

DAFTAR PUSTAKA

- Akhtar, Ijaz dan Abdur Rab. 2015. *Effect of Fruit Ripening Stages on Quality of Strawberry*. Agricultural Research Journal, 53 (3), p. 413—424.
- Adak, Nafiye; Nursel Heybeli; dan Can Ertekin. 2017. *Infrared Drying of Strawberry*. Food Chemistry 219, p. 109—116.
- Adawiyah, Rabiatul; Sri Widyastuti; dan Wiharyani Werdiningsih. 2016. *Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Mikrobiologis Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), 2 (2): 152—157.
- Amami, Ezzeddine; Wissal Khezami; Salma Mezrigui; Laxmikant S. Badwaik; Asma Kammoun Bejar; Carmen Tellez Perez; dan Nabil Kechaou. 2017. *Effect of Ultrasound-Assisted Osmotic Dehydration Pretreatment on the Convective Drying of Strawberry*. Ultrasonics Sonochemistry, 36, p. 286—300.
- Anonim¹, 2019. *SNI 8026:2014 Stroberi*. Badan Standardisasi Nasional.
- Agniati, Kiki Isma. 2017. *Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (Fragaria sp) Selama Penyimpanan*. Artikel FT UNPAR. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ahmed, Ishfaq; Ihsan Mabood Qazi; dan Suraiya Jamal. 2016. *Developments in Osmotic Dehydration Technique for the Preservation Fruits and Vegetables*. Journal of Innovative Food Science and Emerging Technologies, 34, p.29—43.
- Ardhani, Ivonny Cahya. 2020. *Penentuan Perlakuan Bahan dan Parameter Proses Produksi Dehydrated Strawberry Menggunakan Metode Taguchi*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Atika, Vivin dan Isnaini. 2019. *Pengaruh Pengeringan Konvensional terhadap Karakteristik Fisik Indigo Bubuk*. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.
- Aziz, Aminudin; Sutrisno; Endang Warsiki; Maisaroh; Ofi Nidausoleha; Muryeti; Hengky Wibawa; Ariana; dan Andi Abdulqodir. 2018. *Pengemasan Produk Hortikultura Segar*. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Azriani, Yulnia. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan Terhadap Mi Sagu Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Bozkir, Hamza; Ahsen Rayman Ergun; Emine Serdar; Gulhan Metin; dan Taner Baysal. 2019. *Influence of Ultrasound and Osmotic Dehydration Pretreatments on Drying and Quality Properties of Persimmon Fruit*. Journal of Ultrasonic-Sonochemistry, 54, p.135—141.
- Broto, Wisnu. 2009. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah Untuk Pasar*. Dalam ISBN : 978-979-1116-19-0.
- Brujin, Johannes De dan Rodrigo Borquez. 2014. *Quality Retention in Strawberries Dried by Emerging Dehydration Methods*. Food Research International, 63, p. 42—48.
- Brujin, Johannes De; Fernando Rivas; Yeaninna Rodriguez; Cristina Loyola; Adan Flores; Pedro Melin; dan Rodrigo Borquez. 2015. *Effect of Vacuum Microwave Drying on the Quality and Storage Stability of Strawberries*. Journal of Food Processing and Preservation ISSN 1745-4549, p. 1—12.
- Candra, Reki Mai dan Dianing Sucita. 2015. *Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Certainty Factor (Studi Kasus : CV. Minapack Pekanbaru)*. Jurnal CoreIT, 1(2): 77—84.
- Chang, Sui Kiat; Cesaretti Alasalvar; dan Fereidoon Shahidi. 2016. *Review of Dried Fruits: Phytochemicals, Antioxidant Efficacies, and Health Benefits*. Journal of Functional Food, 21, p.113—132.
- Cheng, Xin Feng; Min Zhang; Benu Adhikari; dan Md. Nahidul Islam. 2014. *Effect of Power Ultrasound and Pulsed Vacuum Treatments on the Dehydrations Kinetics, Distribution, and Status of Water in Osmotically Dehydrated Strawberry: a Combined NMR and DSC Study*. Food Bioprocess Technol, 7, p.2782—2792.
- Dastiana, Cynthia dan Mudiantono. 2013. *Analisis Perbedaan Respon Sikap Audience Atas Strategi Promosi Product Placement Dalam Film Habibie & Ainun*. Diponegoro Journal of Management, 2 (2): 1—9.
- Dewi, Agustina R. P. Andam. 2013. *Identifikasi Kualitas Penyimpanan dan Penentuan Setting Kemasan Plastik Jenis PET (Polyethylene Terephthalate) Buah Stroberi Segar Lokal (*Fragaria sp.*) Dengan Pendekatan Metode Taguchi*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Falah, Mohammad Affan Fajar.; Putri Yulastuti; Risma Hanifah; Pujo Saroyo; dan Jumeri. 2018. *Quality of Fresh Strawberry (*Fragaria sp* cv. Holibert) From Ketep Magelang Central Java and its Storage in Tropical Environment*. Jurnal Agroindustri, 8 (1): 1—10.

