

DAFTAR PUSTAKA

- Aimanah, 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. <https://doi.org/10.32662/gatj.v0i0.3415>
- Andryani, M., Harianto, S., Prawira-Atmaja, M.I., Lestari, P.W., Shabri, S., Maulana, H., & Putri, S.H. (2022). Laju Penurunan dan Nilai Karakteristik Fisik Berdasarkan Sistem Pengeringan Akhir pada Pengolahan Teh Hijau. *Jurnal Teknotan*, 16(2), 69-74. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n2.1>
- Badan Pusat Statistik, (2024) Produksi Buah-Buahan Tahun 2022-2024. <https://www.bps.go.id/statistics-table/2/nijimg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Bahar, A., Romadhoni, I.F., & Iriyani, D. (2025). Analisis Fitokimia Teh Celup Herbal Ditinjau Dari Suhu Pengeringan. *Amerta Nutrition*, 9(1), 119-127. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1.2025.119-127>
- Dewi, T.O.T., Dewi, Y.S.K., & Sholahuddin. (2021). Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(3), 1-10. <https://doi.org/10.26418/jspe.v10i3.46227>
- Fauzana, A., Rohmawati, & herli, M.A. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit *Garcinia Magostana L.* Pada variasi Suhu Pengeringan. *Journal of Pharmacy and Science (JOPS)*, 4(2), 37-43. <https://doi.org/10.36341/jops.v4i2.1884>
- Hidayah, H., Amal, S., & Tyas, F. M. (2024). Analisis Mutu Kimia dan Fisik Teh Herbal Daun Jambalang (*Syzygium Cumini (L.) Skeels*) berdasarkan waktu dan suhu pengeringan. *Pharmacoscript*, 7(1), 134–145. <https://doi.org/10.36423/pharmacoscript.v7i1.1607>
- Humaira, L., & Srikandi. (2021). Pemanfaatan Potensi Limbah Kulit Manggis dalam Pembuatan Pembersih Lantai Berbasis *Zero Waste*. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*, 4(2), 69–72. <https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v4i2>
- Lestari, N., & Samsuar. (2023). Kinetika Pengeringan Kunyit Menggunakan Cabinet Dryer yang Memanfaatkan Panas Terbuang Kondensor Pendingin Udara. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6 (1), 1-10. <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gatj/article/view/2474/1141>
- Moh. Ikhwan Kosasih, Erwin Yektiningsih, & Zauhani Kusnul. (2021). Analisis Organoleptik Penambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami pada

- Sediaan Teh Kombinasi Herbal. Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 12 No 2. <https://doi.org/10.35966/ilkes.v12i2.236>
- Nawawi, M., Rahmawati, D., & Hidayat, R. (2023). Influence of Different Drying Methods on Anthocyanin Composition and Antioxidant Activity of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) Pericarp. *Foods*, 12(12), 2351. <https://doi.org/10.3390/foods12122351>
- Nugroho, S. A., & Hariono, B. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Okra (*Abelmoschus Esculentus* L. Moench). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 171-183. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i4.3445>
- Nurjadidah, Nazaruddin, & Cicilia, S. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Daun Jambu . <https://jurnal.unram.ac.id/index.php/edufood/en/article/view/3641>
- Pitriana, D., Moulina, M. A., & Prasetya, A. (2023). Analisis Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. *SINTA Journal (Science, Technology, and Agricultural)*, 4(2), 239–250. <https://doi.org/10.37638/sinta.4.2.239-250>
- Pratiwi, Y. S., Sanjaya, Y. A., & Rahmawati, R. (2023). Karakteristik Fisikokimia Teh Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Setelah Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) dan Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.). *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(4), 301–307. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.4.301-307>
- Pratiwi, Y. S., Rini, D. M., Endriani, I., Saputra, A., & Maulidi, N. M. I. (2025). Pemanfaatan Kulit *Garcinia Mangostana* L. Sebagai Imunomodulator Untuk Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia: Sebuah Tinjauan Sistematis 377–388. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.377-388>
- 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>
- Sulasmi, Sembiring, P., & Simanjuntak, A. (2025). Pemanfaatan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Sebagai Bahan Baku Nanopartikel *Lipid* Padat (SLN) Untuk Produk Kesehatan Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Batu Mbelin, Kecamatan Sibolangit. *BEST Journal (Biology Education, Science & Technology)* 540-546. <https://doi.org/10.30743/best.v8i2.12669>