UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, T., & Nurisyah, A. A. Media Farmasi P. Issn 0216-2083 E. Issn 2622-0962 Vol. 19 No. 1, April 2023.

Afiatna, P., Wening, D. K., Mulyasari, I., Maryanto, S., & Puspitasari, A. (2025). Daya Terima Soygurt pada Siswa Sekolah Dasar di Wilayah Ungaran Barat sebagai Jajanan Sehat Berbasis Pangan Lokal: *Acceptability of Soygurt to Elementary School Student in West Ungaran Region As A Healthy Snack Based on Local Food*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 17(1), 87-94.

Afistia, N. R., & Sya'di, Y. K. (2024). Pendugaan Umur Simpan Minuman Ekstrak Beras Hitam dalam Kemasan *Metalized* Dengan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Pangan dan Gizi, 14(2), 51-62.

Andryana, S., Hidayatullah, D., & Ali, M. R. (2024). Penerapan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dan *Simple Additive Weighting* (SAW) untuk sistem pendukung keputusan penerima beasiswa. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Masyarakat Bidang Ilmu Komputer (SENDIKO 2024).

Anisa, F., & Nugroho, J., (2023). Analisis Perpindahan Panas dan Massa pada Pengeringan Buah Salak, Nanas, dan Pepaya Menggunakan Pengering Kabinet dengan Perlakuan Dehidrasi Osmotik. *Undergraduate thesis, Universitas Gadjah Mada.*

Aras, L., Supratomo, S., & Salengke, S. (2019). Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Pepaya (Carica Papaya L.). *Jurnal Agritechno*, 110-120.

Asghari, A., Zongo, P. A., Osse, E. F., Aghajanzadeh, S., Raghavan, V., & Khalloufi, S. (2024). *Review of Osmotic Dehydration: Promising Technologies for Enhancing Products, Attributes, Opportunities, and Challenges for the Food Industries. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 23(3).*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Astiena, A. K., Asdi, Y., & Hadiguna, R. A. (2026). *Beyond the Standard: Rethinking Likert Scale Use in Measuring Patient Satisfaction at Public Health Center in Indonesia. Journal of Patient Experience.*

Atika, V., & Isnaini, I. (2019, May). Pengaruh Pengeringan Konvensional Terhadap Karakteristik Fisik Indigo Bubuk. In *Seminar Nasional Teknik Kimia" Kejuangan"* (Pp. C4-C4).

Ayivi, R. D., & Ibrahim, S. A. (2022). *Lactic Acid Bacteria: An Essential Probiotic and Starter Culture for the Production of Yoghurt. International Journal of Food Science and Technology*, *57*(11), 7008-7025.

Azara, R., Saidi, I. A., & Amarulloh, R. (2023). Pengaruh Variasi Starter dan Konsentrasi Ekstrak Buah Melon (*Cucumis melo L.)* Terhadap Sifat Fisikokimia Yogurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 228-235.

BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, *11*(3), 94-99.

Darmalaksana, W. (2022). Panduan Penulisan Skripsi dan Tugas Akhir.

Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, *24*(2), 11-16.

Du, H., Wang, X., Yang, H., Zhu, F., Tang, D., Cheng, J., & Liu, X. (2022). *Changes of Phenolic Profile and Antioxidant Activity During Cold Storage of Functional Flavored Yogurt Supplemented With Mulberry Pomace. Food Control,* 132, 108554.

Givari, T. A., Hawa, L. C., & Putranto, A. W. (2022). Teknik Dehidrasi Osmosis pada Pembuatan Manisan Kulit Jeruk. *Journal of Food Engineering*, 1(1), 19-32.

Guler-Akin, M. B., Avkan, F., & Akin, M. S. (2021). *A Novel Functional Reduced Fat Ice Cream Produced with Pea Protein Isolate Instead of Milk Powder. Journal Of Food Processing and Preservation*, *45*(11), E15901.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hastuti, A., Lestari, T. A., & Fulazzaky, M. A. (2022). Pendampingan Pengawasan Mutu Proses Produksi Yoghurt. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, *8*(3).

Hidayat, G., & Setiawan, B. (2016). Analisa Sistem Pengeringan Solar Fruits Drayer Tipe *Inegrated Tunnel*. *Prosiding Semnastek*.

