

DAFTAR PUSTAKA

- Adinurani, P. G. (2022). *Statistika Non Parametrik (Aplikasi Bidang Pertanian, Manual, dan SPSS)*. Deepublish Publisher.
- Afandi, F. A. (2011). *Upaya Peningkatan Penerimaan Citarasa Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (Orthosiphon aristatus Bl.Miq) dengan Menggunakan Beberapa Ekstrak Jeruk dari Varietas yang Berbeda dan Flavor Enhancer*.
- Al-Taher, F., & Nemzer, B. (2020). Identification of Aroma Compounds in Freeze-dried Strawberries and Raspberries by HS-SPME-GC-MS. *Journal of Food Research*, 9(4), 30. <https://doi.org/10.5539/jfr.v9n4p30>
- Annissa, S., Musfiroh, I., & Indriati, L. (2019). Perbandingan Metode Analisis Instrumen HPLC dan UHPLC: Article Review. *Farmaka*, 17(3), 189–197.
- Anonim. (2013). Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. *Food Review Indonesia*, VIII(2).
- Anonim. (2015). *Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika*. Balai Penelitian Tanaman Jeruk Dan Buah Subtropika. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/>
- Ansar, Nazaruddin, & Azis, A. D. (2020). New frozen product development from strawberries (Fragaria Ananassa Duch.). *Heliyon*, 6(9). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e05118>
- de Bruijn, J., & Bórquez, R. (2014). Quality retention in strawberries dried by emerging dehydration methods. *Food Research International*, 63, 42–48. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.03.029>
- Dong, J., Zhang, Y., Tang, X., Jin, W., & Han, Z. (2013). Differences in volatile ester composition between Fragaria x ananassa and F. vesca and implications for strawberry aroma patterns. *Scientia Horticulturae*, 150, 47–53. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2012.11.001>
- El Hadi, M. A. M., Zhang, F. J., Wu, F. F., Zhou, C. H., & Tao, J. (2013). Advances in fruit aroma volatile research. *Molecules*, 18(7), 8200–8229. <https://doi.org/10.3390/molecules18078200>
- Faida, I. N. (2019). *Identifikasi Kandungan Senyawa Volatil pada Kaldu Daging dan Tulang Kasar (Raw Bones) dari Babi dan Kelinci Menggunakan Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS)*. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.126.1.78>
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. U. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2), 3(2), 60–63.
- Fu, X., Cheng, S., Zhang, Y., Du, B., Feng, C., Zhou, Y., Mei, X., Jiang, Y., Duan, X., & Yang, Z. (2017). Differential responses of four biosynthetic pathways of aroma compounds in postharvest strawberry (Fragaria x ananassa Duch.) under interaction of light and temperature. *Food Chemistry*, 221, 356–364. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.082>
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). *Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review)*.
- Hasna, S. S., Nugrahini, A. D., & Falah, M. A. F. (2022). Consumer acceptance of quality characterization of dehydrated strawberry product. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012035>
- Herawati, E., Etikawati, N., Setyaningsih, R., Program Studi Biologi, S., & Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F. (2019). *Penyuluhan Penanganan Stroberi Pasca Panen di Desa Gondosuli, Kecamatan Tawangmangu*. 8(2), 6–9. <https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar>
- Huang, L. lue, Zhang, M., Yan, W. qiang, Mujumdar, A. S., & Sun, D. feng. (2009). Effect of coating on post-drying of freeze-dried strawberry pieces. *Journal of Food Engineering*, 92(1), 107–111. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.10.031>
- Hubeis, M., Widyastuti, H., & Wijaya, N. H. (2019). *Prospek Pangan Organik Bernilai*

