

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G. D. J., Cook, I., Ward, K.R. (2015). The Principles of Freeze-Drying. In: Wolkers, W., Oldenhof, H. (eds) Cryopreservation and Freeze-Drying Protocols. *Methods in Molecular Biology*, vol 1257. Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4939-2193-5_4.
- Adawiyah, D. R. & Yasa, K. I. (2017). Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA). *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1). 23-29.
- Adelaide, D. M., Inocent, G., Marlyse, L., Richard, E. A., Michel, N. J., & Felicite, T. M. (2007). Losses in β -carotene and Vitamin C due to Frying of Plantain (*Musa paradisiaca*) Chips. *African Journal of Biotechnology*, 6(3). 280-284.
- Adhayanti, I. & Ahmad, T. (2020). Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Media Farmasi Poltekkes Makassar*, 16(1). 57-64.
- Agustian, S. (2019). *The Effect of Pre-Treatment (Ascorbic Acid and Citric Acid) on Physical and Sensorial Properties of Freeze-Dried Banana (Musa paradisiaca L. var. sapientum) Chips*. [Undergraduated Thesis, Indonesia International Institute for Life Sciences]. <https://repository.i3l.ac.id/handle/123456789/211>.
- Agustina, A. & Huda, N. (2022). Pendampingan Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Produk Olahan Pelepeh Pisang Khas Desa Selawang Berbasis Inovasi Teknologi Semi Otomatis. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2). 3793-3800.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. (2012). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Marshmallow Beet*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2). 27-35.
- Anjalni, I. C. (2023). *Pengaruh Ketebalan dan Penambahan NaCl serta Glukosa terhadap Rasa Keripik Singkong Tebal dengan Penggorengan Vakum*. [Undergraduated Thesis, Universitas Lampung]. <https://digilib.unila.ac.id/70433/2/3.%20SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>

- Ariani, Y., Bintoro, N., & Karyadi, J. N. W. (2019). Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Buah Mangga Selama Pengeringan Beku dengan Perlakuan Pendinginan Awal dan Ketebalan Irisan. *Agritech*, 39(4). 298-305.
- Badan Pusat Statistik (2023). *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2023*. <https://webapi.bps.go.id/download.php?f=6bSVemx4p+a7yA7TWcMr5d1l1mhYnNhNUZ6cv8BcMRtQz981Fny/H9jbJoDKCc56dill8OXSoYpdn2//TK/3GRI7/2OMRSjo3pYndJgAHxVCikYGGfE97Lq1gP71ZQ7VvWpFYSusr/jOOf1F1kuyq7FE8quxWn8qRTCC3e74LGZqppGyUBtbovQHkwytaHXNwJjzY1RJ/HJzJpkyl/bh/NzqlEPdNjKJ8aZEodVU3XG6VlhMmr3jqdBSX9D9EatIYpzs1ve9Y+3uhn9Z5Gp8e/4E1KdQDohDfEQEvT3mMIJl1sM2ocLqt/f0qC55A3aeN>.
- Badan Pusat Statistik (2023). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2022*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjliMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>.
- Badan Pusat Statistik (2022). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota Tahun 2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf>
- Budiarti, I. S. (2023). *Seri Pancaindra: Indra Pengecap; Lidah*. PT Bumi Aksara.
- Christy, J. (2020). Respon Peningkatan Produksi Buah Tanaman Melon (*Cucumis melo* L.) secara Hidroponik. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 22(3). 150-156.
- Darma, F. W. & Ritohardoyo, S. (2013). Pengaruh Perubahan Penggunaan Lahan Pertanian Terhadap Keuntungan Usaha Tani di Kecamatan Polanharjo (Kasus Perubahan Penggunaan Lahan Sawah Padi-Budidaya Perikanan di Desa Janti dan Desa Ponggok. *Jurnal Bumi Indonesia*, 2(1). 197-206.

