

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Syah, H., & Ridha, M. (2013). KAJIAN MUTU IKAN LELE (CLARIAS BATRACHUS) ASAP KERING QUALITY ASSESSMENT OF SMOKED-DRIED CATFISH. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* (Issue 5).
- Altemimi, A., Lakhssassi, N., Baharlouei, A., Watson, D. G., & Lightfoot, D. A. (2017). Phytochemicals: Extraction, isolation, and identification of bioactive compounds from plant extracts. In *Plants* (Vol. 6, Issue 4). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/plants6040042>
- Anantama, A., Apriyantina, A., Samsugi, S., & Rossi, F. (2020). ALAT PANTAU JUMLAH PEMAKAIAN DAYA LISTRIK PADA ALAT ELEKTRONIK BERBASIS ARDUINO UNO. In *JTST* (Vol. 01, Issue 01).
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2018). PENETAPAN KADAR FENOLIK TOTAL EKSTRAK ETANOL BUNGA TELANG (*CLITORIA TERNATEA* L.) DENGAN SPEKTROFOTOMETRI UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 2559–2163.
- Anwar, B., Nurjanah, E., Aprilia, R. P., Fatimah, S. S., & Mudzakir, A. (2022). *Chemica Isola* Karakteristik Pati dari Limbah Biji Salak (*Salacca zalacca*). In *Chemica Isola* (Vol. 2, Issue 2). <https://ejournal.upi.edu/index.php/CI/index>
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam The Effect of Length of Drying towards Yields, Water Content, and Organoleptic Chicken Jerky. In *Jurnal Peternakan Sriwijaya* (Vol. 10, Issue 2).
- AOAC. (1997). *Association of Official Analytical Chemists International Official Methods of Analysis. 16th Edition*, AOAC, Arlington.
- Apriyanto, A. A., Suhartatik, N., & Karyantina, M. (2016). EMANFAATAN KOPI BIJI SALAK (*Salacca zalacca*) DALAM PRODUKSI KUE KUPING GAJAH DENGAN VARIASI PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber officinale* Rosch) DAN BERAT TEPUNG TERIGU. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(2).
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *KONSEP DASAR PROSES PENGERINGAN PANGAN* (Nurenik, Ed.). AE Publishing .
- Biksono, D. (2022). *Teknik Pengeringan Dasar*. CV BUDI UTAMA.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.)*. 20(1), 44–50.

- Cappelli, A., Guerrini, L., Parenti, A., Palladino, G., & Cini, E. (2020). Effects of wheat tempering and stone rotational speed on particle size, dough rheology and bread characteristics for a stone-milled weak flour. *Journal of Cereal Science*, 91. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102879>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/JLPP.V24I2.79>
- Dewi, S., Sains, U. K.-M., & 2022, undefined. (2022). PENETAPAN KADAR FENOLIK TOTAL DAN PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BRONOK (*Acaudina molpadioides*): THE DETERMINATION OF. *Ojs.Stfmuhammadiyahcirebon.Ac.IdSS Dewi, U KalsumMedical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 2022•*ojs.Stfmuhammadiyahcirebon.Ac.Id*, 7(3), 635–644.
<http://ojs.stfmuhammadiyahcirebon.ac.id/index.php/iojs/article/view/387>
- Dhurhanian, E. C., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2).
- Edha, H., Sitorus, H. S., & Ristian, U. (2020). PENERAPAN METODE TRANSFORMASI RUANG WARNA HUE SATURATION INTENSITY (HSI) UNTUK MENDETEKSI KEMATANGAN BUAH MANGGA HARUM MANIS. *Jurnal Komputer Dan Aplikasi*, 8(1).
- Fitrah Abustang, N., Gusni Sushanti, dan, Program Studi Agroindustri, M., Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, J., Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, P., Selatan, S., & Studi Agroindustri, P. (2022). *Analisis laju pengeringan dengan metode regresi linear pada pembuatan ebi vannamei (Litopenaeus vannamei) menggunakan mesin cabinet dryer Drying rate analysis using linear regression method on the manufacture of ebi vannamei (Litopenaeus vannamei) using a cabinet dryer machine* (Vol. 22, Issue 1). <https://ppnp.e-journal/agrokompleks>
- Fitri, A., Nizam, K., Maulud, A., Rossi, F., Dewantoro, F., Harsanto, P., & Zuhairi, N. Z. (2021). *Spatial and Temporal Distribution of Dissolved Oxygen and Suspended Sediment in Kelantan River Basin*.
- Ghozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 23*. [//digilib.itbwigalumajang.ac.id/index.php?p=show_detail&id=2775](http://digilib.itbwigalumajang.ac.id/index.php?p=show_detail&id=2775)
- Hajriyani Fajarwati, N., Her Riyadi Parnanto, N., & Jati Manuhara, G. (2017). PENGARUH KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN

SENSORIS MANISAN KERING LABU SIAM (*Sechium edule* Sw.) DENGAN PEMANFAATAN PEWARNA ALAMI DARI EKSTRAK ROSELA UNGU (*Hibiscus sabdariffa* L.) EFFECT OF CITRIC ACID CONCENTRATION AND DRYING TEMPERATURE ON THE PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF DRIED CANDIED CHAYOTE (*Sechium edule* Sw.) SOAKED IN NATURAL DYES FROM DARK RED ROSELLE (*Hibiscus sabdariffa* L.) EXTRACT. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. X* (Issue 1).

Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *JURNAL REKAYASA PROSES*, 12(2), 46–55.

Hasnaeni, Wisdawati, & Usman, S. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Kadar Fenolik Ekstrak Tanaman Kayu Beta-Beta (*Lunasia amara* Blanco). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)*, 5(2), 175–182.

Irmawati. (2014). Keajaiban Antioksidan. *Esber Papyrus*, 20(1).

Karta, I. W., N K Eva Susila, L. A., Mastra, I. N., Asnawa Dikta, P., Analisis Kesehatan Poltekkes Denpasar, J., Tani Abian Salak, K., & Sibetan, D. (2015). KANDUNGAN GIZI PADA KOPI BIJI SALAK (*Salacca zalacca*) PRODUKSI KELOMPOK TANI ABIAN SALAK DESA SIBETAN YANG BERPOTENSI SEBAGAI PRODUK PANGAN LOKAL BERANTIOKSIDAN DAN BERDAYA SAING. *Jurnal Virgin, Jilid, 1*(2), 123–133.

Khaira Mizana, D., Suharti, N., & Amir, A. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* Sp pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. In *Jurnal Kesehatan Andalas* (Vol. 5, Issue 2). <http://jurnal.fk.unand.ac.id>

Khatab, T. A., Dacroy, S., Abou-Yousef, H., & Kamel, S. (2019). Development of microporous cellulose-based smart xerogel reversible sensor via freeze drying for naked-eye detection of ammonia gas. *Carbohydrate Polymers*, 210, 196–203. <https://doi.org/10.1016/J.CARBPOL.2019.01.067>

Komala, H. tara, P., & Husni, A. (2021). PENGARUH SUHU EKSTRAKSI TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN . *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1).

Kristina Gultom, D., Saraswati, I., & Sasikirana, W. (2021). Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Ethyl Acetate Fraction Extract Ethanolic Red Cabbage (*Brassica oleracea* var. capitata L). In *Generics : Journal of Research in Pharmacy* (Vol. 1, Issue 2).

