

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, 2018. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Irisan Pare*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Afrianti, 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Aider, M and Halleux, D. 2008. *Production of concentrated cerry and apricot juices by cryoconcentration technology*. Food Science and Technology 41:1768-1775.
- Bally ISE. 2006. *Mangifera indica (mango)*. Hawaii (US): Permanent Agriculture Resources.
- Belyamin. 2008. *Kajian Energi Pengeringan Beku dengan Penerapan Pembekuan Vakum dan Pemanasan dari Bawah. Disertasi*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, et al, 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Broto, W, Sabari, SD, Widiatmoko, Dondy, ASB & Yulianingsih 2002, 'Pembekuan cepat buah mangga Gedong dan karakteristik mutunya selama penyimpanan beku', J.Hort., vol. 12, no. 2, hlm. 51-6
- Carapelle, A., M Henriest., Rabecki F. 2001. "A Study of Vacuum Freeze Drying of Frozen Wet Paper". *Drying Technology-An International Journal*, vol 19 (6) : 1113-1124.
- Calligaris, S., P. Falcone and M Anese. 2002. *Color changes of tomato purees during storage at freezing temperatures*. Journal of Food Science. 67(6):2432-2435.
- Choi, M.H., Kim, G.H and Lee.H.S. 2002. *Effects of ascorbic acid retention on juice color and pigment stability in blood orange (Citrus sinensis) juice during refrigerated storage*. Food Research International 35:753-759.
- De Ancos, B., C. Sanchez-Moreno, S. de Pascual-Teresa and M.P. Cano. 2006. *Fruit freezing principles*. p. 59. In Y. Hui (Ed). Handbook of Fruit and Fruit Processing. Blackwell Publishing.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal 131-171.

- Dewandari, Kun Tanti, Ira Milyawanti, dan Dondy A. Setyabudi. 2009. “*Konsep SOP untuk Penanganan Pascapanen Mangga Cv. Gedong Untuk Tujuan Ekspor*”. *Jurnal Standarisasi*. 11/1: 13-21.
- Djaeni, M.; Bartels, P; Sanders, J; Straten, G. van; Boxtel, A.J.B. van. (2007). *Process integration for food drying with air dehumidified by zeolites*. *Drying Technology*, 25(1), 225-239.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Ed. 1, Cet. 2. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- FAO. 2012. *Save Food : Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction*. <http://www.fao.org/savefood/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>. Diakses pada 23 Juli 2018.
- Giraldo G, Talens P, Fito P, Chiralt A. 2003. *Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango*. *J Food Engineering*. 58:33–43.
- Hardiman, 1991. *Kumpulan Hangout: Tekstur Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hariyadi, P.2003. *Pengeringan Beku dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Diunduh dari [http:// seafast.ipb.ac.id/ lectures/itp530/11-itp%20530-pengeringan-beku](http://seafast.ipb.ac.id/lectures/itp530/11-itp%20530-pengeringan-beku). Pdf.
- Ichsan, M.C. 2013a. *Responsibilitas Jumlah Buah per Malai terhadap Ukuran dan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica*)*. *FP UM Jember, Agritrop*, 11(1): 45-48.
- Khadatkar, R.M., Kumar S and Pattanayak, S.C. 2004. *Cryofreezing and Cryofreezer*. *Cryogenics* 44:661-678.
- Martin, Awaludin., Kurniawan, Iwan., Mintarto. 2013. *Perancangan, Pembuatan dan Pengujian Mesin Pengering Beku Vakum*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Program Pasca Sarjana, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Oetjen, G.W. and P. Haseley. 2008. *Freeze Drying*. Wiley VGH. Weinheim.
- Pot, I, Marx, M, Neidhart, S, Muhlbauer, W & Carle, R 2003, ‘*Quantitative determination of β -carotene stereoisomers in fresh, dried, and solar-dried mangoes (*Mangifera indica* L.)*’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 51, pp. 4527-31.

- Pujihastuti. 2009. *TEKNOLOGI PENGAWETAN BUAH TOMAT DENGAN METODE FREEZE DRYING*. Jurusan Teknik Kimia PSD III Teknik, UNDIP Semarang Jl. Prof Sudarto SH, Pedalangan Tembalang, Semarang 50239
- Purwanto, R. 2000. *Pengembangan mangga unggulan nasional. pusat kajian buah-buahan tropika*. Institut Pertanian Bogor.
- Purwiyatno, H. 2013. "Freeze drying technology : for better quality and flavor of dried product". Dalam *Foodreview Indonesia*. Vol 8(2).
- Rahman, M.S. 1999. *Handbook of Food Preservation*. Marcel Dekker. New York. 259-284.
- Ratti, C. 2001. Hot air and freeze - drying of high - value foods: a review . *Journal of Food Engineering* 49 : 311 – 319 .
- Ratti C. 2012. Freeze-Drying Process Design. *Handbook of Food Process Design: Volume 1*. 22: 621-647.
- Rozi, M.F. 2012. *Pengaruh Udara Panas terhadap Laju Pengeringan pada Freeze Vacuum Drying*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Sitindaon. 2018. "Rancangbangun dan Uji Kinerja Mesin Freeze Dryer untuk Pengeringan Buah-buahan". Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sivakumar, T. N., Venkataraman, R. *Phytochemical and Pharmacological studies on Plant Waste Material*. *Der Pharmacia Sinica*, 2010, 1 (1): 1-6
- Soemarno. 2011. "Optimalisasi Sistem Agribisnis Mangga dalam rangka Memenuhi Ekspor Non-Migas Jawa Timur". Bahan Kajian MK Metode Pengembangan Wilayah.
- Sogi, D.S., Oberoi, D.P.S 2015. Effect of Drying Methods and Maltodekstrin Concentration On Pigment Content of Watermelon Juice Powder. *Journal of Food Engineering* 105 (2015) 172-178. Science Direct.
- Supriyono, 2003. *Mengukur Faktor-Faktor Dalam Proses Pengeringan*. Gramedia, Jakarta.
- Tang, X., Michael J.P. 2004. "Design of freeze drying processes for pharmaceuticals : practical advice. Dalam *Pharmaceutical Research* Vol 21(2) 191-200.
- Thahir, Muliaty, Badron Zakaria, Elly Ishak dan Rauf Patong. 2011. *Pola Respirasi Mangga (*Mangifera Indica*) Var Arumanis*. *Sains & Teknologi*, Agustus 2005, Vol 5. No 2: 73-84.

Valentas, K.J., Rotstein, E. & Sing, R.P. 1997. *Handbook of Food Engineering Practice*. New York: CRC Press.

Winarno, F.G., (1997), *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Xu, Fei., Wang, Zhang., Xu, Shiyong and Sun, D.W. 2001. *Cryostability of frozen concentrated orange juices produced by enzymatic process*. *Journal of Food Engineering* 50:217- 222.

Zuliana, 2016. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (kajian pH gula dan kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat)*. *J. Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 109-119.