- Dwiani, A. & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal AGROTEK UMMAT*, 8(2). 85-90.
- Ernani, P. R., Dias, J., Amarante, C. V. T. D., Ribeiro, D. C., & Rogeri, D. A. (2008). Preharvest Calcium Sprays Were Not Always Needed to Improve Fruit Quiality of 'Gala' Apples in Brazil. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 30(4). 892-896. <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-29452008000400009>
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze Drying* (Review). *Jurnal Sains Terapan*, 5(2). 67-76.
- Halimah, H., Suci, D. M., & Wijayanti, I. (2019). Studi Potensi Penggunaan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) sebagai Bahan Antibakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhimurium*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(1). 58-64. <https://doi.org/10.18343/jipi.24.1.58>.
- Hapsari, L. & Lestari, D. A. (2016). Fruit Characteristic and Nutrient Values of Four Indonesian Banana Cultivars (*Musa* spp.) at Different Genomic Groups. *AGRIVITA Journal of Agricultural Science*, 38(3). 303-311.
- Harahap, S. E., Purwanto. Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2018). Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3).
- Hardiyanti, E. F. (2019). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Manisan Kering Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) berdasarkan Variasi Konsentrasi Gula Merah dan Jenis Perendam*. [Undergraduated Thesis, Universitas Jember]. <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/100827/Eka%20Frida%20Hardiyanti-121710101101%20%23.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hariyadi, P. Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products. *Foodreview Indonesia*, 8(2). 52-57.
- Harsanto, B. W. & Saputra, W. D. (2023). Peran Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Sifat Keripik Kulit Mangga (*Mangifera Indica* L.). *Jurnal Teknologi Agro-industri*, 10(1). 38-50.
- Harto, Y., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras Zapota* L.) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 6(2). 88-100.

- Jamaluddin, P. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Makassar.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., & Nuhriawansa, A. M. P. (2020). Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam *Broiler* yang Diberi Pakan dengan Suplementasi Tepung *Purslane* (*Portulaca oleraceae*). *Jurnal Sains Peternakan*, 18(1). 66-72.
- Kementerian Agama RI. (2021). *Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia No. 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat* Halal. <https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/2021kmagama1360.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/172111/permenkes-no-30-tahun-2013>
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/139226/permenkes-no-75-tahun-2013>
- Knoerzer, K. & Muthukumarappan, K. (2020). *Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review*. Elsevier.
- Kosasih, R. (2021). Klasifikasi Tingkat Kematangan Pisang Berdasarkan Ekstraksi Fitur Tekstur dan Algoritma KNN. *Jurnal Nasional Teknik Elektro dan Teknologi Informasi*, 10(4). 383-388.
- Kumar, P. & Bahrens, M. (2024). Influence of Sodium Chloride on Human Bitter Taste Receptor Responses. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 72(18). 10531-10536. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.3c08775>
- Kwartiningsih, E., Andani, A., Budiastuti, S., Nugroho, A., & Rahmawati, F. (2010). Pemanfaatan Getah Berbagai Jenis dan Bagian dari Pohon Pisang sebagai Zat Pewarna Alami Tekstil. *Jurnal EKUILIBRIUM*, 9(1). 5-10.
- Laaksonen, O. (2011). *Astringent Food Compounds and Their Interactions with Taste Properties*. University of Turku.

<https://www.utupub.fi/bitstream/handle/10024/72464/diss2011Laaksonen.pdf?sequence=1>

- Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Widiastuti, W., Kurniadi, M., & Juligani, B. (2022). Inkorporasi Maizena dan Tepung Beras ke dalam Penyalut Kacang Disko yang Berbasis Terigu. *Jurnal Pangan*, 31(1). 69-82.
- Lawless, H. T. & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. (2nd Edition). Springer.
- LPPOM MUI. (2013). *Surat Keputusan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia tentang Daftar Bahan Tidak Kritis No. SK07/Dir/LPPOM MUI/UI3*. <http://lph.radenfatah.ac.id/wp-content/uploads/2018/12/Daftar-Bahan-Tidak-Kritis-Halal-Positive-List-of-Materials-MUI.pdf>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*. (4th edition). CRC Press.
- Meyerhof, W., Batram, C., Kuhn, C., Brockhoff, A., Chudoba, E., Bufe, B., Appendino, G., & Behrens, M. (2010). The Molecular Receptive Ranges of Human TAS2R Bitter Taste Receptors. *Chemical Senses*, 35(2). 151-170. <https://doi.org/10.1093/chemse/bjp092>
- Milani, A., Jouki, M., & Rabbani, M. (2020). Production and Characterization of Freeze-Dried Banana Slices Pretreated with Ascorbic Acid and Quince Seed Mucilage: Physical and Functional Properties. *Food Science & Nutrition*, 8(7). 2293-3968.
- Nabilah, J. (2020). *Pengaruh Penambahan Asam Hypiodous (HIO) terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Pisang Ambon (Musa paradisiaca var. sapientum)*. [Undergraduated Thesis, Universitas Diponegoro]. <https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/3921/>
- Ningsih, A. D. (2022). *Dampak Air Kapur terhadap Kandungan Gizi “Kerupuk Kulit SIIP” Menurut Perspektif BPOM*. [Undergraduated Thesis, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta]. https://eprints.iain-surakarta.ac.id/3901/1/FULL%20TEKS_18.21.1.1.044.pdf
- Nofrianti, R. (2013). Metode *Freeze Drying* Bikin Keripik Makin Crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

- Nowak, D. & Jakubczyk, E. (2020). The Freeze-Drying of Foods—The Characteristic of the Process Course and the Effect of Its Parameters on the Physical Properties of Food Materials. *Foods*, 9(1488). 1-27.
- Paembong, A. (2012). *Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (Theobroma cacao L.) dari Hasil Fermentasi yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur*. [Undergraduated Thesis, Universitas Hasanuddin]. http://repository.unhas.ac.id/id/eprint/10430/1/adyatipaem-2853-1-skripsi_i%201-2.pdf
- Pawestri, S. & Syahbanu, F. (2023). Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4). 4106-4118.
- Proklamaningsih, E., Budisantoso, I., & Maula, I. (2018). Pertumbuhan dan Kandungan Polifenol Tanaman Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) pada Media Tanam dengan Pemberian Asam Humat. *Al-Kauniah: Journal of Biology*, 12(1). 96-102. <https://doi.org/10.15408/kauniah.v12i1.8972>
- Purnomo, E. H. (2014). Texture of Snack Food. *Foodreview Indonesia*, 9(7). 56-60.
- Putranto, A. W., Argo, B. D., & Komar, N. (2013). Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) dan Suhu Penggorengan terhadap Nilai Kekerasan Keripik Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2). 105-114.
- Rahmadewi, Y. M., Wijayanti, H., & Nurrochmah, S. (2023). Penilaian Tekstur, Tingkat Kesukaan, dan Analisis Usaha Kastengel dengan Substitusi Tepung Garut. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(1). 5997-6006.
- Ramakrishna, S., Anjana, K. H., & Bhavana, M. P. (2022). Review on: All about Banana Fruit. *International Journal of Scientific Development and Research*, 7(9). 496-505.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1). 23-32.
- Ratnaningsih, N., Mahali, M. I., & Ariviani, S. (2017). Perancangan Sistem *Electronic Control* pada Alat Freeze Dryer Tipe Tray. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga dan Busana*, 12(1). 1-6.
- Rika, H. V. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Larutan Garam dan Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Sensori Sari Buah Pala (Myristica fragrans)*. [Undergraduated Thesis, Universitas Lampung]. <https://digilib.unila.ac.id/57059/>

