spectrometry. *Foods*, 12(19), 3686. Doi: <https://doi.org/10.3390/foods-12193686>
- Pandey, A.K., Kumar, S., Ravi, P.E., Patki. (2020). Use of partial drying and freezing pre-treatments for development of vacuum fried papaya (*Carica papaya L.*) chips. *Journal Food Science Technology* 57:2310–2320. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04269-w>

- Primayadi, R. M., Agussalim, M., Ikbal, S., Arham, R., & Mursida. Pembuatan Garam Konsumsi dengan Teknik Endap-Masak: Karakterisasi Organoleptik dan Kandungan Kimia. *LUTJANUS*. 20(2):68-74. Doi: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v29i2.909>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah: Hedonik Test and Storage Test Extract Ethanol the Tubers of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124–131. Doi: <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. . (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram*, 19(2), 162–173. <https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>
- Rahmawati, A., Hendrawan, Cucu, M. (2022). Pengaruh Waktu Perendaman dalam Larutan Ca (OH)₂ 0,5% terhadap Karakteristik Keripik Singkong. *Agritekhh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*. Volume 3 No. 1. 26-34. Doi: <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i1.556>
- Ramadhani, Nia (2025) *Analisis Neraca Massa Produksi Okra (Abelmoschus Esculentus L. Moench) Pada Produksi Okra Beku Di PT Tagani Sukses Makmur*. Laporan Magang. URL: <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/48845>
- Roberto, N., (2020). Polyethylene terephthalate (PET) in the packaging industry, *Polymer Testing*. Volume 90. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.polymer-testing.2020.106707>
- Sabahannur, S. & Zulfikar. (2021). Analisis Pengaruh Pra-Perlakuan (CaCl₂ dan Pembekuan) terhadap Kualitas Keripik Salak (*Salacca zalacca*) Goreng Vakum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(4). Doi: <https://doi.org/10.17728/jatp.9025>
- Sanertin, & Angga, T. (2023). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Uji Organoleptik Dan Umur Simpan Santan Kelapa Cream (*Coconut Cream*). *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*. Vol. 5, No. 2. 1-12. URL: <https://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/issue/download/29/Agrofood%20Vol.%205%20No.2%20September%202023>
- Saputrayadi, A., Marianah, dan Jannatun, A. (2021). Kajian Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Permen Susu Kerbau. *Journal of Agritechnology and Food Processing*. Volume 1, No. 1. URL: <https://share.google/xGoGKsIGMIPvr1ebs>
- Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala pada Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2):136–146. Doi: <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10621>

- Shen, D. D., Li, X., Qin, Y. L., Li, M. T., Han, Q. H., Zhou, J., Lin, S., Zhao, L., Zhang, Q., Qin, W., & Wu, D. T. (2019). Physicochemical properties, phenolic profiles, antioxidant capacities, and inhibitory effects on digestive enzymes of okra (*Abelmoschus esculentus*) fruit at different maturation stages. *Journal of food science and technology*, 56(3), 1275–1286. Doi: <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03592-1>
- Shi, B., Guo, X., Liu, H., Jiang, K., Liu, L., Yan, N., Farag, M. A., & Liu, L. (2024). Dissecting Maillard reaction production in fried foods: Formation mechanisms, sensory characteristic attribution, control strategy, and gut homeostasis regulation. *Food Chemistry*. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137994>
- Sucianti, A. G., Rosiana, U., Bagus, S. (2021). Proses Pembuatan Kripik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Di Cv. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian* Vol. 3 No. 1. URL: <https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/jipang/article/download/2666/1644/10930>
- Sucianti, A. G., Rosiana, U., Bagus, S. (2021). Proses Pembuatan Kripik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Di Cv. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. Vol. 3 No. 1. URL: <https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/jipang/article/download/2666/1644/10930>
- Susanty, A., Paluphy, E. Y., Sitti, N. (2019). Pengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol.13 No.1. Link: <https://media.neliti.com/media/publications/451509-none-ff1210ed.pdf>
- Syamsuddin. T., Nila, S. A., Anggun, S. S. (2021). Uji Coba Pemanfaatan Puree Okra (*Abelmoschus Esculentus* L.Moench.) Pada Pembuatan *Quick Bread*. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*. Volume 3 No 2. Doi: <https://doi.org/10.61141/home.v3i2.185>
- Tambing, E., Saida, & Busaeri, S. R. (2020). Sistem Penanganan Pascapanen Dan Efisiensi Pemasaran Usahatani Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Di Kelurahan Pattapang, Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 3(1), 94–110. DOI: <https://doi.org/10.33096/wiratani.v3i1.52>
- Taufik, M. dan Yoni, A. (2021). Perubahan Karakteristik Fisikokimia Minyak Selama Penggorengan Dengan Metode Deep Fat Frying: Kajian Literatur. *Jurnal Agrotek* Volume 15 No 3: 964-975. Doi: <https://doi.org/10.2110-7/agrotek.v15i3.10436>

- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *DedikasiMU : Journal of Community Service*, 4(3), 257–264. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i3.4090>
- Waskale, H. S. & Bhong., M. G. (2017). Experimental RGB and CIE L*a*b* colour space analysis and comparison for fruits and vegetables. *Journal of Emerging Technology and Innovative Research (JETIR)*, 4(4), 1 – 4. URL: <https://www.jetir.org/papers/JETIR1704001.pdf>
- Xuan, G., Chong, G., Yuanyuan, S., Xiaoyun, W., Yongxian, W., & Kaili, W. (2021). Maturity determination at harvest and spatial assessment of moisture content in okra using Vis-NIR hyperspectral imaging. *Postharvest Biology and Technology*. Volume 180. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111597>
- Yan J & Tong H.(2023) An overview of bitter compounds in foodstuffs: Classifications, evaluation methods for sensory contribution, separation and identification techniques, and mechanism of bitter taste transduction. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 22(1):187-232. doi: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13067>
- Zuhdi, H. M. A., Sinar, S., dan Achmad, D. (2018). Pengaruh Umur Panen Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Buah Okra Merah (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench). *Agrovigor Jurnal Agroekoteknologi*. 11 (2): 113 – 119. Doi: <https://doi.org/10.21107/ag-rovigor.v11i2.5059>