- Tambah Tinggi Berbasis Petani* (N. Januarini (ed.); Cetakan Pe). PT Penerbit IPB Press.
- Hulu, V. T., & Sinaga, T. R. (2019). *Analisis Data Statistik Parametrik Aplikasi SPSS dan Statcal (Sebuah Pengantar untuk Kesehatan)* (J. Simarmata (ed.)). Yayasan Kita Menulis.
- Jeti, R. R., Yang, E., Kurnianta, A., Finn, C., & Qian, M. C. (2007). Quantification of selected aroma-active compounds in strawberries by headspace solid-phase microextraction gas chromatography and correlation with sensory descriptive analysis. *Journal of Food Science*, 72(7). <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00445.x>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lammerskitten, A., Wiktor, A., Mykhailik, V., Samborska, K., Gondek, E., Witrowa-Rajchert, D., Toepfl, S., & Parniakov, O. (2020). Pulsed electric field pre-treatment improves microstructure and crunchiness of freeze-dried plant materials: Case of strawberry. *LWT*, 134. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110266>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., & Kuswardhani, N. (2016). Karakteristik Velve Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica* L.) dengan Penstabil CMC dan Pektin. *Prosiding Seminar Nasional APTA*, 1(1), 261–266.
- Megías-Pérez, R., Gamboa-Santos, J., Soria, A. C., Villamiel, M., & Montilla, A. (2014). Survey of quality indicators in commercial dehydrated fruits. *Food Chemistry*, 150, 41–48. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.141>
- Munshi, J. (2014). A method for constructing Likert Scales. *Ergodic Theory and Dynamical Systems*, 3(3), 331–349. <https://doi.org/10.1017/S0143385700004491>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Pakiding, F. L., Muhidong, J., & Hutabarat, O. S. (2015). Profil Sifat Fisik Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). *AgriTechno*, 8(2).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Prastianti, L., Budianta, T. D. W., & Utomo, A. R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula, Waktu Pengeringan, dan Suhu Pengeringan terhadap Kadar Gula Reduksi, Total Fenol, dan Vitamin C, serta Karakteristik Rasa Manisan Salak Pondoh Kering. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 15(2), 87–93.
- Prosapio, V., Norton, I., & De Marco, I. (2017). Optimization of freeze-drying using a Life Cycle Assessment approach: Strawberries' case study. *Journal of Cleaner Production*, 168, 1171–1179. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.09.125>
- Putri, R. M., Aziz, I. W. F., & Falah, M. A. F. (2021). Physical quality changes of dehydrated strawberry affected by different packaging in a tropical environment. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 759(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/759/1/012013>
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. In *Evaluasi Sensori* (pp. 1–36).
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Development of Taste and Aroma Attributes for Mayonnaise by Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80–87.
- Ramdani, H., Novidahlia, N., & Yuhana, U. (2018). Optimasi Kondisi Proses Pembuatan Manisan Kering Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Menggunakan Response

- Surface Methodology (RSM). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 142–152. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1339>
- Setiawan, A., Maulana Kartika, A., & Wardika. (2018). Pengaruh Rekayasa Iklim Terhadap Pertumbuhan Tanaman Stroberi di Dataran Rendah. *Jurnal Teknologi Terapan*, 4(1).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Setyowati, A., Hidayah, I. M., & Lilis Suryani, C. (2017). Prosiding Seminar Nasional seri 7. In *Menuju Masyarakat Madani dan Lestari*.
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi* (T. Panandita (ed.); Cetakan 1). PT Penerbit IPB Press.
- Sukasih, E., & Setyadjit, S. (2019). Teknologi Penanganan Buah Segar Stroberi untuk Mempertahankan Mutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 47–54. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n1.2019.p47-54>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review* (Vol. 5, Issue 2).
- Trihaditia, R. (2018). Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Agroscience (Agsci)*, 6(1), 20. <https://doi.org/10.35194/agsci.v6i1.266>
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. UB Press.
- Wiyono, A. E., Amilia, W., & Suryaningrat, I. B. (2019). Penerimaan Konsumen Terhadap Liquid Body Soap Ekstrak Tembakau Dan Analisis Harga Pokok Produksinya. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 75. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9264>
- Yuniastri, R., Fajariningtyas, D. A., & Sumitro, E. A. (2022). Karakteristik Food Salt Sebagai Relaksasi di Masa Pandemi. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1).