

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, U., Munira, M., & Haeruddin, H. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Kandungan Antosianin Fruit Leather Markisa Yang Dikeringkan Menggunakan *Cabinet Dryer*. *Jurnal Agroindustri Tropis*, 12 (1), 45-53.
- Fadhillah, M. A., Khairunnisa, S. F., Azzahra, A., Ramdani, R., Salsabila, A., Zahra, N. A., Agustiani, O. H., Setiawan, M. R. R., Putra, E. I., & Carolina, A. (2024). Garci-Tea: Inovasi Pengolahan Limbah Kulit Manggis menjadi Produk Teh di Desa Sagalaherang Kidul, Subang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 6(2), 136–145. <https://doi.org/10.29244/jpim.6.2.136-145>
- Humaira, L., & Srikandi, S. (2021). Pemanfaatan Potensi Limbah Kulit Manggis Dalam Pembuatan Pembersih Lantai Berbasis Zero Waste. *IKRAITH-EKONOMIKA*, 4(2), 69-72.
- Muddin, A., Suwardji, S., & Sumarsono, J. (2025). Pelatihan Penerapan Teknologi Pengering Tipe Rak Bahan Bakar Gas untuk Produksi Keripik Buah: Kerja Sama Universitas Mataram dengan ASTRA DSA di Desa Kayangan, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(4), 1348-1356
- Rahayu, P., Monica, E., & Cesa, F. Y. (2023). Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Krim Pelembab Dan Antioksidan Kombinasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) DAN LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.). *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 90.
- Rengganis, K. D. (2023). Aktivitas Antikhamir Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap khamir Yang Berasosiasi Dengan Kulit Berjerawat. *InRepository.Uinjkt.Ac.Id*.
[https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/71437?0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/71437/1/KANIADEWI RENGGANIS-FST.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/71437?0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/71437/1/KANIADEWI%20RENGGANIS-FST.pdf)
- Rosyidi, M., & Rasy Fahrudin, A. (2022). Rancang Bangun *Cabinet Dryer* Dengan Variasi Kecepatan Blower Menggunakan Pembakaran Arang Pada Tanaman Cabai. *Procedia of Engineering and Life Science*, 3, 1–10.
- Sari, D. K., & Lestari, R. S. D. (2025). Pengaruh Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Kulit Manggis. *Jurnal Teknik*, 12(3), 145-154. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/ju-tek/article/view/6614>.
- Sebastian, M., Surjoseputro, S., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia tepung pericarp manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food*

Technology and Nutrition), 22(1), 91-96.

- Sirimark, P., Yotmanee, S., Pradubsri, W., & Somsila, P., (2023). Comparison Of Efficiency Between Liquefied Petroleum Gas (LPG) And Electric Hot Air Dryer.
- Soekarno, S., Nadzirah, R., Indarto, I., Lestari, N. P., Bahariawan, A., & Karimah, N. (2023). Pengendalian Suhu Ruang Pada Mesin Pengering Vertikal Tipe Rak (Vertikal Tray Dryer) Dalam Pengeringan Biji Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 11(1), 113–124. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.454>
- Susanti, M. M., & Tyaspito, N. A. (2020). Analisis Variasi Konsentrasi Kalium Hidroksida Terhadap Karakteristik Mutu Sabun Mandi Cair Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Berbahan Dasar Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, (2011), 11–18.
- Walid, R. A. N., Kusmayadi, A., Frasiska, N., & Mardianingrum, R. (2025). Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Kulit Manggis Menggunakan Metode Ekstrak dan Pelarut Berbeda sebagai Alternatif Suplemen Pakan Unggas. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 13(1), 50-56.