- Rodriguez, Y. F. B., Calderon, K. T. S., & Hernández, J. G. (2020). Comparison of Sensory Attributes and Chemical Markers of the Infrared Spectrum between Defective and Non-defective Colombian Coffee Samples. *Coffee Science*, 15. <https://doi.org/10.25186/cs.v15i.1659>.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2). 84-98.
- Rufaedah, E. A., Himmawan, D., & Carsinah, S. (2022). Pengaruh Bimbingan Kelompok terhadap Peningkatan Motivasi Belajar Siswa Kelas VIII SMPN 2 Indramayu. *Jurnal Counselia*, 3(2). 19-28.
- Sadat, A., Tamrin, & Sugianti, C. (2015). Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit (CaC_2) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* (L.) Kunt). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(4). 417-423.
- Safitri, W. N. (2022). *Karakterisasi Morfologi dan Daya Simpan Jenis Pisang (Musa spp.) di Kamar Kiri*. [Undergraduated Thesis, Universitas Islam Riau]. <https://repository.uir.ac.id/12265/1/174110371.pdf>
- Santos, J. R. U., Bakry, F., & Brillouet, J. M. (2010). A Preliminary Chemotaxonomic Study on Condensed Tannins of Green Banana Flesh in the *Musa* Genus. *Biochemical Systematics and Ecology*, 38(5). 1010-1017. <https://doi.org/10.1016/j.bse.2010.10.001>
- Sardi, A., Wahab, D., & Syukri, M. (2016). Pengaruh Lama Perendaman dan Pengeringan terhadap Karakteristik Organoleptik Keripik Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(2). 99-105.
- Soarez, S., Brandão, E., Guerreiro, C., Soares, S., Mateus, N., & De Freitas, V. (2020). Tannins in Food: Insight into the Molecular Perception of Astringency and Bitter Taste. *Molecules*, 25(11). 1-26. <https://doi.org/10.3390%2Fmolecules25112590>
- Suryanti, S. D., Apriyanto, M., & Nadia, L. S. (2017). Pengaruh Lama Pemeraman dan Jenis Kertas Pembungkus terhadap Kualitas Sifat Organoleptik dan Kimia Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1). 26-37.

- Tahir, M. M., Langkong, J., Tawali, A. B., Abdullah, N., & Surahman. (2019). Kajian Pengaruh Jenis Pengering dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Produk Minuman Teh – Secang *Effervescent*. *Canrea Journal*, 2(1). 51-61.
- Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Valentina, V., Pratiwi, A. R., Hsiao, P. Y., Tseng, H. T., Hsieh, J. F., & Chen, C. C. (2016). Sensorial Characterization of Foods Before and After Freeze-drying. *Austin Food Sciences*, 1(6). 1027.
- Valentová, H., Škrovánková, S., Panovská, Z., & Pokorný, J. (2001). Determination of Astringent Taste in Model Solutions and in Beverages. *Czech Journal of Food Sciences*, 19(5). 196-200.
- Waghmare, R.B., Perumal, A.B., Moses, J.A., & Anandharamakrishnan, C., (2021). Recent Developments in Freeze Drying of Foods. In: Knoerzer, K., Muthukumarappan, K. (Eds.), *Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review*, vol. 3. (pp. 82–99). Elsevier. <https://doi.org/B978-0-12-815781-7.00017-2>
- Wahyuni, R. (2012). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Kapur Sirih (CaOH_2) Terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (*Colocasia esculanta*). *Jurnal AGROMIX*, 3(1). 63-74. <https://doi.org/10.35891/agx.v3i1.748>
- Wijayanti, E., Farida, S., & Fitriani, U. (2021). Reduksi Rasa Pahit dan Sepat Kulit Buah Rambutan yang Akan Digunakan sebagai Bahan Baku Keripik. *Prosiding Seminar Nasional Biologi IX*. 280-284.
- Wina, E., Tangendjaja, B., Susana, I. W. R. (2005). Effect of Chopping and Soaking in Water, Hydrochloric Acidic, and Calcium Hydroxide Solutions on the Nutritional Value of *Acacia villosa* for Goats. *Animal Feed Science and Technology*, 122. 79-92. <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2005.04.003>
- World Health Organization. (2023). *Sodium Reduction*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>. Diakses pada Sabtu, 20 Januari 2024 pukul 11.44 WIB.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & Alfian, M. R. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2). 101-107.
- Yunus, R., Syam, H., & Jamaluddin. (2017). Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih Ca(OH)_2 terhadap Kualitas Keripik



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Produk Keripik Pisang Freeze Dried Berdasarkan Evaluasi Karakteristik Sensoris
RAFT MUFLIH RABBANI, Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan *Vacuum Frying*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3. S221-S233.