- Lang, G. H., Lindemann, I. da S., Ferreira, C. D., Hoffmann, J. F., Vanier, N. L., & de Oliveira, M. (2019). Effects of drying temperature and long-term storage conditions on black rice phenolic compounds. *Food Chemistry*, 287, 197–204. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.028>
- Lestari, N., Samsuar, S., Novitasari, E., & Rahman, K. (2020). Kinerja Cabinet Dryer pada Pengeringan Jahe Merah dengan Memanfaatkan Panas Terbuang Kondensor Pendingin Udara. *Jurnal Agritechno*, 57–70. <https://doi.org/10.20956/at.v13i1.250>
- Lisa, M., Lutfi, M., Susilo, B., Keteknikan, J., Teknologi, P.-F., Brawijaya, P.-U., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2015a). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jkptb.Ub.Ac.Id*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Lisa, M., Lutfi, M., Susilo, B., Keteknikan, J., Teknologi, P.-F., Brawijaya, P.-U., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2015b). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). In *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* (Vol. 3, Issue 3).
- Ly, B. C. K., Dyer, E. B., Feig, J. L., Chien, A. L., & Del Bino, S. (2020). Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. In *Journal of Investigative Dermatology* (Vol. 140, Issue 1, pp. 3-12.e1). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.jid.2019.11.003>
- Mahardani, T. O., & Yuanita, L. (2021). EFEK METODE PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN TERHADAP KADAR SENYAWA FENOLIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN. *Journal Of Chemistry*, 10(1).
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). PENGARUH WAKTU DAN SUHU TERHADAP PROSES PENGERINGAN BAWANG MERAH MENGGUNAKAN TRAY DRYER. *Jurnal Fluida*, 12(2), 43–49.
- Nasrul Sani, R., Choirun Nisa, F., Dewi Andriani, R., & Mahar Maligan, J. (2014). Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Mikroalga-Sani, dkk. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (Vol. 2, Issue 2).
- Nugroho. (2014). Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Sulfat. *Prosiding SEMNASTEK*.
- Nugroho, A. Y., & Ningsih, N. M. E. (2020). HUBUNGAN MORFOLOGI VEGETATIF DAN GENERATIF SALAK PONDOH (*Salacca zalacca*) DI SENTRA SALAK PONDOH KABUPATEN MALANG. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2).

- Ong, S. , P., & Law, L. , C. (2009). Mathematical Modelling of Thin Layer Drying of Salak. *Journal of Applied Sciences*, 9(17).
- Pokhrel, T., Shrestha, D., Dhakal, K., Yadav, P. M., & Adhikari, A. (2022). Comparative Analysis of the Antioxidant and Antidiabetic Potential of *Nelumbo nucifera* Gaertn. and *Nymphaea lotus* L. var. *pubescens* (Willd.). *Journal of Chemistry*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/4258124>
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Nomer 2. In *Dental Journal* (Vol. 4).
- Pratiwi, D., Putri, S., & Haeruddin, M. (2021). Analisis Kandungan Gizi Kopi Biji Salak Desa Pekkabata Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang. *Jurnal Sainsmat*, 10(2), 2579–5686.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). PENGARUH BLANCHING TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR FENOL, FLAVONOID, DAN TANIN TERKONDENSASIKUNIR PUTIH (*Curcuma mangga* Val.). *AGRITECH*, 30(3).
- Putri, E. S., Pratiwi, E. D., & Fudhail, A. (2019). Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*.
- Putu Sri Dia, S., Nurjanah, N., & Mardiono Jacob, A. (2015). Chemical Composition, Bioactive Components and Antioxidant Activities from Root, Bark and Leaf Lindur. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), 205–219. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.2.205>
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, I. S. (2016). ENGARUH SUHU DAN KELEMBABAN UDARA PADA PROSES PENGERINGAN SINGKONG (STUDI KASUS : PENGERING TIPE RAK) . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1).
- Rahmanto, & Eko, D. (2011). *Rancang Bangun Alat Pengering Dengan Memanfaatkan Panas Kondensor AC Ruangan (Kasus Pengeringan Chips Kentang*.
- Rekayasa, J., Agroindustri, M., Komang, N., Ardyanti, N. T., Suhendra, L., & Ganda Puta, G. P. (2020). Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Virgin Coconut Oil Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Pewarna Alami. *The Effect of Particle Size and Maceration Time On The Characteristics of Virgin Coconut Oil Extract of Carrot (Daucus carota L.) As A Natural Dye* (Vol. 8, Issue 3).