- Farikha, Ita Noor; Choirul Anam; dan Esti Widowati. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan, 2 (1): 30—38.
- Hanifah, Irma Luv'yattul dan Maria Marina Herawati. 2018. *Pengaruh Suhu dan Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Sayur Brokoli Selama Masa Simpan*. Prosiding Konser Karya Ilmiah Tingkat Nasional Tahun 2018.
- Hariyadi, Tri. 2018. *Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer*. Jurnal Rekayasa Proses, 12 (2): 104—113.
- Hawa, La Choviya; Wahyu Puji Setiawan; dan Ary Mustofa Ahmad. *Aplikasi Teknik Penyimpanan Menggunakan Pengemas Vakum pada Berbagai Jenis Beras*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 6 (2): 145—156.
- Hendrawan, Yusuf; Ary Musthofa Ahmad; Gunomo Djoyowasito; dan Meilani Eka Marantika. 2016. *Pengkajian Beras Pecah Kulit (Brown Rice) Dalam Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 4 (3): 250—261.
- Inggrid, Maria dan Herry Santoso. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Senyawa Bioaktif dalam Buah Stroberi*. Laporan Penelitian LPPM Unpar. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Karlina, Erin; Ratna; dan Zulfahrizal. 2016. *Variasi Ketebalan Kemasan Plastik Polypropylen pada Pengemasan Vakum Buah Melon (Cucumis Melo L) Terolah Minimal*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah, 1 (1): 1087—1096.
- Kesumawati, Elly; Erita Hayati; dan Muhammad Tharim. 2012. *Pengaruh Naungan dan Varietas Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (Fragaria sp.) di Dataran Rendah*. Jurnal Agrista, 16 (1): 14—21.
- Kowalska, Jolanta; Hanna Kowalska; Agata Marzec; Tomasz Brzezinski; Kinga Samborska; dan Andrzej Lenart. 2018. *Dried Strawberriis as High Nutritional Value Fruit Snack*. Food Sci Biotechnol.
- Lafarga, Tomas; Pilar Colas-Meda; Maribel Abadias; Ingrid Aguilo-Aguayo; Gloria Bobo; dan Inmaculada Vinas. 2019. *Strategies to Reduce Microbial Risk and Improve Quality of Fresh and Processed Strawberries: A Review*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 52, p. 197—212.

- Lagunas, Lilia Mendez; Juan Rodriguez Ramirez; Marlene Cruz Gracida; Sadoth Sandoval Torres; dan Gerardo Barriada Bernal. 2017. *Convective Drying Kinetics of Strawberry (*Fragaria x ananassa*): Effects on Antioxidant Activity, Anthocyanins, and Total Phenolic Content*. Food Chemistry, 230, p. 174—181.
- Leviana, Wilandika dan Vita Paramita. 2017. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven*. Metana, 13 (2): 37—44.
- Mandala, I.G.; E.F. Anagnostaras; dan C.K. Oikonomou. 2005. *Influence of Osmotic Dehydration Conditions on Apple Air-Drying Kinetics and their Quality Characteristics*. Journal of Food Engineering, 69, p. 307—316.
- Maraei, Rabab W. dan Khaled M. Elsayy. 2017. *Chemical Quality and Nutrient Composition of Strawberry Fruit by γ Irradiation*. Journal of Radiation Research and Applied Sciences, 10, p.80—87.
- Mareta, Dea Tio. Dan Shofia Nur A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. MEDIAGRO, 7 (1): 26—40.
- Maritza, Alonzo Macias. 2013. *Comparatives Studies of Different Drying Process of Strawberry Hot Air Drying Freeze-Drying and Swell-Drying: Application on the Biological Compounds Preservation*. Thesis. Universite De la Rochelle.
- Marsh, Kenneth dan Betty Bugusu. 2007. *Food Packaging-Roles, Materials, and Environmental Issues*. Scientific Status Summary, 3, p. 39—55.
- Mulyawanti, Ira; Enrico Sjaifullah; dan Dwi Amiarsi. 2017. *Teknologi Pengemasan Atmosfer Termodifikasi (Modified Atmosphere Packaging/MAP) dan Vakum Pada Buah Durian*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 14 (1): 1—10.
- Muzaffar, Haseeba; A. Rouf; Varsha Kanojia; Zulhuma Muzaffar; dan Faisal Noor. 2018. *Dehydration of Strawberry-A Review*. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, 1, p. 1216—1224.
- Napitupulu, Farel H. dan Putra Mora Tua. 2012. *Perancangan dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg per-Siklus*. Jurnal Dinamis, 2 (10): 8—18.
- Nur, Muhammad. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*)*. Jurnal Teknologi dan Hasil Industri Pertanian, 14 (1): 1—11.

