

DAFTAR PUSTAKA

- Azuara, Ebner, Raul Cortes, Hugo S. Garcia, dan Cesar I. Beristain. 1992. *Kinetic Model for Osmotic Dehydration and Its relationship with Fick's Second Law*. International Journal of Food Sciences 27. Page 409-418.
- Buckle, K.A., R. A. Edward, G.H. dan M. Wootor. 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Collins, J.L., 1960. *The Pineapple: Botany, Cultivation, and Utilization*. Interscience Publisher Inc. New York.
- Earle, R.L. 1983. *Unit Operation In Food Processing*. Pergamen Press. New York.
- Floros JD. dan V Gnanasekharan.1993. *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, And Nutritional Aspects*, London : Elsevier Publication.
- Hajere, S.,V. Dolane, R. Shasidar, S. S. Saroj, A. Sharma, and Bandekar. 2006. *Radiation Processing of Minimally Processed pineapple Ananas comosus: Effect on Nutritional and Sensory Quality*. J. Food Sci. (701):501-505
- Hall C.W., 1971. *Drying and Farm Corps*, AVI Publishing Company Inc. Westport. Conecticut. USA.
- Harnanik, Sri. 2012. Perbaikan Mutu Pengolahan Nenas dengan Teknologi Olah Minimal dan Peluang Aplikasinya di Indonesia. J. Litbang Pertanian Vol. 32 No 2 p.67-75.
- Jadhav, M. S., H.G. More, C.A. Nimbalkar. 2016. *Mass Transfer Modelling During Osmotic Dehydration of Aonla (Emblica officinalis Gaertn.) Slice Cv. Chakaiya Prior to Air Drying*. International Journal of Applied And Pure Science And Agriculture (IJAPSA), Volume 02 Issue 04. Pages 222-232.
- Kartika, Nur priska dan Fithri Chirun Nisa. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis Dan Lama Perendaman*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4 p.1345-1355.
- Khan, Moazzam Raffiq. 2012. *Osmotic dehydration technique for fruits preservation-A riview*. Pakistan Journal of Food Sciences (2012), Volume 22, Issue 2, Page(s): 71-85)
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan (Teori dan Praktek*. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf> pada tanggal 5 Juli 2018 pukul 14.40 WIB.
- Lazarides, H. N., Katsnidis, E. dan Nickolaidis, A. 1995 . *Mass Transfer Kinetics During Osmotic Aiming At Minimal Solid Uptake*. Journal of Food Engineering 25:151-166.

- Lombard, G.E., Oliveira J.C., P. Fito, A. Andres. 2008. *Osmotic dehydration of Pineapple for Further Drying*. Journal of Food Engineering. Elseiver.
- Mahatmha, Hendsy. 2012. *Pengujian Pengering Semprot Untuk Sari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dengan Pengondisian Titik Embun*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Minifie, B. W. dan C. Chem. 1982. *Chocolate Cocoa and Confectionery : Science and Technology*. The AV.I Publishing Co., Inc. Westport, Conecticut.
- Nababan, I.P. 2010. *Studi Kualitas Konsentrasi Mutu dan Rendemen CPO di PKS PT. Adolina IV Unit Usaha Adolina*. Skripsi FMIPA. UNIMED. Medan
- Nishanthi, M. B. Shyama. 2006. *Osmotic Dehydration Of Pineapple*. Thesis. Masters of Food Science and Technology. University of Jayawardanapura. Sri Lanka.
- Potter, N. N. dan J.H. Hotchkiss. 1995. *Food Science*. Chapman and Hall. New York.
- Pramono, L. 1993. *Mempelajari Karakteristik Pengeringan Teh Hitam CTC (Curling Tearing Crushing) Tipe FBD (Fluidized Bed Dryer*. Skripsi . Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramalo, L.A. dan Mascheroni, R.H., 2005. *Rate of Water loss and Sugar Uptake During the Osmotic Dehydration of Pineapple*. Brazilian Archives Of Biology And Technology An International Journal, 48:761-770
- Rastogi N.K dan Reghararao, K.S.M.S. 1998. *Water And Solute Diffusion Coefficient Of Carrot As A Function Of Temperature And Concentration During Osmotic Dehydration*. Journal of Food Engineering 34:429-440.
- Santosa, H.B. 1998. *Manisan Nenas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Shi, John dan Maguer, Le. 2002. *Osmotic Dehydration of Foods: Mass Transfer and Modeling Aspect*. Food Reviews International. Vol.18, No. 4, pp.305-335.
- SNI. 1995. *Buah Kering*. SNI 01-.3710-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soetjipto Reynaldy, Wibowo Hadi Erwin dan Indrawati Nani. 205. *Dehidrasi Osmotik Apel: Pengaruh Pengadukan, Konsentrasi Larutan Gula, dan Waktu Perendaman*. Jurnal Ilmiah Widya Teknik Vol. 4 no. 2
- Sohibulloh, Imron, Darimiyya Hidayati, Burhan. 2013. *Karakteristik Manisan Nangka Dengan Perendaman*. AGROINTEK Vol.7, No.2.
- Sumbaga, D.S. (2006). *Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias garipinus*) Selama Penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, M. Lies. 2005. *Aneka Olahan Beligu dan Labu*. Kanisius. Yogyakarta

- Taib, G., G. Said, dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Wijanarko, A. Koko. 2103. *Analisis Perpindahan Panas dan Massa Pada Pengeringan Buah Menggunakan Pengering Vakum Yang Dikombinasi dengan Proses Osmotik*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Wirawan, 2012 Sang KOMPIANG Wirawan dan Natalia Anasta. *Analisis Permeasi Air Pada Dehidrasi Osmosis Pepaya Carica papaya*. Agritech Vol 33 No 3 Agustus 2012 . J.TekKim UGM.
- Winarno FG dan Aman M. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia dan Gizi*. PT. Gramedian Pustaka Umum. Jakarta.
- Zahoor, Insha dan Khan MA. 2017. *Mass Kinetic of Osmotic Dehydration of Pineapple*. Jorna of Food Processing and Technology. Vol. 8 Issue 2.