- Rianto, P., & Harjoko, A. (2017). Penentuan Kematangan Buah Salak Pondoh Di Pohon Berbasis Pengolahan Citra Digital . *Indonesian Journal of Computing and Cybernetics Systems*, 11(2), 143–154.
- Rosyidi, M., & Rasy Fahrudin, A. ' . (2022). Seminar Nasional & Call Paper Fakultas Sains dan Teknologi (SENASAINS 5 th. In *Procedia of Engineering and Life Science* (Vol. 3).
- Safitri, I. N., & Herdyastuti, N. (2021). PENGARUH SUHU TERHADAP KANDUNGAN FENOLIK TOTAL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BAWANG PUTIH BUBUK DAN BAWANG HITAM BUBUK EFFECT OF TEMPERATURE ON TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF GARLIC POWDER AND BLACK GARLIC POWDER. In *UNESA Journal of Chemistry* (Vol. 10, Issue 3).
- Sari Dewi, S., & Kalsum, U. (2022). PENETAPAN KADAR FENOLIK TOTAL DAN PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BRONOK (*Acaudina molpadioides*) THE DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIK CONTENT AND TESTING OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BRONOK EXTRACT (*Acaudina molpadioides*). In *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian* (Vol. 7, Issue 3).
- Setyadi, P., S, W. I., S, I., F, S., & J, S. (2021). PERANCANGAN MULTI SPEED CENTRIFUGE SEBAGAI ALAT PEMISAH CAIRAN . *Porsiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Sujarwo, B. A., Amanto, S., & Siswanti, D. (2015). DRYING KINETICS OF TEMU HITAM (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) USING A CABINET DRYER WITH THE BLANCHING PRETREATMENT. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. VIII* (Issue 1).
- Susanti, D. Y., Sediawan, W. B., Fahrurrozi, M., & Hidayat, M. (2021). Foam-mat drying in the encapsulation of red sorghum extract: Effects of xanthan gum addition on foam properties and drying kinetics. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 20(4), 270–279.
<https://doi.org/10.1016/j.jssas.2021.02.007>
- Tjitrosoepomo, G. (1998). *Taksonomi tumbuhan (spermatophyta)* (979th-420th-084–0 ed.). Gajah Mada University Press.
- Ummah, N., Purwanto, A. Y., & Suryan, A. (2016). *Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator*. 33(2), 49–56.
- Widyasanti, A., Sudaryanto, Arini, R., & Asgar, A. (2018). PENGARUH SUHU TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN OPTIK BROKOLI

SELAMA PROSES PENGERINGAN VAKUM DENGAN TEKANAN 15
cmHg. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 2(1).

Wijaya, H., Novitasari, & Jubaidah, S. (2018). PERBANDINGAN METODE
EKSTRAKSI TERHADAP RENDEMEN EKSTRAK DAUN RAMBAI
LAUT (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *JURNAL ILMIAH MANUNTUNG*,
4(1), 79–83.

Wilujeng, D. T., & Anggarani, M. A. (2021). DETERMINATION OF TOTAL
PHENOLIC, TOTAL FLAVONOIDS, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY
OF SINGLE BULB GARLIC EXTRACT (*Allium sativum* L.). In *UNESA
Journal of Chemistry* (Vol. 10, Issue 3).

Yamin, M., Furtuna Ayu, D., Hamzah, F., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., &
Teknologi Pertanian, J. (2017). LAMA PENGERINGAN TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN MUTU TEH HERBAL DAUN
KETEPENG CINA (*Cassia alata* L.) EFFECT OF DRY TIME ON
ANTIOXIDANT ACTIVITY AND QUALITY OF KETEPENG CINA
(*Cassia alata* L.) LEAF HERBAL TEA. In *Jom FAPERTA* (Vol. 4, Issue 2).