- Onal, Begum; Giuseppina Adiletta; Alessio Crescitelli; Marisa Di Matteo; dan Paola Russo. 2019. *Optimization of Hot Air Drying Temperature Combined with Pre-Treatment to Improve Physico-Chemical and Nutritional Quality of 'Annurca' Apple*. Food and Bioproducts Processing, 115, p. 87—99.
- Pakiding, Fani Lande; Junaedi Muhidong; dan Olly S. Hutabarat. 2015. *Profil Sifat Fisik Buah Terung Belanda (Cyphomandra betacea)*. Jurnal AgriTechno, 8 (2): 131—139.
- Praseptiangga, Danar; Theresia Pramita Aviany; dan Nur Her Riyadi Parnanto. 2016. *Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9 (1): 71—83.
- Prosapio, Valentina dan Ian Norton. 2017. *Influence of Osmotic Dehydration Pre-Treatment on Oven Drying and Freeze Drying Performance*. LWT-Food Science and Technology, 80, p. 401—408.
- Rahman, M. Moshur; M. Moniruzzaman; Munshin Rashid Ahmad; B.C. Sarker; dan M. Khurshid Alam. 2016. *Maturity Stages Affect the Postharvest Quality and Shelf-Life of Fruits of Strawberry Genotypes Growing in Subtropical Regions*. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 15, p.28—37.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan. Materi Pelatihan yang Disampaikan dalam Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Renate, Dharia. 2009. *Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum (Packaging of Red Chili Puree with Various Type of Plastic Vacuum Packaged)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 14 (1): 80—89.
- Rukmana, Rahmat. 1998. *Stroberi : Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Shabrina, Zerlin Ulfa dan Wahono Hadi Susanto. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (Malus domestica Borkh)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5 (3): 60—71.
- Siburian, Putri Wahyuni. 2018. *Analisis Perubahan Kualitas Stroberi (Fragaria x ananassa) c.v. Kellybright Segar Pada Lingkungan Tropis Dengan Edible Coatings*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sinaga, Anita Sindar. 2019. *Segmentasi Ruang Warna L*a*b**. Jurnal Mantik Penusa, 3 (1): 43—46.

- Sondari, N; L. Amalia; dan S. Aminah. 2020. *Mengidentifikasi Beberapa Varietas Tanaman Stroberi Bersama Petani di Kecamatan Pasirjambu Kabupaten Bandung*. Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat, 6 (1): 16—21.
- Sucipta, I Nyoman.; Ketut Suriasih; dan Pande Ketut Diah Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Bali: Udayana University Press.
- Sulistyawati, Ita; Matthijs Dekker; Vincenzo Fogliano; dan Ruud Verkerk. 2018. *Osmotic Dehydration of Mango: Effect of Vacuum Impregnation, High Pressure, Pectin Methylesterase, and Ripeness on Quality*. Journal of Food Science and Technology, 98, p.179—186.
- Tannady, Hendy dan Wahyu Eka Munardi. 2015. *Pengamatan Waktu Pelayanan Operator Pintu Tol Dengan Uji Hipotesis Analysis of Variance (ANOVA)*. Journal of Industrial Engineering & Management System, 8 (1): 26—54.
- Tantalu, Lorine; Sri Handayani; Rozana; dan Ferlanus Wunga. 2020. *Efek Variasi Suhu dan Waktu Blanching pada Kualitas Manisan Nangka Kering (*Artocarpus heterophyllus*)*. Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 11 (1): 27—33.
- Triyanto E.; B.W.H.E. Prasetyono; dan S. Mukodiningsih. 2013. *Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri*. Animal Agriculture Journal, 2 (1): 400—409.
- Tylewicz, Urszula; Silvia Tappi; Jessica Genovese; Massimo Mozzon; dan Pietro Rocculi. 2019. *Metabolic Response of Organic Strawberries and Kiwifruit Subjected to PEF Assisted-Osmotic Dehydration*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 56, 102190.
- Winarsih, Sri. 2018. *Pengawetan Strawberry (*Fragaria ananassa*) Menggunakan Edible Coating Berbasis Pektin dari Cincau Hijau (*Cylea barbata*)*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian “AGRIKA”, 12 (2): 108—117.
- Yan, Jiawei; Zisheng Luo; Zhaojun Ban; Hongyan Lu; Dong Li; Dongmei Yang; Moteza Soleimani Aghdam; dan Li Li. 2019. *The Effect of The Layer-by-Layer (LBL) Edible Coating on Strawberry Quality and Metabolites During Storage*. Postharvest Biology and Technology, 147, p. 29—38.
- Yulianti, Harmi. 2018. *Pengaruh Jenis dan Teknik Kemasan Terhadap Mutu Jajanan Khas Daerah Sumbawa “Manjareal”*. Artikel Ilmiah. Mataram: Universitas Mataram.
- Yunita, Mulya dan Rahmawati. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*)*. KONVERSI, 4 (2): 17—28.

Zhang, Lihui; Yu Qiao; Chao Wang; Li Liao; Defang Shi; Kejin An; Jianzhong Hu; Jun Wang; dan Liu Shi. 2020. *Influence of High Hydrostatic Pressure Pretreatment on Properties of Vacuum-Freeze Dried Strawberry Slices*. Food Chemistry 331, 127203.