

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H., 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O. & Hamdani, H., 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1), pp. 45-54.
- Afriza, R. & Ismanilda, 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 2(2), pp. 90-96.
- Alifariki, L. O., 2019. *Epidemiologi Hipertensi (Sebuah Tinjauan Berbasis Riset)*. Yogyakarta: LeutikaPrio.
- Almatsier, S., 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggarini, D., Hidayat, N. & Mulyadi, A. F., 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible coating dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(1), pp. 1-8.
- Apriana, D., Basuki, E. & Alamsyah, A., 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Blanching Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 94-100.
- Asgar, A. & Musaddad, D., 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel. *J. Hort.*, 16(3), pp. 245-252.
- Astawan, M., 2008. *Sehat dengan Sayuran: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Sayuran*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Atmaka, W. & Sigit, B., 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan beberapa Varietas Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), pp. 13-20.
- Badan Pusat Statistik, 2021. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021*. s.l.:s.n.
- BSN, 1992. *SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN, 2009. *SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Chandra, M. O. A., 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Apel (Males sylvestris Mill.) dan Kuning Telur pada Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. Skripsi.* Malang: Universitas Brawijaya.
- Christine, F. et al., 2007. Browning disorders in pear fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 43(1), pp. 1-13.
- Damayanti, R. W. & Suwita, I. K., 2018. Pengaruh Lama Blanching Uap Terhadap Kandungan Kadar beta-Karoten, Kadar Air, Daya Serap Air, Densitas Kamba, dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agromix*, 9(2), pp. 99-110.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L. & Rakhmawati, I., 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp.. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), pp. 197-202.
- Endrizzi, I. et al., 2015. A conjoint study on apple acceptability: Sensory characteristics and nutritional information. *Food Quality and Preference*, Volume 40, pp. 39-48.
- Garmo, E. P. D., Sullivan, W. G. & Canada, J. R., 1984. *Engineering Economy*. 7th ed. London: Macmillan.
- Gonzalez, M. E. & Barrett, D. M., 2010. Thermal, High Pressure, and Electric Field Processing Effects on Plant Cell Membrane Integrity and Relevance to Fruit and Vegetable Quality. *J Food Sci.*, 75(7), pp. 121-130.
- Hermayanti, Y. & Gusti, E., 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Honestin, T., 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*, Bogor: IPB.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F. & Rianingsih, L., 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), pp. 7-14.
- Ishartati, E. et al., 2019. The study of Apple flour formulation for functional cookies. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, p. 379 012012.
- Khalil, 1999. Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel terhadap Perubahan Perilaku Fisik Bahan Pakan Lokal: Kerapatan Tumpukan, Kerapatan pemadatan, dan Bobot Jenis. *Media Peternakan*, 22(1), pp. 1-11.

- Manfaati, R., Baskoro, H. & Rifai, M. M., 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Fluida*, 12(2), pp. 43-49.
- McGuire, R. G., 1992. Reporting of Objective Color Measurements. *HortScience*, 27(12), pp. 1254-1255.
- Mehinagic, E. et al., 2012. Segmentation des consommateurs de pommes selon des critères gustatifs. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 44(6), pp. 360-366.
- Miller, G. L., 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Analytic Chemistry*, 31(3), pp. 426-428.
- Murata, M., Noda, I. & Homma, S., 1995. Enzymatic Browning of Apples on the Market: Relationship between Browning, Polyphenol Content, and Polyphenol Oxidase. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkai-Shi*, 42(10), pp. 820-826.
- Nascimento, R. F. d. & Canteri, M. H. G., 2018. Effect of Blanching on Physicochemical Characteristics of Potato Flour. *Horticultura Brasileira*, 36(4), pp. 461-465.
- Nurmahmudah, D. K., Aruben, R. & Suyatno, 2015. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur pada Anak Pra Sekolah Paud TK Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), pp. 244-255.
- Pujiati, Ardhi, M. W. & Prasetyo, E. N., 2018. *Bioteknologi Berbasis Proyek*. Magetan: CV AE Media Grafika.
- Purba, D. H., Trisutrisno, I., Atmaka, D. R. & dkk., 2022. *Ilmu Gizi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Rahajoe, E. S., 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Apel Terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus Studi Analisis di Akademi Pariwisata Majapahit, Surabaya. *Jurnal Hospitality Akademi Parawisata Majapahit*, 4(2), pp. 119-130.
- Rauf, R. & Sarbini, D., 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *AGRITECH*, 35(3), pp. 324-330.

- Rawal, R. & Masih, D., 2014. Study of the Effect on the Quality Attributes of Apple Pomace Powder Prepared by Two Different Dryers. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 7(8), pp. 54-61.
- Serra, S. et al., 2021. Determination of Post-Harvest Biochemical Composition, Enzymatic Activities; and Oxidative Browning in 14 Apple Cultivars. *Foods*, 10(1), p. 186.
- Setiarto, R. H. B., 2020. *Teknologi Pengawetan Pangan dalam Perspektif Mikrobiologi*. Bogor: Guepedia.
- Song, Y. et al., 2007. Polyphenolic Compound and the Degree of Browning in Processing Apple Varieties. *Agricultural Sciences in China*, 6(5), pp. 607-612.
- Sudjatha, W. & Wisaniyasa, N. W., 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. ed. Bali: Udayana University Press.
- Suprpto, 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dari Tiga Varietas. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*, pp. 220-228.
- Su, S., 1990. *Effects of Maturity and Blanching on Carbohydrate Components of Frozen Normal Sweet and Supersweet Corn*. Master's Thesis. Oregon: Oregon State University.
- Szymanek, M., Dziwulska-Hunek, A. & Tanas, W., 2020. Influence of Blanching Time on Moisture, Sugars, Protein, and Processing Recovery of Sweet Corn Kernels. *Processes*, 8(3), p. 340. doi: 10.3390/pr8030340.
- Tahar, N., Fitrah, M. & David, N. A. M., 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hirundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(4), pp. 251-257.
- Tantalu, L. et al., 2017. *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Malang: MNC Publishing.
- Tillman, A. D. et al., 1998. *Ilmu Makan Ternak Dasar*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ting, V. J. et al., 2012. In Vitro and In Vivo Flavor Release from Intact and Fresh-Cut Apple in Relation with Genetic, Textural, and Physicochemical Parameters. *Journal of Food Science*, 77(11), pp. C1226-C1233.

- Tranggono & Sutardi, 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, 2020. *Apples, Granny Smith, with Skin, Raw*. Food Data Central: Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1750342/nutrients>.
- Widowati, S., Nurjanah, R. & Amrinola, W., 2010. Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, pp. 35-48.
- Winarno, F. G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliandari, A. D., 2019. *Pengaruh Perendaman Larutan Anti Pencokelatan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Kandungan Proksimat dan Kesukaan Panelis pada Tepung Kulit Pisang*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Yulianti, S., Irlansyah, Junaedi, E. & W, M., 2007. *Khasiat & Manfaat Apel*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P. & Suwarastuti, A., 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 31(1), pp. 55-61.
- Zelvi, M., Suryani, A. & Setyaningsih, D., 2017. Hidrolisis *Eucheuma cottonii* dengan Enzim  $\alpha$ -Glukosidase dalam Menghasilkan Gula Reduksi untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), pp. 33-42.