Jalung, F. K., Fatah, A., & Astuti, P. (2025). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Buah Melon (*Cucumis melo L.*) Terhadap Beda Varietas dan Pemangkasan pada Media Hidroponik di dalam *Green House*. *Jurnal Agroteknologi dan Kehutanan Tropika*, *3*(1), 67-76.

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 [*In Press* September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *3*(4).

Kasih, A. N., & Khuriyati, N. (2024). Prediksi Fisikokimia Melon (*Cucumis Melo I.*) Secara Non-Destruktif dengan Impuls Akustik dan Jaringan Saraf Tiruan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *18*(3), 733-741.

Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pascapanen Melon (*Cucumis Melo L.)* Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, *4*(2), 47.

Kholifatul, R., Brilliantina, A. & Agustin, N. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Cascara Teh Excelsa*. *The First National Conference on Innovative Agriculture.*

Kim, Y. M., Kim, M., Jung, Y., Kim, J., Kim, J. S., Kim, D. H., ... & Choe, D. (2024). *Physicochemical And Organoleptic Properties of Hot-Air Dried Oriental Melon Slices Prepared Using Different Physical Pretreatments. Food Science and Preservation, 31*(2), 218-226.

Kulczynski, B., Sulibursk*a*, J., Michalowska, A. G., Sidor, A., Kowalczewski, P. L. & Brzozowska, A. 2024*. The Effect of Osmotic Dehydration Conditions on the Potassium Content in Beetroot (Beta vulgaris L.). Molecules,* 29(23).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kusuma, M. H. P., Rakhmatullah, A. N., & Yunarti, A. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.)* Menggunakan Metode DPPH: *Antioxidant Activity Test of Ethanol Extract Of 70% Star Fruit (Averrhoa Bilimbi L.) Using The DPPH Method. Jurnal Surya Medika (JSM)*, *9*(1), 27-33.

Liu, Z., Li, Z., Yue, T., Diels, E., & Yang, Y. (2020). *Differences In the Cell Morphology and Microfracture Behaviour of Tomato Fruit (Solanum Lycopersicum L.) Tissues During Ripening. Postharvest Biology and Technology*, *164*, 111182.

Maghfirani, S. F., Tripatmasari, M., & Wijaya, W. (2024). Karakterisasi Enam Galur Melon Daging Orange (*Cucumis Melo L.*) di PT. Aditya Sentana Agro. *Rekayasa*, *17*(3), 474-483.

Naben, M. N., & Pani, E. (2023). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Sari Buah Apel (*Malus Sylvestris*). *Jurnal Pendidikan Tambusai, 6(3),* 20410-20414.

Nelwan, L. O. (2024). *Combination of Osmotic Dehydration and Further Drying to Improve the Quality of Dried Carrots. Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, *13*(1), 232-241.

Nurpanjawi, L. (2019). *Kelayakan Usahatani Melon di Desa Kasreman, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur* (*Doctoral Dissertation*, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta).

Nurwijayo, W. (2021). Penyakit Busuk Buah Melon: Gejala, Penyebab, Cara Mengatasi, Hingga Pencegahan. *GDMorganic.com*. https://gdmorganic.com/busuk-buah-melon/

Okcu, Z. & Yangilar, F. (2024). *Quality Parameters and Antioxidant Activity, Phenolic Compounds, Sensory Properties of Functional Yogurt with Melon (Cucumis melo L.) Peel Powder. Turkish Journal of Agrivulture-Food Science and Technology,* 12(4).

Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. (2021). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nilai pH Yoghurt: *The Effect of Temperature Variation and Storage Time on the Viability of Latic Acid Bacteria (LAB) and pH Value of Yoghurt. Borneo Journal of Medical Laboratory Technology,* 3(2), 231-236.

Pertami, R. R. D., Prayoga, A. L., Kusparwanti, T. R., Suwardi, S., & Ermawati, N. (2024). Konsentrasi asam amino sistem kocor terhadap hasil melon (Cucumis melo L. inodorus) hidroponik di smart green house. *Tabela jurnal pertanian berkelanjutan*, *2*(2), 60-71.

Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH Pada Pembuatan *Tablet Effervescent* Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(1), 36-41.

Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of Things*. Smartics Journal, 5(2), 81-96.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2024). Buku Statistik Konsumsi. Sekretariat Jendral, Kementrian Pertanian.

Rahmiati., Situmorang, T. S., Simanjutak, H. A., Pasaribu, S. F., Lestari, W., Sianturi, A. E. & Amanzino, R. A. (2025). Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yoghurt Susu Sapi. *Herbal Medicine Journal 8(2),* 79-84.

Ramya, V. & Jain, N. K. (2016). *A Review on Osmotic Dehydration if Fruit and Vegetables: An Integrated Approach. Journal of Food Process Engineering,* 40 (3).

Rangkuti, K. (2016). Ibm Kelompok Ternak Sapi: Pembuatan Yoghurt dari Susu Sapi Skala Rumah Tangga. *JURNAL PRODIKMAS Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat,* 1(01).

Rauf, R. F., & Alamsyah, R. A. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan pada *Food Dehydrator* terhadap Karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *9*(2), 273-289.

Rivandy, S. I., Tripama, B., & Suroso, B. (2024). Respon Pertumbuhan dan Hasil Produksi Tanaman Melon (*Cucumis Melo L.*) Terhadap Level Dosis KNO3

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

yang Ditingkatkan pada Sistem Irigasi Tetes. *Callus: Journal of Agrotechnology Science*, *2*(1), 44-56.

Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18-31.

Nofiyanto, E., Waluyo, T. S., & Larasati, D. (2024). Perendaman dalam Larutan Asam Askorbat untuk Meningkatkan Mutu Edamame Segar (*Glycine Max L.*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *18*(2), 487-495.

Nugroho, T. S., & Sukmawati, U. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (*Paneaus Monodon*) Terhadap Daya Kembang dan Nilai Organoleptik. *Manfish Journal*, *1*(2), 107-114.

Sablani, S. S. (2020). *Drying of Fruits and Vegetables: Retention of Nutritional/Functional Quality. Drying technology*, 24(2), 123-135.

Sadewa, J. S. R., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2024). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Viskositas dan Total Asam Pada Yoghurt. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*, *7*(1).

Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. (2019). Pengeringan Sayuran dan Buah-Buahan. *Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.*

Seminario, V. C. S., Chero, S. M. J., & Mendoza, F. L. C. (2024). *Effect of Osmotic Dehydration Pretreatment on Melon (Cucumis Melo) Drying Time. Current Research in Nutrition and Food Science,* 12(3), 1421-1432. https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.12.3.34

Steinar, V., S., C., Sánchez, C., J., Lorez M., L., E., Z., & Carolina, F., M., L. (2024). *Effect of Osmotic Dehydration Pretreatment on Melon (Cucumis Melo) Drying Time. Current Research in Nutrition & Food Science*, *12*(3).

Sukesi, R., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Buah Melon (*Cucumis melo L.)* Terolah Minimal Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Test*) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 158-166.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Melon Kering dengan Praperlakuan Osmotic Dehydration dan Penerapannya pada Stirred Yoghurt
Devinda Riastuti, Putri Rousan Nabila, S. T., M. T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sumeru, H. A., Latifah, R. G., Nurrusyda, F. S. & Ishmayana, S. (2024). Pengaruh Perlakuan Awal, Variasi Suhu Pemanasan Serta Inokulasi Terhadap Viskositas Yoghurt. Jurnal Kimia Padjadjaran, 3(1), 23-29.

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.). Jurnal Bioma*, 20(1), 44-50.

Tyug, T. S., Johar, M. H., & Ismail, A. (2010). *Antioxidant Properties of Fresh, Powder, and Fiber Products of Mango (Mangifera Foetida) Fruit. International Journal of Food Properties,* 13(4), 682-691.

Vennila, P., Pandidurai., G., John, K., Balakhrisnan, M., & Preetha., P. (2020). *Studies on Storage Stability of Spray Dried Muskmelon Fruit Powder. International Journal of Chemical Studies,* 8(3), 2863-2870.

Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran,* 1(2).

Yadav, A. K., & Singh, S. V. (2016). *Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetables: A Review. Journal of Food Science and Technology, 51(9), 1654-1673.*