

## DAFTAR PUSTAKA

- Adityarini, D., Suedy, S. A. W., & Darmanti, S. (2020). Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total, dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1).
- Andika, F. (2017). Desain Eksperimen Taguchi dalam Optimasi Kuat Tekan Batu Bata. *Jurnal Ilmu Matematika*, 1(6), 14–21.
- Anisa, M., Emanauli, & Oktarin, F. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih (Ca(OH)<sub>2</sub>) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Manisan Kering Terung Ungu (*Solanum Melongena*, L.). *Jurnal UNJA*, 1(1), 1–8.
- 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.
- Asiah, N., Sembodo, R., & Prasetyaningum, A. (2012). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 461–467.
- Astuti, T. W., Yuliani, & Rahmadi, A. (2019). Studi Perendaman Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Larutan Bahan Pengeras pada Pengolahan Manisan Kering. *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1), 19–28.
- Basuki, E. K., Latifah, & Rasinta, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula dan Waktu Perendaman pada Manisan Kering Kulit Jeruk Pamelo. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 84–92.
- Cengristitama, & Wahyuni, S. R. (2024). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sari Buah Nanas Berkarbonasi dengan Variasi Konsentrasi Natrium Bikarbonat. *TEDC*, 18(3), 164–169.
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 629–635.
- Chen, B. L., Jang, J. H., Amani, M., & Yan, W. M. (2023). Numerical and experimental study on the heat and mass transfer of kiwifruit during vacuum freeze-drying process. *Alexandria Engineering Journal*, 73, 427–442.

- Cornelia, M., Handayani, R., & Dwi Hendarman, A. (2024). Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dalam Pembuatan Manisan Kering Melon (Cucumis Melo L.). *FaST-Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(2), 200–207.
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Larutan Kapur Sirih Terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok. *Jurnal AGROTEK UMMAT*, 8(2), 85–90.
- Falah, M. A. F., Machfoedz, M. M., Rahmatika, A. M., & Putri, R. M. (2025). Quality characterization of freeze-dried tropical strawberries pretreated through osmotic dehydration. *Journal of Agriculture and Food Research*, 21, 1–11.
- Fauzi, A., Roessali, W., & Nurfadillah, S. (2021). Analisis Preferensi Konsumen Buah Nanas Madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(4), 1227–1232.
- Fikri, M., Romadhoni, R., & Prapanca, A. (2022). Penerapan AHP dan Normalisasi SAW sebagai Pendukung Promosi Ide pada Mobile IMS. *Journal of Informatics and Computer Science*, 04(01), 34–44.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50–54.
- 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, P., & Ekawati, Y. (2020). Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Bata Ringan pada UD. XY Malang. *JIEMS (Journal of Industrial Engineering and Management Systems)*, 13(1).
- Hapsari, A. A. T. H., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak, Kadar Air, Tekstur) dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak dengan Vacuum Frying. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–7.
- Hariyadi, P. (2013). Freeze Drying Technology: for better quality & flavor of dried products. *FOODREVIEW INDONESIA*, 8(2), 52–57.

- Harsanto, B. W., & Ichsan, O. A. N. (2024). Perbaikan Tekstur Keripik Kulit Mangga Melalui Perendaman Larutan Kapur Sirih dan Penjemuran. *Science, Technology, and Management Journal*, 4(1), 28–34.
- Herlambang, Y., Kurniawati, D. M., & Arif Ali, M. (2022). Pengaruh Jus Nanas Madu Terhadap Denyut Nadi dan Tekanan Darah Pada Siswa Sekolah Sepak Bola Pasca Lari Jarak Jauh 10 km. *Journal of Nutrition College*, 11(3), 182–187.
- Hidayah, I. A., Fera, M., & Dewantoro, Y. E. R. U. (2023). Pengaruh Penambahan Kapur Sirih Terhadap Karakteristik Organoleptik Keripik Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 3, 124–133.
- Kartika, P. N., & Nisa, F. C. (2015). Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1345–1355.
- Kinanti, A. Z., Nurwanti, & Hasdar, M. (2023). Nilai pH dan Kadar Gula Selai Nanas Madu (*Ananas comosus* L Merr) dengan Penambahan Karagenan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 61–68.
- Kirmaci, V., Gulsevincler, E., & Kaya, H. (2017). Determination of Freeze Drying Behaviors for Various Thicknesses of Apples by Using Taguchi Method. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(2), 529–540.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia exculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20–28.
- Mangumbas, E. P., Tuju, T. D. J., & Sumual, M. F. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Sifat Sensoris Manisan Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 38–43.
- Muid, A., Dahda, S. S., & Ismiyah, E. (2020). Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Produk UKM Makanan Khas Sidayu Bonggolan. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 1(2), 304–321.

- Nofrianti, D. (2013). Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 77–82.
- 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(10).
- Oktajayanti, N. I., Mustafid, & Sudarno. (2016). Pendekatan Metode Six Sigma-Taguchi dalam Meningkatkan Kualitas Produk (Studi Kasus PT. Asaputex Jaya Spinning Mill Tegal). *Jurnal Gaussian*, 5(1), 163–172.
- Pawestri, S., & Syahbanu, F. (2023). Karakteristik Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(4), 4106–4118.
- Prasetya, W., & Yastanto, A. J. (2023). Evaluasi Waktu Pengeringan pada Metode Freeze Drying terhadap Karakteristik Kacang Tanah, Bawang Putih dan Tomat Menggunakan Alat Labconco FreeZone 2.5 L. *Indonesian Journal of Laboratory*, 6(2), 100–105.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 2, 124–131.
- Rachman, F., Karuniawan, B. W., & Firdiandani, A. M. (2021). Optimasi Setting Parameter Cleanliness, Ketebalan, dan Jenis Cat pada Material Baja A572 Terhadap Daya Rekat Cat. *Statistika*, 9(2), 96–100.
- Riska, A., Prastiwi, R., Halin, H., & Hildayanti, S. K. (2023). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), 291–300.
- Sahin, S. (2024). Utilizing AHP and conjoint analysis in educational research: Characteristics of a good mathematical problem. *Education and Information Technologies*, 29(1), 25375–25401. <https://doi.org/10.1007/s10639-024-12830-9>
- Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. (2019). *Pengeringan Sayuran dan Buah Buahan* (Cetakan pertama). Umsida Press.

- Sari, W. P. (2019). Proses Pembuatan Manisan Kering Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) dengan Dehidrasi Osmotik dan Pengeringan Oven. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 1, 33–40.
- Setyo, E., & Sulistiyowati, W. (2022). Literature Review: Penggunaan Metode Taguchi untuk Peningkatan Kualitas. *PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering)*, 6(2), 85–96.
- Siallagan, C. D., Tetelepta, G., & Laawalata, V. N. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Gula Terhadap Mutu Keripik Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(2), 4830–4840.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Takdir, N., Wandik, M., & Wanimbo, A. (2023). Budidaya Tanaman Nanas Berdasarkan Kearifan Lokal Masyarakat Kampung Kikao Distrik Asologaima. *Jurnal Holan: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(1), 95–100.
- Wahid, M. A., Ridlo, D., Rohman, A., & Sandy, G. (2017). Optimasi Multi Respon Menggunakan Metode Taguchi-Weighted Pricipal Component Analysis (WPCA) pada Proses Bubut Material ST 60 dengan Pendingin Minimum Quantity Lubrication (MQL). *Jurnal Elemen*, 4, 47–53.
- Widawati, L., Nur'aini, H., & Agung, R. K. (2023). Analisis Mutu Manisan Kering Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Buletin Agritek*, 4, 49–57.
- Yadav, A. K., & Singh, S. V. (2014). Osmotic dehydration of fruits and vegetables: a review. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1654–1673.
- Yudha, E. P., & Rachmadina, V. (2023). Daya Saing Ekspor Komoditas Nanas Indonesia, Thailand dan Filipina di Negara Tujuan Ekspor Utama. *Universitas Padjadjaran JI, Ray a Ir. Soekarno Km. 21 Jatinangor-Sumedang*, 1(1), 414–433.
- Yudhistira, D. W., Pratiwi, I. D. P. K., & Yusa, N. M. Y. (2022). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Sukrosa Terhadap Karakteristik Osmodehidrat Buah Buni (*Antidesma bunius* (L.) Spreng). *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(3), 382–394.
- Yulni, T., Augusta, W., Alfa, M. N., Astuti, A., Mariastuty, T. E. P., Hermansyah, H. D., Hartono, L. K., Fauziah, P. Y., Anggraeni, D., & Lintang, M. M. J. (2024).

Pengaruh Pra-perlakuan Osmotik dalam Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Kering: Meta Analisis. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(4), 1001–1011.